

# PLAYERS

SEPTIEMBRE 2019

\$47 MEX \$2.50 US \$2.50 CAN



7 603607 253602

OF LIFE  
GUADALAJARA



# TOP RESTAURANTS

*are in town*

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM



# Oferta Académica

## Bachilleratos

General  
Tecnológico  
Preparatoria Impulso

## Licenciaturas

Presenciales  
Impulso Profesional  
Licenciaturas para gente que trabaja.

## Posgrados

Especialidades  
Maestrías  
Doctorados


## Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

## Programas Online

## Inscripciones abiertas

Inicio en septiembre

 800 3690 900

 [informacion.univa@univa.mx](mailto:informacion.univa@univa.mx)



**UNIVA**  
La Universidad Católica

"Saber **más**,  
para **ser más**"



Maestros de **Excelencia Académica**



**Becas y Ayudas**  
Financieras



**Actividades** para el Desarrollo  
Integral

Diferentes acreditaciones que avalan  
nuestro nivel académico  
de excelencia.



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





*emwa®*

# SIEMPRE EN LOS MEJORES MOMENTOS

## GUADALAJARA

EMWA Andares Tel. (33) 3611 2786 EMWA Aeropuerto Tel. (33) 3688 5402

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

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

SÍGANOS EN: @EMWA\_MX /EMWAMX





AUDEMARS PIGUET  
*Le Brassard*

BAUME & MERCIER  
MAISON FONDÉE EN 1830

Cartier

CORUM  
CHRONOMETRE

FREDERIQUE CONSTANT  
GENEVE

HUBLOT

IWC  
SCHAFFHAUSEN

MONT  
BLANC

PANERAI

ROGER DUBUIS

TAGHeuer

ZENITH



**“Ofrecemos servicios jurídicos y contables enfocados en regularizar, prevenir, resolver y brindarle seguridad a nuestros clientes.”**

## **ÁREAS DE PRÁCTICA**

- Derecho corporativo.
- Contractual.
- Derecho laboral.
- Administración inmobiliaria.
- Propiedad Intelectual.
- Contraloría fiscal.
- Contabilidad.
- Asesoría legal/ licitaciones.

**Solicite una auditoría jurídica gratuita**

**[www.gbasesores.mx](http://www.gbasesores.mx)**



**LOBBY 33, Av. Patria # 1891 Nivel 5 Oficina A7  
Colonia Puerta de Hierro, Zapopan, Jalisco, C.P. 45116**





📷 gbasesoresylog  
📱 gbasesoresylog

✉️ contacto@gbasesores.mx  
☎️ (33) 3611 4259





# ComNor®

• TOP QUALITY BEEF •

DESDE



1993

**Sigma**  
foodservice

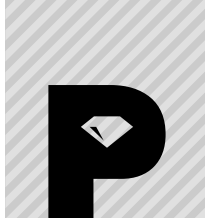
[sigmafoodservice.com](http://sigmafoodservice.com)

Obsesionados por los detalles,  
buscamos constantemente la  
perfección, el sabor perfecto,  
amor por cada experiencia...  
nos mueve la pasión...



*Pasión por  
el Sabor*





SEPTIEMBRE 2019

# Carta editorial



**L**a gastronomía es la mejor manera de unirnos con nuestros seres queridos. A través de la comida, vivimos experiencias, experimentamos sentimientos y encontramos el motivo perfecto para convivir con nuestros amigos.

Nuestra edición de septiembre hace honor a todo lo que implica tener una maravillosa experiencia gastronómica. Con nuestro especial de “El Buen Comer”, tendrás la oportunidad de conocer las propuestas culinarias que ofrece Guadalajara, cuáles son sus platillos estrella y por qué no puedes dejar de visitarlos.

Además, podrás encontrar dentro de nuestras páginas una sección enfocada al mayor tesoro de Jalisco: el tequila. Conoce las Casas Tequileras que ponen en alto el nombre de nuestro Estado local e internacionalmente con su variedad de tequilas.

En portada, te presentamos el **PLAYERS' RESTAURANT CHOICE 2019**, galardón que reconoce a los favoritos de la oferta culinaria local elegidos por ti mediante una votación en línea. Tomando en cuenta que Grupo **PLAYERS** es reconocido por sus dos grandes eventos anuales, nos enorgullecemos de dar crédito a Salma Salum, diseñadora del grupo, por el diseño de nuestra llamativa portada. Conoce a los **TOP Restaurants** de esta edición, detalles del evento, quiénes fueron nuestros consejeros, digital influencers, cómo es la dinámica y las diferentes categorías.

Felicidades a todos los restaurantes nominados por ya ser ganadores, esperando año tras año seguir aportando a la industria restaurantera con nuestra edición especial y nuestro evento anual. ♦

## PLAYERS GUADALAJARA OF LIFE

### DIRECTOR EJECUTIVO

Daniel Gómez Álvarez e: [daniel.gomezalvarez@playersoflife.com](mailto:daniel.gomezalvarez@playersoflife.com)

### GERENTE COMERCIAL

Andrés Lafaire e: [andres.lafaire@playersoflife.com](mailto:andres.lafaire@playersoflife.com)

### ASESOR COMERCIAL

Beatriz Bonilla e: [beatriz.bonilla@playersoflife.com](mailto:beatriz.bonilla@playersoflife.com)

Pedro de la Borbolla e: [pedro.delaborbolla@playersoflife.com](mailto:pedro.delaborbolla@playersoflife.com)

Rafael Candiani e: [rafael.candiani@playersoflife.com](mailto:rafael.candiani@playersoflife.com)

### GERENTE DE CUENTAS CLAVE DIGITAL

Mónica del Toro e: [monica.deltoro@playersoflife.com](mailto:monica.deltoro@playersoflife.com)

### GERENTE EDITORIAL

Almendra Covarrubias e: [almendra.covarrubias@playersoflife.com](mailto:almendra.covarrubias@playersoflife.com)

### GERENTE DE DISEÑO

Armando González e: [armando.gonzalez@playersoflife.com](mailto:armando.gonzalez@playersoflife.com)

### BRANDED CONTENT EDITOR

Diego Betancourt e: [diego.betancourt@playersoflife.com](mailto:diego.betancourt@playersoflife.com)

### COORDINADORA DE MARKETING

Leyda Mar e: [leyda.mar@playersoflife.com](mailto:leyda.mar@playersoflife.com)

### GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Juan Pablo Benavides e: [juan.benavides@playersoflife.com](mailto:juan.benavides@playersoflife.com)

### GERENTE DE DISEÑO DIGITAL

Nancy Martínez e: [nancy.martinez@charmlife.com.mx](mailto:nancy.martinez@charmlife.com.mx)

### ADMINISTRACIÓN

Daniela Márquez e: [daniela.marquez@playersoflife.com](mailto:daniela.marquez@playersoflife.com)

### FOTOGRAFÍA

Melina Mariscal e: [melina.mariscal@playersoflife.com](mailto:melina.mariscal@playersoflife.com)

### DISEÑO DE PORTADA

Salma Salum

### DISTRIBUCIÓN:

Jorge Álvarez

### CONSEJO EDITORIAL

Carlos Arteseros

Cindy Blanco

Miguel Cotero

Mónica Escoto

Natalia González

Pedro Kumamoto

Antonio Lancaster

Karina Ley

Diego A. Novelo

José María Playán

León Refregier

Iván Torres

Sergio Valencia

Salvador Zetter



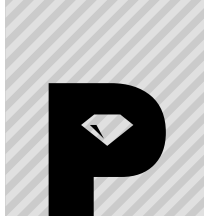


**NUESTRAS  
ESTRATEGIAS SON  
EL PUENTE ENTRE  
LOS DESAFÍOS Y  
TU OBJETIVO**

## **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](http://www.sfconsultoria.com.mx) // [contacto@sfconsultoria.com.mx](mailto:contacto@sfconsultoria.com.mx)  
f sf consultoria fiscal    t sfconsultorial



SEPTIEMBRE 2019

## DIRECTORIO CORPORATIVO

### DIRECCIÓN GENERAL

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

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

### EDITORIAL

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

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL  
Marco Lozano  
e: marco.lozano@grupoplayes.com.mx

HEAD OF BRANDED CONTENT  
Victor Blankense  
e: victor@grupoplayes.com.mx

### DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO  
Alejandra Martínez Quiroz  
e: alejandra.quiroz@grupoplayes.com.mx

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

### ADMINISTRACIÓN

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

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

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

AUXILIAR CONTABLE CORPORATIVO  
Cinthia Dueñas  
e: cinthia.duenas@playersoflife.com

### MERCADOTECNIA

SUB GERENCIA DE MERCADOTECNIA  
Nereida Portillo  
e: nereida.portillo@grupoplayes.com.mx

GERENCIA DE DISEÑO MERCADOTECNIA  
Alejandro Alcalá  
e: alejandro.alcala@grupoplayes.com.mx

### RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO

SUB GERENCIA DE RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO  
Roberto González Caravantes  
e: roberto.gonzalez@playersoflife.com

### MEDIOS DIGITALES

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

AUXILIAR DE SISTEMAS CORPORATIVO  
Elias Guzmán  
e: elias.guzman@playersoflife.com

### RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS  
Monzerrath López  
e: monzerrath.lopez@grupoplayes.com.mx

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

### PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO  
Tels: (871) 192 3434,  
(871) 192 4767,  
(871) 228 0030 y 31  
Av. Ocampo 240 ote.  
Col. Centro 27000  
Torreón, Coahuila

MONTERREY  
(81) 80 00 78 06  
IOS Torre Campestre  
Ricardo Margain Zozaya #575,  
Torres D Santa Engracia 66267  
San Pedro Garza García,  
Nuevo León

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

LEÓN  
Tels: (477) 788 2100  
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@grupoplayes.com.mx  
Tel: (55) 5260 0906 Cel: (045) 871 126 0224

Rafael del Castillo  
e: rafael.delcastillo@grupoplayes.com.mx



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 4 No. 45. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2019. 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 INDALUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com



# DIABETES

La primera causa de muerte por enfermedad en México

## La Diabetes aumenta en el mundo

- 422 millones de adultos tienen Diabetes.
- 3.7 millones de muertes provocadas por la Diabetes y/o una glucemia elevada, esto corresponde a 1 de cada 11 personas enfermas.

## Factores de riesgo de Diabetes tipo 2

La genética, la edad y el historial familiar incrementan el riesgo de desarrollar Diabetes tipo 2 y no son modificables.

Sin embargo, algunos factores que también incrementan el riesgo, sí pueden controlarse, como:

- Alimentación no saludable
- Falta de actividad física
- Sobrepeso (presente en 1 de cada 3 personas)
- Obesidad (1 de cada 10 personas)

## Principales tipos de Diabetes

**Tipo 1:** El cuerpo no produce insulina.  
**Tipo 2:** El cuerpo produce insulina pero no la utiliza apropiadamente.  
**Gestacional:** Una condición temporal durante el embarazo.

## Consecuencias

La Diabetes puede provocar múltiples complicaciones e incrementar el riesgo de muerte prematura:

- Accidente cerebrovascular
- Ataque cardíaco
- Insuficiencia renal
- Amputación

## Acciones para todos

- Mantener una alimentación saludable
- Hacer ejercicio frecuentemente
- Evitar ganar peso excesivo
- Controlar la glucemia en caso de duda
- Seguir los consejos médicos



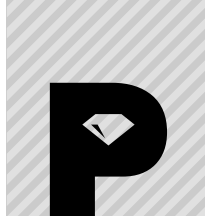
Visita nuestro Facebook



Unidad de  
Patología  
Clínica

El Laboratorio más confiable





SEPTIEMBRE 2019

# Colaboradores



**Rodolfo Castillo Walker**  
Director y Travel Designer  
Tramuntana

>26



**Massimo Pampaloni  
& Elena Casentini**  
Fundadores Ristorante Da  
Massimo

>28



**Laura Hernández**  
Autora de Guadalajara  
personaje de todos los  
tiempos

46



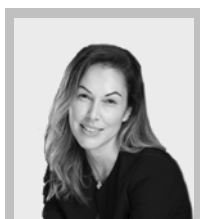
**Zayde Gutierrez**  
Gerente de proyectos  
internacionales LITAO

>106



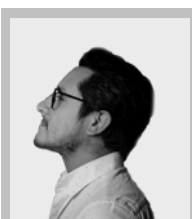
**Mario Rizo**  
Contador Público  
Certificado, egresado de la  
Universidad de Guadalajara  
con Maestría en Impuestos

108



**Ana Habib**  
Socio Fundador BOTLATAM  
y iBot

>110



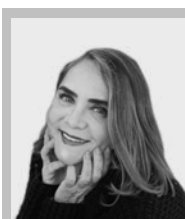
**Javier Salaz**  
Ourea Agency

>126



**José Isaac Mora García**  
Maestro Arquitecto

>128



**Marcela Castillo Estrada**  
Psicóloga infantil y autora  
del libro "¡Auxilio! Somos  
papás"

>132



**Dr. Amado Jiménez-Ruiz**  
Neurología Clínica

134

Agradecemos a nuestras Star  
Alliances 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.

**Linked in**

**ManpowerGroup**

**endeavor**

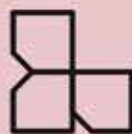
**Great  
Place  
To  
Work**

**AMERICAN CHAMBER  
MEXICO**



ESPACIOS  
QUE  
INSPIRAN

**BELLEZA**



**THE LANDMARK**

GUADALAJARA

**ENCUENTRA  
Y PRUEBA  
LO MEJOR EN  
GUADALAJARA**

@thelandmarkgdl  
f i t

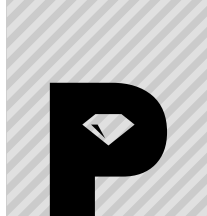
ACAPELLA

MaxMara

Salvatore Ferragamo

EA7  
ECCO

UN ESPACIO DE  
THOR URBANA



SEPTIEMBRE 2019

# Contenido



## EL BUEN COMER

¡La delicia de una buena cocina! Nada como probar los mejores platillos de la ciudad para disfrutar un excelente día en compañía de tu familia o amigos. Conoce la variedad de manjares que Guadalajara tiene que ofrecer y no te quedes con el antojo. ¿Qué esperas para probarlos?

>48



**30** TODOPODEROSO  
Gordon Ramsay

**32** HECHO EN MÉXICO  
Enrique Oliver,  
el Chef revolucionario  
de la cocina mexicana

**34** TEMPS  
Royal Oaks Quarzo

**36** DELICATESSEN  
Dale vida al agave



## EL BUEN COMER

- |           |            |           |                       |
|-----------|------------|-----------|-----------------------|
| <b>50</b> | Mochomos   | <b>64</b> | L'Osteria de Il Duomo |
| <b>52</b> | Campo Mar  | <b>66</b> | Ofelia Bistro         |
| <b>54</b> | Chamuyo    | <b>68</b> | Da Massimo            |
| <b>56</b> | Los Arcos  | <b>70</b> | La Cava               |
| <b>58</b> | DAX        | <b>72</b> | Red Lobster           |
| <b>60</b> | Palominos  | <b>74</b> | Carl's Jr.            |
| <b>62</b> | La Tequila |           |                       |

## DETRÁS DEL FOGÓN

- |           |             |
|-----------|-------------|
| <b>80</b> | Royal Foods |
| <b>82</b> | Oper Quim   |
| <b>84</b> | Duramaq     |

## CASAS TEQUILERAS

- |           |            |
|-----------|------------|
| <b>88</b> | Centinela  |
| <b>90</b> | Luna Azul  |
| <b>92</b> | Patrón     |
| <b>94</b> | San Matías |





PRESENTADO POR:



¡Gracias!

225  
PARTICIPANTES  
+ de  
20,000  
votos para elegir  
al favorito en las  
14 categorías

Próximamente,  
conoce la lista de favoritos

#PLAYERSRESTAURANTS

f players.gdl    t @players\_gdl    i players\_gdl

Rappi

AFIRME

HERRADURA  
ULTRA

EPSON  
EXCEED YOUR VISION

Barceloneta

TANGAMANGA

Sigma  
foodservice



IOS OFFICES

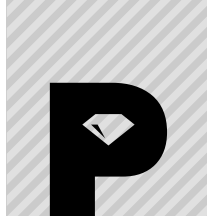
FOODSERVICE

MONTE XANIC

EVENTOS  
ANDERSON

BANQUETES  
DE SOPHISTICACIÓN

CANTOS



SEPTIEMBRE 2019

# Spotlight



## PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019

¡Vivan los 84 mejores restaurantes! Conoce quiénes son los Consejeros del PLAYERS' Restaurant Choice, cómo fue la dinámica de selección y en qué consiste ser un TOP Restaurant.

> 18

38  
AS BAJO LA MANGA  
FRANCISCO JAVIER  
ACOSTA CHAM



40  
EJECUTIVO  
EN ASCENSO  
ANA BENAVIDES



42  
PERFILES  
PONCIANO  
ALMADA



44  
COMPROMISO SOCIAL  
ENTREPRENEUR  
ORGANIZATION



46  
PLAYER DEL AYER  
JACOBO GÁLVEZ







# *Espacios que impulsan tu* **PRODUCTIVIDAD**



*15,000 historias*  
**DE ÉXITO**

*Rentamos oficinas que inspiran*

(81) 800 3000 467 | [iosoffices.com](http://iosoffices.com)

OFICINA PRIVADA • SALAS DE JUNTAS • COWORK

36 UBICACIONES EN 12 CIUDADES DEL PAÍS







La séptima edición del reconocimiento gastronómico más importante del norte y occidente del país está aquí. En esta ocasión te traemos un especial en donde conocerás qué es el evento, cómo se lleva a cabo, cuál es la dinámica de selección de restaurantes y acercamiento con los mismos, la diferencia entre TOP y FAV Restaurant, y quiénes forman parte del ecosistema PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019.



## ¿QUÉ ES PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019?

Desde nuestra fundación en el año 2006, hemos brindado contenidos atractivos enfocados al mundo de los negocios y el estilo de vida. La sociedad en las regiones donde estamos presentes nos reconoce como un medio dirigido a tomadores de decisiones, hombres y mujeres líderes que con su esfuerzo hacen que sus ciudades y el país entero avancen. Siguiendo esta línea, fue en 2011 cuando **Grupo PLAYERS** crea el **PLAYER'S RESTAURANTS CHOICE**, el reconocimiento gastronómico de mayor impacto en el sector restaurantero del norte y occidente del país, en el que la comunidad y un prestigioso consejo de expertos reconocidos, tiene la oportunidad de elegir quiénes son los dignos representantes de un galardón que enaltece el esfuerzo, dedicación, servicios y oferta culinaria en la región.



## ¿QUIÉNES SON LOS TOP RESTAURANTS?

Año con año, el Consejo selecciona a las mejores experiencias gastronómicas que existen en la ciudad según la categoría a la que más se asimile su especialidad. **El TOP Restaurant** es el establecimiento que se distingue no solamente por sus excelentes platillos, también por el servicio, atención al cliente, variedad de menú, costo-beneficio, ubicación y la excelente experiencia que vives al visitarlo.

## ¿QUIÉNES SON LOS FAV RESTAURANTS?

Una vez enterados y publicados los ganadores, comienza la campaña de votaciones por medio de nuestra página web [www.playersoflife.com/prc](http://www.playersoflife.com/prc) la cual está activa durante 15 días. Ahora es el momento del comensal y del público para votar por su restaurante favorito.



\*Los TOP Restaurants son acreedores al galardón, el cual consta de un plato personalizado con el nombre del establecimiento y la categoría en la que resultaron ganadores este año. La experiencia que sea más votada tendrá en su reconocimiento una insignia especial con una placa que lo distinguirá del resto como FAV Restaurant 2019.

# EL CONSEJO PRC

Siempre con la finalidad de que nuestro evento tenga la credibilidad para que tanto el restaurantero, como el público tenga confianza en el listado de TOP RESTAURANTS, un grupo de 10 expertos foodies, reconocidos personajes por su constante aparición en la escena social en la región y con amplio criterio cultural gastronómico, se reúnen en una sesión junto con mediadores del equipo PLAYERS of life y a través de una reunión de selección se definen los establecimientos y experiencias ganadoras.



## ANA CRISTINA VALENCIA

"Nuevamente tuve la oportunidad de formar parte del Consejo. La comida es algo que me apasiona, por lo que me encanta descubrir nuevos lugares en Guadalajara –siempre sale alguno en la lista que no conocía-. Creo que el PRC es una gran manera de reconocer lo que esta ciudad tiene que ofrecer en su gastronomía y de impulsar esta industria tomando en cuenta a las personas, dando a conocer nuevas propuestas y lugares que no te puedes perder de la Perla Tapatía."



## ALE MORENO

"Tengo desde el inicio, hace 3 años, como parte del Consejo y he visto lo mucho que aporta a los restaurantes quedar como uno de los nominados. Es importante aplaudir a los lugares que lo están haciendo bien y son capaces de brindarnos momentos inolvidables a través de un platillo. El evento cada vez me sorprende más y es impresionante lo que logra al reunir a los mejores restauranteros de Guadalajara."



## ANDREA ORENDAIN

"Formar parte del Consejo para mí significó bastante, ya que pude conocer un poco más de la oferta gastronómica que tiene Guadalajara. Tener la oportunidad de seleccionar cuáles quedarían como TOP Restaurant es una gran responsabilidad y nos da la oportunidad de dar honor a quien lo merece por su esfuerzo y calidad en la cocina."



## ALEJANDRO COVARRUBIAS

"Me ha parecido una experiencia increíble tener el honor de elegir quiénes son los nominados para ganar el galardón a favorito elegido por mayoría de votos. Creo que con eventos así, podemos cambiar el rumbo de un lugar que tiene mucho que aportar, y seguir poniendo en alto lugares que han tenido fama por un tiempo."



## ENRIQUE HOEPFNER

"Es una excelente oportunidad de apoyar y reconocer negocios locales, que con su talento, esfuerzo y dedicación, nos brindan maravillosas experiencias y un gran servicio a los tapatíos."





### JESÚS LÓPEZ

“Qué padre que exista una plataforma que reconozca la gran oferta gastronómica que caracteriza a Guadalajara. Qué mejor que compartir esto con más personas, y que esto sea un referente para la región de la calidad y talento que tenemos localmente y así seguir impulsando el talento restaurantero.”



### MÓNICA BRISEÑO

“Me alegra ser seleccionada como Consejo Foodie del evento PRC 2019, ya que en tus manos está seleccionar a los restaurantes destacados de Guadalajara para que el público pueda entonces votar por ellos y ganen el galardón de favorito en uno de los eventos más padres del rubro en la ciudad. ¡Qué gran responsabilidad!”

### MIGUEL VERDUZCO

“Formar parte del Consejo te da la oportunidad de opinar sobre las diferentes propuestas gastronómicas locales, intercambiar ideas con expertos del tema, hacer una crítica más amplia entre los factores que se viven en un restaurante, servicio, comida, calidad, precio, experiencia y concepto.”



### GUILLERMO VILLAREAL

“Decidí participar en el Consejo para compartir la experiencia gastronómica que he tenido con los demás integrantes; para intercambiar anécdotas, puntos de vista y críticas al respecto de diferentes lugares, para tomar la decisión —después de discutirlo ampliamente— de quiénes merecen estar seleccionados en las diferentes categorías por su trayectoria, esfuerzo y disciplina diaria. Espero que los mejores ganen el galardón PRC 2019, y esto sea motivo para que más lugares se esfuercen para ser nominados próximamente.”

### VANESSA GONZÁLEZ

“Gracias por dejarme formar parte de este proyecto. Una buena comida siempre trae felicidad, risas, y ganas de seguir disfrutando la vida. Qué mejor que celebrar y compartir esta alegría a través del PLAYERS Restaurant Choice. Quien disfruta del buen comer vive más feliz.”



# THE DIGITAL INFLUENCERS

Para hacer la estrategia de invitar al voto, nos aliamos con un grupo de influencers en la parte digital que por medio de sus redes sociales (Instagram, Facebook y Twitter) invitaron a sus seguidores a formar parte del evento gastronómico más importante de la región. Por su influencia como foodies, como agentes de cambio positivo y su número de followers, te presentamos quiénes son nuestros Digital Influencers 2019:



## GABRIELA LARA

- › @maldelpuerco
- › Followers: 70,600
- › El público está dirigido a foodies, fue de las primeras cuentas foodies de Gdl.



## MARIANA RAMOS

- › @matcha.mar
- › Followes: 29,300
- › Es fashion blogger, su público son niñas en general. También es foodie, empezó su blog por el matcha y la comida saludable.

## ROSÁ SÁNCHEZ

- › @rosasanchezgi
- › Followers: 27,000
- › Es fashion blogger, su público son niñas en general.



## COMIDA *para* DOS



## FOOD MX

## ISABEL MORENO

- › @food.mx
- › Followers: 13,800
- › El público está dirigido a foodies



## ALE MORENO

- › @foodie\_gdl
- › Followers: 50,400
- › El público está dirigido a foodies

# CATEGORÍAS

Este año contamos con 14 categorías que segmentan las diferentes y más importantes temáticas de ofertas que existen en la ciudad:

**DESAYUNOS**  
**BUSINESS ITALIANISSIMO**  
**SEAFOOD GREEN & HEALTHY**  
**ORIENTAL GRILL NO TE LO PIERDAS**  
**INTERNACIONAL COMIDA MEXICANA**  
**HOTELES DRINKS & COCKTAILS**  
**REVELACIÓN DEL AÑO JOYAS TAPATÍAS**

\*En cada una de estas, se seleccionaron las seis opciones predilectas a los cuales nombramos **TOP RESTAURANTS** bajo la filosofía de que todos son ganadores. En una ciudad en donde la oferta gastronómica es muy amplia y cada día crece más, es para el Consejo una decisión muy reñida el seleccionar finalmente a las mejores 6 opciones por categoría.



# THE CHOICE

Una vez definidos los 6 restaurantes por categoría y con la lista validada y firmada por el Consejo de foodies, de manera interna PLAYERS of life hace llegar a los ganadores una carta de felicitación vía correo electrónico y posteriormente durante 10 días el equipo PLAYERS va personalmente con cada uno de los restauranteros, socios, dueños y chefs de los 84 establecimientos a llevarles la carta de felicitación, mencionarles en qué categoría están colocados y entregarles el material P.O.P que consta de:

## IMPRESO



FLYERS



Pines para los  
meseros



Tenders para  
las mesas del  
restaurante

## DIGITAL



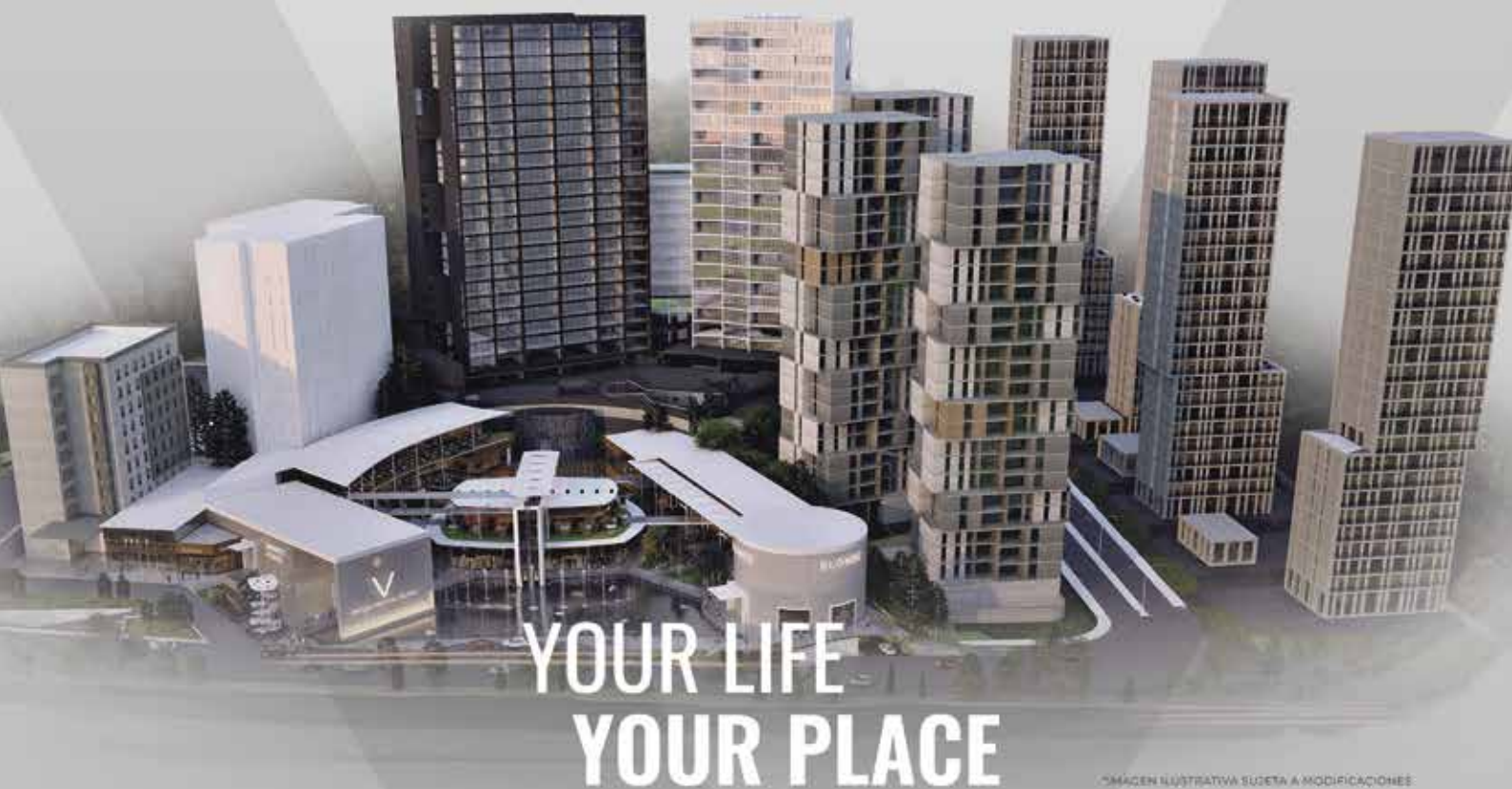
PDFS y posts digitales (para que puedan modificar y poner sus logotipos y/o platillos) y de esta manera invitar a sus comensales a votar del 1-15 de agosto por ellos para ser el favorito de su categoría.

A esta etapa la nombramos “The Choice” ya que de todos los restaurantes ganadores ahora será el público y los comensales quiénes determinarán por categoría cuál es el **FAV Restaurant 2019**. Para hacer estos días y esta estrategia mucho más influyente todo el equipo **PLAYERS**, nuestros Consejeros, un grupo de influencers que invitamos y claramente los mismos restauranteros, invitan por medio de sus redes sociales y del material físico entregado a los cibernautas a seleccionarlos en sus categorías participantes. Para hacer el voto aún más atractivo, el votante entra a una rifa de dos Smart TVs de Samsung de 40 pulgadas. ♦

# V

## VENTURA

VERTICAL DISTRICT



## ONE PROJECT, COUNTLESS POSSIBILITIES

DEPARTAMENTOS EN PREVENTA DESDE 68M<sup>2</sup> • ZONA REAL

UN ESPACIO QUE OFRECE EXPERIENCIAS PARA CADA ETAPA DE VIDA  
AMENIDADES • ÁREA COMERCIAL • SERVICIOS Y FÁCIL ACCESO • COWORKING



T. (33)2014 4825 / 26  
[venturadistrict.com](http://venturadistrict.com)  

Comercializado por  
**guía**



# Abu Dhabi & Dubái: La puerta a Medio Oriente

Por **Rodolfo Castillo Walker**

Director / Travel Designer Tramuntana

Instagram: [tramuntanamexico](#) Facebook: [Tramuntana](#) Website: [www.tramuntana.com.mx](#)

**¿**A quién no le gustaría conocer Dubái & Abu Dhabi? Actualmente, Emiratos Árabes Unidos es uno de los países en boca de todos.

Un país, dos de sus ciudades más importantes. Ambas, se han desarrollado de una manera impresionante en 48 años, lo que ha llamado la atención del mundo occidental para acercarse con interés y seguridad al mundo árabe. Y si bien, todo comenzó gracias al petróleo, hoy en día es importante recalcar que no todo gira entorno a ello. Un interesante dato curioso que no puedo dejar pasar de mencionar es que Dubái solo cuenta con el 4% de todo el petróleo de los EAU, mientras que Abu Dhabi, la capital, tiene más del 90%.

Al contactarme para planear un viaje a Emiratos Árabes Unidos, siempre me gusta tener una plática con mis clientes para realmente estar conscientes de qué esperan ellos en particular de este gran viaje. Es común escuchar comentarios de personas que han tenido la oportunidad de visitar este destino como “no tiene mucha cultura o historia”; y es verdad. No podemos perder de vista que hace tan solo 48 años no existía en ese espacio nada más que desierto, camellos y una población nómada de pescadores de perlas.

Por esto, EAU es un país fascinante para visitar, ser testigo de lo que sucede en ese lugar, todo aquello que hay para conocer, aprender y experiencias por vivir.

Experiencias de lujo & extremas. You name it, no hay límites. Y lo más importante es que los precios son bastante razonables, mucho más de lo que la gente piensa.





- Hospedaje y servicios de primer nivel con precios muy razonables.
- Manejar en un circuito de Fórmula 1.
- Realizar Skydiving con una de las mejores vistas del mundo.
- Paseos en helicópteros.
- Manejar carros de lujo por las carreteras en medio del desierto rodeado de paisajes increíbles.
- Vivir o manejar en safaris por el desierto.
- Hospedarse en Resort de lujo en medio del desierto.
- Realizar Sandboard.
- Manejar Buggies por el desierto.
- Bucear en la pecera más grande del mundo.
- Impresionantes parques acuáticos.
- Saber que vamos a conocer ciudades del presente & futuro.
- Ciudades que son limpias, saludables & seguras.
- Cuentan con las mejores tecnologías del mundo.
- El metro más moderno del mundo.
- Edificios y construcciones impresionantes: Burj Khalifa, la torre más alta del mundo, Palm Jumeirah, convertir el mar en tierra.
- Se dice que el 24% de todas las grúas del mundo se encuentran en Dubái.
- Esquiar en nieve en pleno desierto.

Al visitar estas ciudades, tendrás además la oportunidad de conocer una mentalidad y una estrategia de primer mundo. ¿Qué planes tiene Dubái? Convertirse en centro turístico y financiero del mundo. Hablando de turismo, para 2025 quiere ser la ciudad más visitada del mundo. Hoy se encuentra en 4to lugar. Hablando de finanzas, El Dubái International Financial Center que trabaja inspirada un poco sobre el esquema de la “City” de Londres.

Quitarnos todos esos mitos que se nos han creado sobre el mundo árabe y encontrarnos con una convivencia pacífica y un modelo de país que funciona con más de 140 nacionalidades conviviendo día a día.

Como recomendación personal, evitaría ir en verano y muy importante no visitar estas ciudades durante Ramadán (cambia de fecha cada año).

Y si lo que buscas es el pretexto perfecto para hacer este viaje y visitar EAU, no te puedes perder los siguientes eventos:

- Gran Premio de Fórmula 1 en Abu Dhabi. Noviembre
- Expo Dubái 2020. Octubre 2020- Abril 2021
- Dubai World Cup: Horse Racing. Marzo
- Dubai Rugby 7s. Diciembre
- Dubai Duty Free Tennis Championships. Febrero

Por otro lado, si lo que necesitas es un poco de inspiración para terminar de tomar la decisión, te dejo una recomendación de libros que te harán querer estar allá:

- “Luna Catorce”: Los Emiratos Árabes Unidos. Autor: Yahia al Sayed (Historia & Cultura) Primer Libro escrito en español de los EAU.
- “Destellos de Conocimiento” & “My Vision” Autor: Sheikh Mohammed bin Rashid Al Maktoum

**“Welcome the Future”**



# Berenjena a la parmesana

Por Massimo Pampaloni & Elena Casentini

Fundadores Ristorante Da Massimo

@damassimoristorante @RestauranteDaMassimo

La berenjena a la parmesana se caracteriza por enamorar cualquier paladar. Conocido por ser un platillo típico italiano que se encuentra en el centro-sur más que al norte del país, proveniente originalmente de la isla de Sicilia. A pesar de no ser fanático de la berenjena, se podría garantizar que te encantará.

Este platillo en especial, es una receta de Elena, esposa de Massimo Pampaloni, dueño del restaurante, que ha estado en su familia durante más de 50 años. Al día de hoy, con nuestro 17 aniversario, sigue como uno de nuestros platillos estrella, ya sea como una entrada, para compartir al centro o como plato fuerte. Es la elección de los nuevos o recurrentes comensales.

A pesar de que no es muy popular en México cocinar o comer berenjenas, al probarlas de esta forma con la receta que lleva pasando por generaciones, quedarás enamorado.

Por su presentación y textura, podría recordar a una lasagna tradicional, sin embargo, es un platillo en el que no encontrarás carne, por lo que es una opción ideal para todos nuestros comensales vegetarianos.

Los conocedores reconocen la joya culinaria que es nuestra berenjena a la parmesana, por lo que si no la has probado, te invitamos a hacerlo y ser testigo de una experiencia culinaria exquisita con nuestra receta. ♦







# Dummy

Elige los mejores  
**PRODUCTOS**  
para tu **negocio**

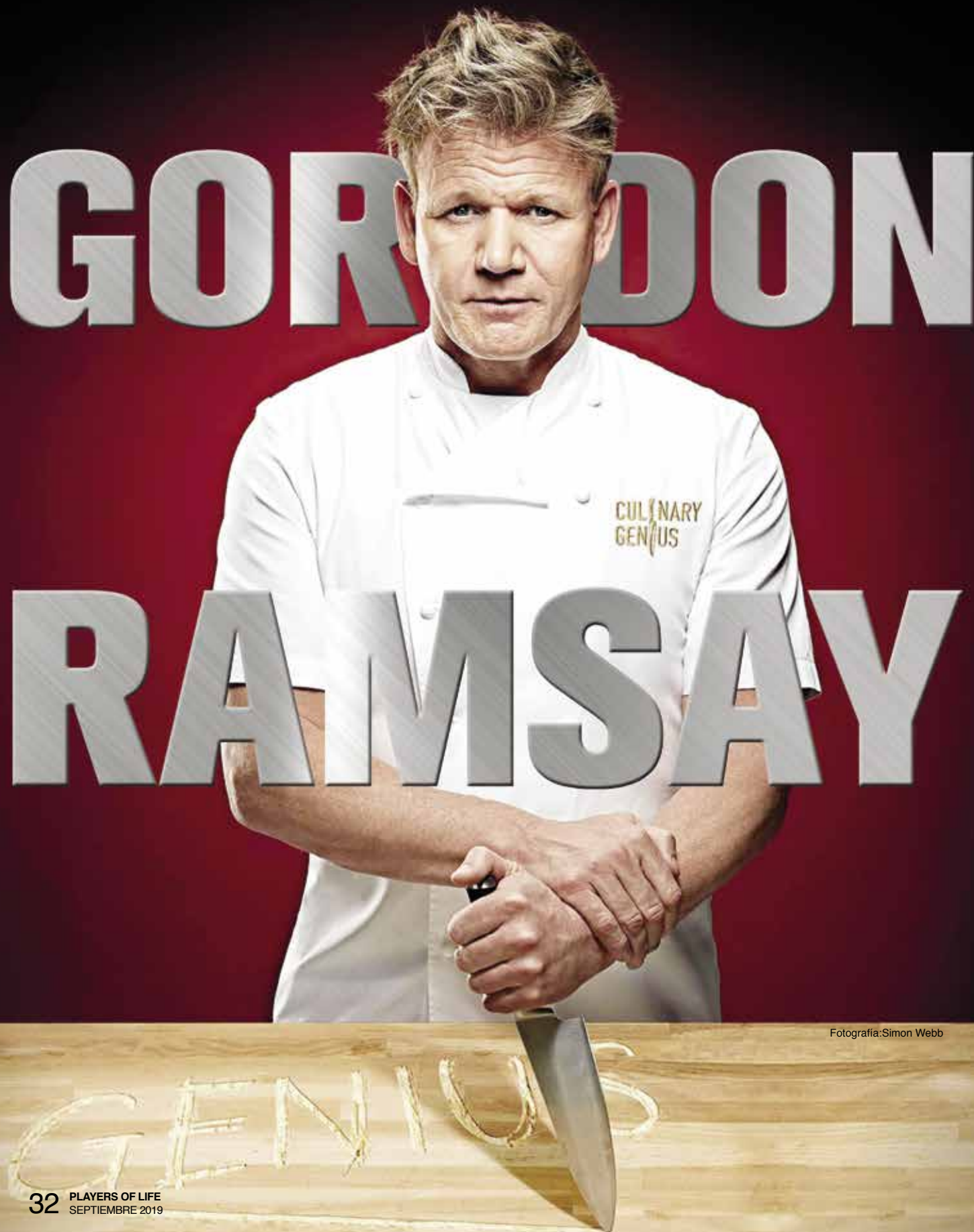
[www.distribuidoradumy.com](http://www.distribuidoradumy.com)

T. 38 10 14 70



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





Fotografía: Simon Webb



**C**onsiderado como el Chef con el peor carácter del mundo, Gordon James Ramsay nació el 8 de noviembre de 1966 en Johnstone, Escocia. De joven nunca vio su futuro con un mandil de cocinero puesto que siendo buen pelotero estuvo a prueba en el Glasgow Rangers. Pero una lesión lo apartó del fútbol con 19 años.

A partir de entonces tuvo que interesarse por la cocina. Empezó a estudiar en la escuela politécnica de North Oxfordshire. A finales de los ochenta tuvo su primer trabajo como ayudante de chef en el prestigioso Roxburghe House Hotel, al que le siguieron otros trabajos como segundo de chefs como Marco Pierre White -en su día el cocinero más joven en lograr las tres estrellas Michelin-, Albert Roux -francés, posiblemente el mejor cocinero británico de todos los tiempos- o, en París, con Joël Robuchon -el cocinero que más estrellas Michelin ha ganado-, donde mejoró su experiencia en la cocina francesa clásica.

Su primer trabajo como chef fue en 1993, en *Aubergine*, donde Ramsey consiguió dos estrellas Michelin a los tres años de su apertura. Allí estuvo cuatro años, hasta que se marchó para abrir su propio restaurante, el *Gordon Ramsay at Royal Hospital Road*, situado donde estaba *La Tante Claire*, en el londinense barrio de Chelsea, donde obtuvo su preciada tercera estrella, lo que convirtió a Ramsay en el primer chef escocés en obtenerlas. Gracias a estos comienzos y a sus inquebrantables parámetros de calidad, su imperio se empezó a expandir hasta alcanzar una veintena de restaurantes por todo el planeta que han atesorado un total de 12 estrellas Michelin.

Conocido tanto por su mal carácter

como por su buena cocina, Ramsey se hizo famoso gracias a la televisión, haciendo programas en los que ayudaba a restaurantes con problemas. Pero el verdadero valor de Ramsey como chef viene de su alto nivel de perfección en la cocina y la calidad que acompaña a cada uno de sus locales de trabajo.

En toda su trayectoria como cocinero, Gordon Ramsay ha ganado un máximo de 16 estrellas Michelin. Es el tercer cocinero del mundo en número de estrellas, sólo superado por Joël Robuchon, con 31, y Alain Ducasse, con 19.

El primer restaurante de Gordon, *Restaurant Gordon Ramsay*, mantiene las tres estrellas Michelin y fue durante ocho años el mejor de Londres para la publicación *Harden's*. Actualmente el Chef cuenta con restaurantes alrededor de todo el mundo, desde Estados Unidos hasta China. ♦

**“Soy brutalmente honesto, soy firme y soy increíblemente apasionado. Algunas veces eso se confunde con ira.”**





# Las joyas



## de Enrique Olvera

**S**u talento y creatividad en la cocina han puesto al Chef oriundo de Oaxaca en los ojos del mundo gastronómico. Olvera ha recibido una gran cantidad de reconocimientos y galardones a nivel internacional y nacional tanto a nivel personal como de sus establecimientos. Con 7 propuestas gastronómicas en la actualidad y los ojos puestos en abrir muy pronto un par más, te platicamos cuáles son los restaurantes en los que está detrás la mente maestra de Enrique Olvera. ♦

### Pujol

Pujol, fundado en el año 2000, es el restaurante insignia de Olvera, no solo por ser su primogénito, si no por su inigualable cocina que usa las técnicas mexicanas de todos los tiempos en sus platillos. Fue en el año 2015 cuando comenzó a aparecer en el listado de “The World’s 50 Best Restaurants” y hasta la fecha ha permanecido e incluso ascendido a la posición 12 este 2019. Ubicado en la zona de Polanco es uno de los restaurantes que no puedes dejar de visitar en la capital.



### Molino El Pujol

Molino El Pujol abre sus puertas en 2018 con la finalidad de lanzar a la venta las mismas tortillas que se consumen en Pujol. Estos círculos de masa se preparan desde el nixtamal con maíces criollos y nativos de diferentes comunidades de México. Aparte de la venta de tortillas por kilo, en el establecimiento ubicado en La Condesa puedes probar tacos, elotes y una variedad de platillos con sabor al verdadero México.



## Eno

Otra de las propuestas del Chef Olvera es el Eno, que cuenta con desayunos, comidas y cenas retomando los elementos básicos de los tradicionales locales mexicanos con una filosofía de productos frescos, locales y buenos. Cuenta con cuatro ubicaciones en la Ciudad de México.



## Casa TEO

Ahora, parte de la innovación que Enrique aplica a sus propuestas es combinar y abrir conceptos que son disruptivos para el mundo gastronómico. Casa TEO es uno de estos proyectos en donde el Chef invita a personajes trascendentes para impartir talleres y pláticas abiertas al público. El recinto, también ubicado en Polanco, ofrece a los asistentes platillos preparados por los ponentes invitados.

## Manta

Es en Los Cabos en The Cape, A Thompsons Hotel uno de los hoteles más lujosos del país en donde Olvera tiene otro de sus restaurantes, Manta. Él define la personalidad del restaurante como una celebración de las tradiciones de las costas del Pacífico pero no sólo en México, sino también en Japón, Perú y otras naciones de reconocimiento gastronómico. El Chef Abisai Sánchez es a quien Enrique Olvera le encomendó esta joya que enaltece los ingredientes de Baja California Sur.



## Cosme

A nivel internacional el Chef Olvera cuenta con un par de restaurantes en Nueva York, uno de ellos es el Cosme, el cual es dirigido por Daniela Soto-Innes quien acaba de ser nombrada por “The World’s 50 Best Restaurants” como la mejor Chef del mundo. Por esto y la deliciosa oferta gastronómica de los sabores y tradiciones mexicanas por quien es socia de Olvera en este proyecto, Cosme es uno de los restaurantes que no puedes dejar de ir si estás en la gran manzana.

## Atla

Una propuesta también en Nueva York pero con un concepto más casual e informal es el Atla. Restaurante ubicado en NoHo en donde puedes encontrar comida deliciosa pero con enfoque saludable. Desayunos, comidas y cenas podrás degustar en este hotspot que es uno de los favoritos para los viajeros y locales de todo el mundo.





# AUDEMARS PIGUET



Para romper  
las reglas,  
primero  
hay que  
dominarlas





## SABER HACER

Dominio técnico matizado de virtuosismo. Sentido del detalle elevado a su paroxismo. Facultad de insuflar una dimensión artística a un reloj para convertirlo en una obra realmente única. Esta es la manera en que podemos resumir los fundamentos de la cultura relojera. Dichos fundamentos, sobre los que se elevan como pilares pericias inauditas y por lo general muy antiguas, se transmiten con pasión en el seno de los talleres de Audemars Piguet desde 1875.

Audemars Piguet es una de las manufacturas más antiguas y prestigiosas de la Alta Relojería. Atesora un formidable patrimonio de guardatiempos y calibres revolucionarios que han marcado para siempre la historia relojera. Posee también un legado familiar que ha sabido preservar a través de cuatro generaciones y que le permite seguir creando, con la mayor independencia, piezas que escribirán las leyendas del mañana.

Ahora bien, lo que da a Audemars Piguet un lugar único en el universo de la Alta Relojería es, ante todo, el formidable tesoro formado por las habilidades de sus artesanos, que la Manufactura ha sabido mantener vivo a lo largo de su casi siglo y medio de historia. Para Audemars Piguet es fundamental transmitir esos preciosos gestos y oficios especializados, que por lo general ya no se enseñan en las escuelas. La Manufactura y sus artesanos se han convertido en los centinelas de una tradición: la de la relojería de excepción.

## DISEÑO

Al principio siempre hay una idea. Una forma original, juegos de perspectivas y de volúmenes, una sabia combinación de líneas y de curvas que el diseñador expresa en el papel. La idea, convertida en boceto, inicia entonces un largo periplo hasta convertirse en una realidad tangible.

A los primeros diseños, realizados a mano, le suceden otros croquis que sirven para afinar la idea y precisar las proporciones. Aunque el diseñador es ante todo un artista, en esta etapa ya debe tener en cuenta las limitaciones de la producción futura y, sobre todo, del movimiento que albergará el reloj. A lo largo del proceso de creación, colabora también estrechamente con los equipos técnicos y de desarrollo. Seguidamente, el diseñador pasa del lápiz al orde-

## TÉCNICO

►No 115 77248BC.ZZ.A111CR.01 Oro blanco

►Millenary. Calibre de Manufactura 5201 de cuerda manual. Horas, minutos, segundero pequeño. Caja de oro blanco de 18 quilates, íntegramente engastada con diamantes, cristal y fondo de zafiro con tratamiento antirreflejos, corona engastada con un zafiro cabujón azul. Disco descentrado de oro blanco engastado con diamantes, números romanos antracita impresos, contador del segundero pequeño de nácar blanco con anillo engastado con diamantes, agujas de oro azulado. Pulsera de piel de aligátor gris perla oscuro «escamas grandes cuadradas» con hebilla de hebijón de oro blanco de 18 quilates. Pulsera de piel de aligátor negra suplementaria. Hermética hasta 20 metros. 438 diamantes de talla brillante; 1.93 quilate (caja, hebilla). 136 diamantes de talla brillante; 0.26 quilate (esfera). 39.5 x 35.4 mm.

nador para modelizar el objeto en tres dimensiones. A medida que se expresan, cada vez con mayor realismo, los colores, materiales, luces y relieves, puede trabajar virtualmente en el objeto a tamaño real para perfeccionar cada detalle. Después se realiza un primer prototipo en cera, antes de que la oficina técnica traduzca el producto gráfico en términos de producción. A continuación se crea un prototipo en materiales nobles. Cuando se ha optimizado cada detalle, puede empezar la producción del reloj.

## COLECCIÓN MILLENNARY

Con una arquitectura tridimensional, la colección Millenary revela la relojería del tercer milenio.

Lanzado en 1995, el Millenary se burla de los efectos de la simetría y de la perspectiva para poner en escena movimientos mecánicos que atesoran proezas inéditas. Bajo sus armoniosas líneas ovaladas, el arte relojero y el diseño se fusionan para crear un solo cuerpo. ♦

Disponible en:



www.emwa.com.mx  
emwamx



# DALE VIDA AL *Agave*

POR VICTOR BLANKENSE

Tan fuerte como los símbolos, el agave es la planta que se ha convertido en nuestra máxima representación dentro y fuera del país. El tequila y el mezcal, son solo dos de los destilados que tras un proceso ancestral iluminan el rostro de cualquiera que siente su aroma o sabor.

Estos destilados que cuentan con una denominación de origen, son elaborados por manos artesanas en regiones como Tequila en Jalisco, o en estados que van desde Durango, Oaxaca, Guanajuato, Zacatecas y más.

Muchos saben que el boom internacional del tequila se dio a principios de los 90, aunque habremos de reconocer la labor que por décadas antes realizó el empresario tapatío Francisco Javier Sauza, quien en todo el mundo patrocinó eventos, programas de radio y televisión.

Pero si nos centramos en la historia, debemos hacer honor al gran maestro del proceso, sin duda el empresario José Cuervo, fundador de la casa tequilera que recibió el primer permiso virreinal para producir el destilado (siglo XVIII).

En esta temporada que festejamos fiestas patrias, es imposible no sentir el deseo de las mezclas tan mexicanas como lo son el tequila, el limón y la sangrita, pero al mismo tiempo quién dejaría pasar la oportunidad de vivir el orgullo nacional teniendo de frente un buen mezcal, rodajas de naranja y sal de gusano. Te invitamos a que grites fuertemente ¡Viva México!, disfrutando de la vida, los aromas y el sabor que solo el agave fruto de la tierra te pueden dar. ♦

www.vinoteca.com

vinoteca\_mexico





*José Cuervo  
Reserva de la Familia*



*Maestro  
Dobel Diamante*



*Herradura Plata*



*Mezcal  
Amores*



*Tres Generaciones*



*Mezcal  
400 Conejos*





# LA HISTORIA DETRÁS DE UNA COPA

FRANCISCO CONVIRTIÓ SU AMOR POR EL VINO  
EN UN MODELO DE NEGOCIO EN EL QUE BUSCA  
COMPARTIR CON LAS PERSONAS LO QUE ESCONDE  
UNA BUENA COPA







Consumo per cápita  
de vino en México:

**950 ml**



**1 de cada 3**  
botellas que se  
consumen son  
de vino mexicano



Tiempo promedio  
de consumo de una  
botella después  
de comprada:

**2 horas**

#### PLAYERS BRIEF

**Nombre completo:** Francisco Javier Acosta Cham

**Lugar de nacimiento:** San Luis Potosí

**Estudios:** Ing. Industrial

**Pasatiempos:** leer, ver la F1 y disfrutar de la comida.

**Año de fundación de Vinos Boutique:** 2010

**Especialidad:** Vinos mexicanos, añadas viejas  
y vinos importados de alto perfil.

📍 [vinosboutiquemexicanos.com](http://vinosboutiquemexicanos.com)

📷 @vinosboutique 📺 Vinos Boutique 📺 @werocham

**V**inos Boutique es el nombre del proyecto de Francisco enfocado a comercializar el producto de bodegas de pequeña producción.

“Enfocándonos en este segmento, podemos realmente conocer el proyecto, al productor, la historia y la zona. Esto con el único fin de transmitir las historias de campo a los consumidores a través de una copa y así entender el vino como alimento, como algo de la vida cotidiana”, comenta.

La idea de formar este modelo de negocio nace hace unos años, cuando el “Wero”, como lo conocen algunas personas, estudiaba la carrera en Guadalajara. Siendo originario de San Luis Potosí, notó la carencia de oferta en vinos de mesa en su ciudad natal, por lo que comenzó a llevar en sus visitas y así a vender con los papás de sus amigos, amigos de sus papás y poco a poco se abrió oportunidad en hoteles y restaurantes.

“El mercado ha evolucionado de manera impactante desde que comencé este proyecto. Hoy en día es común ver vinos en las mesas de restaurantes y en reuniones con amigos. Cuando empecé, el consumo promedio por persona era menor a 355 ml; hoy, está alrededor de 1 lt por persona”, agrega.

La demanda de vinos mexicanos ha incrementado en los últimos años teniendo como resultado que una de cada tres botellas consumidas en el país son de origen mexicano. “Aunque aún nos queda mucho por recorrer, creo que vamos por buen camino”, insiste.

Actualmente, el proyecto que comenzó como una boutique distribuidora de vinos de mesa, toma un giro y agrega a sus servicios una variante llamada Verticales Vinos Boutique. “Una vertical, es probar el mismo vino en diferentes años para apreciar su evolución en botella y la injerencia del clima en cada año. Verticales Vinos Boutique consiste en una serie de cenas para probar añadas viejas de vino mexicano, donde el enólogo o dueño de la bodega nos platica sobre la historia, el vino y qué sucesos tuvieron lugar en cada añada”, explica.

Vinos Boutique busca cambiar el modelo de consumo de vino en México, modificar el promedio de tiempo que pasa entre la compra de vino y el consumo de este. “En Vinos Boutique nos compran vino para la cena que tendrán ese día, o para un evento el fin de semana. Lo que buscamos al implementar Vertical Vinos Boutique, es probar la evolución del vino, ver la capacidad de guarda y animarnos a comprar vino mexicano para guardar e ir abriendo en un par de meses –o años-, ¡te aseguro que será mucho más grato!”, comparte.

Francisco apuesta por regresar el valor a las añadas y al tiempo de guarda en vinos de origen mexicano. “En Italia, los Barolos no pueden ser liberados hasta después de tres años de ser cosechada la uva, donde pasan meses en bodega y en botella. Dependiendo del año, esto podría hasta triplicar el precio”, acota.

Por esto, el Wero invita a los consumidores a tomar esta responsabilidad. “El vino mexicano que consumimos es muy joven cuando se toma, ya que la bodega produce y libera. Está en nosotros como aficionados del vino, guardarlo, haciendo hincapié en que nos es necesario comprar la botella más cara para guardarlo un par de meses. Puedes comprar una caja de vinos de \$300 - \$400 pesos por botella y abrir una cada 4-5 meses y notarás la diferencia”, agrega. ♦

# SWIM OR SINK

**Describe en breve tu currículum, qué empresas forman parte de él y cuál ha sido tu responsabilidad en cada una.**

Actualmente me desempeño como Gerente de Operaciones para Uber Eats, para las ciudades del occidente del país. Me incorporé a Uber hace 7 meses, después de haber estado 3 años en el área de Merchandising de Nike. Inicié como becaria y crecí a ser Marketplace Merchandiser, donde me ocupaba de establecer la oferta de productos para la distribución de tiendas departamentales. Después, como Analista de la Operación de Comercialización, fui responsable de la estructura de precios, desarrollando herramientas analíticas. Cada paso en mi carrera ha sido muy formativo y me ha traído hasta este nuevo y emocionante reto en Uber.

**¿Cómo comenzaste a incursionar en el mundo de las operaciones?**

Desde pequeña siempre he sido una persona muy curiosa acerca de cómo funciona todo, siempre queriendo encontrar las soluciones rápidas y desde raíz. La carrera fue mi primer contacto en el mundo de operaciones, ya que solucionábamos problemas reales cuidando siempre la calidad, de manera eficiente en tiempos y costo. Nos introducíamos al núcleo del negocio: las operaciones.



### **Siendo Uber Eats una plataforma internacional, ¿cómo consigues entrar a ser una parte fundamental de su equipo?**

No fue nada sencillo. Desde que la plataforma empezó a funcionar en Guadalajara, me llamó mucho la atención la manera en la que operaba. Me parecía increíble cómo la innovación de una Start Up estaba cambiando la manera convencional de comer. Como usuarios de la aplicación, cada vez nos resulta más importante tener la información de la ubicación y tiempo de entrega de nuestro pedido. El hecho que las cosas lleguen justo al lugar y en el momento que las esperamos, ya es algo que nos parece muy habitual.

Por eso, cuando recibí una invitación por parte del equipo de reclutamiento, me emocioné muchísimo. Para poder entender el funcionamiento de la plataforma, me adentré en el mundo de la entrega de alimentos, registrándome como socia repartidora con la app de Uber Eats. Eso amplió mi perspectiva de la operación lo cual fue muy importante durante el proceso de reclutamiento. Posterior a esto, la etapa de entrevistas fue un proceso largo y retador, pero con un resultado satisfactorio.

### **¿Cuál es tu rol dentro de esta plataforma y tus responsabilidades?**

Soy Gerente de Operaciones de Uber Eats para el Occidente del país, uno de los territorios más grandes de nuestra operación. Trabajo desde las oficinas de Uber Guadalajara y mis responsabilidades principales incluyen analizar diversos indicadores de comportamiento en nuestro mercado para reaccionar con planes de trabajo y proyectos que nos permitan eficientar las operaciones de la plataforma, mejorando la experiencia de usuarios, socios repartidores y restaurantes afiliados, así como alcanzar las metas del negocio.

### **¿Cómo te ves en unos años?**

Estoy realmente emocionada por el futuro de la empresa dentro de algunos años. En estos 7 meses he podido ser parte del impacto positivo que Uber Eats tiene en las ciudades en que opera. Es gratificante trabajar mejorando la experiencia de los usuarios de la aplicación Uber Eats, como lo son los comensales, los socios repartidores y los socios restaurantes y la de quienes trabajan en ellos. Estoy segura que en el futuro encontraremos soluciones a preguntas que jamás se han hecho y estaremos llegando a donde jamás se pensó llegar.

Me veo trabajando de la mano con gente súper talentosa, construyendo ideas que trascienden.

### **¿Tienes algún consejo para las personas que buscan entrar a trabajar en este tipo de plataformas?**

Swim or sink, amigo. Swim or sink.

Nunca pierdas el interés por aprender cosas nuevas. Esto es realmente importante para poder estar en constante crecimiento y al ritmo de la tecnología. La clave está en adaptarse al cambio y tener siempre la iniciativa de cuestionarlo todo, no tener miedo a proponer nuevas ideas, maneras de hacer las cosas y sobre todo reinventarse todos los días.



#### **PLAYERS BRIEF**

**Nombre completo:** Ana Cristina Benavides Vila

**Lugar de nacimiento:** Ciudad de México

**Estudios:** Ingeniería Industrial y de Sistemas

# TREPPA®

CARGA EN MOVIMIENTO

## Ponciano Almada nos platica como comenzó Grúas Palme y como han logrado mantenerse como líderes en el mercado hasta el día de hoy.

### ¿Cómo comienza TREPPA?

En el 2013 fundamos Grúas Palme, empresa enfocada a carga y manejo de materiales para la industria en la que ofrecíamos principalmente grúas viajeras, grúas pórtico, grúas bandera, polipastos, montacargas, racks y accesorios de carga. Productos con los cuales estábamos muy familiarizados por la experiencia de uno de los socios, lo que nos motivó a incursionar en este mercado. Tras un viaje que hice a Europa con el fin de buscar nuevos productos, decidí aventurarme y traer grúas torre para la construcción. En ese tiempo, comenzaba el boom de construcción vertical en Guadalajara, ¡qué mejor momento para importar este tipo de equipos para renta y venta! A partir de ese momento, abrimos nuestra gama de productos y agregamos elevadores para la construcción al catálogo de opciones. Actualmente, contamos con grúas viajeras, grúas pórtico y grúas bandera para dar servicio a la industria; y por otro lado, grúas torre, elevadores para obra, andamios a cremallera, góndolas de mantenimiento y generadores eléctricos para dar servicio a la construcción.

Tras la diversificación de nuestros productos tomamos la decisión de cambiar el nombre comercial de Grúas Palme, aunque aún lo mantenemos como razón social, al que nos conocen hoy en día como: TREPPA. Abrí mi panorama a mercados internacionales, en donde tuve la oportunidad de conocer a diferentes fabricantes de maquinaria para la construcción y posteriormente conseguir la distribución de marcas importantes de grúas torre, elevadores de obra, andamios a cremallera, etc. Así, empezamos a ser distribuidores a nivel nacional de estos productos, y hoy contamos con un amplio inventario para poder ofrecer ambos servicios a nuestros clientes: renta y venta de equipos nuevos.

### ¿Cómo logran mantenerse como grupo líder en el mercado?

Creo que entramos en el momento ideal para ofrecer las grúas torre y elevadores de obra en renta y venta para la construcción vertical y esto nos dio la oportunidad de ser pioneros en ofrecer estos productos y servicios, principalmente en esta zona del país. Definitivamente el momento en el que llegamos al mercado es parte importante. Sin embargo, lo que después de tantos años nos mantiene como líderes es nuestro excelente servicio. Cualquiera puede rentar o vender un equipo, nuestra diferencia radica en identificar con precisión y oportunidad cuáles son las necesidades reales de nuestros clientes, es tarea diaria y una forma de adelantarnos a sus requerimientos, de ahí nuestro slogan: "como sabemos que no somos los únicos, decidimos ser los mejores".





### En el tiempo que llevas en este giro de negocio, ¿qué cambios has notado en el mismo?

En la parte industrial de nuestro ramo específicamente, considero que no existen cambios abruptos, se ha mantenido muy similar este giro. En nuestro ramo de la construcción, el cambio se ha dado en procesos constructivos, ya que han modificado el uso de métodos tradicionales para el movimiento y carga de materiales al uso de grúas torre y elevadores para obra. Cambiar los procesos constructivos, no ha sido fácil, todo cambio lleva un proceso de aceptación. Es necesario dedicar tiempo para demostrar las ventajas que se tienen cuando se cuenta con grúa torre y elevador para obra, en cuanto a tiempos, costos, productividad, etc.

### Plátanos los retos que consideras más importantes y cómo han sido resueltos.

Todos los días hay retos, de eso se trata, de poder resolver los retos diarios que se presentan para poder ofrecer el producto o servicio que nuestros clientes esperan. La logística y seguridad de cada maniobra es un reto al que constantemente nos enfrentamos, nuestra manera de resolver estos retos ha sido mediante una constante disciplina de previsión total para cada maniobra a realizar.

Otro reto importante ha sido quitar la etiqueta que la renta de la grúa torre o elevadores de obra es cara. Lograr transmitir de manera eficiente las ventajas competitivas que nuestros productos y servicios ofrecen a las obras ha sido nuestra manera de resolverlo.

Sin embargo, lograr que nuestros clientes confíen en nosotros es el reto más importante que hemos tenido y lo hemos conseguido a través del servicio, compromiso, responsabilidad y honestidad en todas las actividades que realizamos.

### ¿Cuáles son los planes para TREPPA a futuro?

Los planes a futuro es seguir con nuestro crecimiento dinámico dentro y fuera de México, abriendo puntos estratégicos de almacenamiento en norte, centro y sur del país. Seguir invirtiendo en productos innovadores, maquinaria y equipo para ampliar nuestro inventario y poder ofrecer más y mejores opciones a nuestros clientes.

### En temas de innovación, ¿cómo logran estar “al día” con los productos que ofrecen?

Asisto regularmente a Expos alrededor del mundo para estar al tanto de los nuevos productos y tecnologías en el mercado, adicionalmente la comunicación con nuestros clientes y proveedores es indispensable para conocer las necesidades y desarrollar posibles soluciones a las problemáticas que comúnmente se enfrentan.



## “Como sabemos que no somos los únicos, decidimos ser los mejores”

#### PLAYERS Brief

**Nombre completo:** Ponciano Almada Bauche

**Pasatiempos:** Tirar, cacería, fútbol y box

**Fecha de fundación de Grúas Palme:** 15 de abril 2013

#### Productos/Servicios:

- Renta y venta de grúas torre
- Renta y venta de elevadores de obra
- Renta y venta de generadores eléctricos
- Venta de góndolas de mantenimiento
- Venta de accesorios de carga
- Venta de grúas viajeras, pórtico y bandera
- Venta de polipastos de cable y cadena

#### Contacto:

✉ [contacto@gruaspalme.com.mx](mailto:contacto@gruaspalme.com.mx)

📷 [gruaspalme](https://www.instagram.com/gruaspalme)

📘 [GruasPalme](https://www.facebook.com/GruasPalme)

🌐 [www.treppa.com.mx](http://www.treppa.com.mx)



### ¿Qué es EO, cómo surge la idea de empezar, y qué significan sus siglas?

Entrepreneurs Organization por sus siglas, es una organización internacional con más de 13 mil miembros en 58 países y 188 ciudades, que busca agremiar a la comunidad de emprendedores más influyente del mundo, con la intención de compartir conocimiento y hacer mejores seres humanos, a través de valores como: la confianza, el respeto, dejar un legado, tener mucha sed por aprender “peer-to-peer” y disfrutar de la vida, entre otros.

### Sabemos que dentro de EO existe una rama altruista, ¿en qué consiste?

En el 2015, EO Guadalajara decidió ayudar formalmente a su comunidad en un país donde existe pobreza y desigualdad. Como capítulo decidimos enfocarnos en los jóvenes mexicanos más desprotegidos.

La ayuda no podía ser únicamente económica, sino que tenía que ser una que el dinero no pudiera comprar: compartir nuestra propia experiencia con la participación directa de algunos de los miembros de EO.

Compartir experiencias es un valor importante que hemos aprendido en EO. En el proyecto “Desafiando tu Visión” lo ponemos en práctica en manos de los más necesitados.

“Cuando hablas desde tu propia experiencia no emites juicio o limitas la capacidad de la otra persona a tomar sus propias decisiones”

Este proyecto ha unido a los EOers de Guadalajara y ha cambiado positivamente a un gran número de nuestros miembros. Aunque varios ayudamos a nuestras comunidades de manera personal, el que esta iniciativa sea promovida y realizada por el capítulo, genera una sinergia muy importante y nos fortalece como grupo de emprendedores. Muchos de nosotros creemos que el programa de “Acercamiento a la Comunidad” es parte de nuestra misión de ser lo mejor que podemos ser individualmente, con nuestras familias, nuestros negocios y nuestra comunidad. El proyecto es un pilar fundamental de la plataforma de 360 grados necesaria para los emprendedores de EO. Esperemos que proyectos como este se permean y más gente siga el ejemplo.

### ¿Por qué crees que es importante promover el altruismo?

Al practicar el altruismo pones el ejemplo de asumir un compromiso social y actuar en beneficio de los demás, reduciendo tu ego personal e intereses propios, con la esperanza de que otros lo sigan.

Matthiew Ricard, monje budista etiquetado como el hombre más feliz del mundo dijo lo siguiente sobre el altruismo: “Ser altruista significa tener un genuino interés en el bienestar de todos aquellos que están alrededor nuestro y desearles el bien. Además ese deseo debiese ir acompañado por la determinación de actuar en su beneficio. Valorar a los otros es el estado mental crucial que conduce al altruismo”.

### ¿Cuáles han sido sus mayores retos como parte fundamental de la organización?

El encontrar miembros que realmente cumplan con los valores de la organización y que permanezcan en ella.



### ¿Qué proyectos altruistas vienen a futuro para la asociación?

Escogimos a Villa de los Niños de Guadalajara entre otras organizaciones porque nos gustó la filosofía de su fundador, el padre Al, que decía: “Enséñales a pescar para que aprendan a volar como Águilas”. Además, la Villa selecciona a los más pobres de entre los pobres de todo México que tengan ganas de superarse y que sus familias los apoyen. Más de 2,000 jóvenes viven gratuitamente durante 5 años en sus instalaciones, donde reciben de las Hermanas de María un Desarrollo integral, a través de una Formación espiritual, una educación fundamentada en valores morales y un programa educativo de calidad acreditado ante la SEP de secundaria y bachillerato con un oficio técnico.

El objetivo del programa es apoyar a la Villa a “facilitar la transición” de sus jóvenes graduados de bachillerato técnico al mundo de los negocios.

Arrancaremos un Taller llamado “Desafiando tu Visión” en Villa de los Niños en donde miembros de EO compartirán sus historias de éxito después de haber enfrentado situaciones adversas y, en la voz de cada EOer, explicarán a los jóvenes cómo vencieron y aprendieron de cada reto que tuvieron en el pasado. Todas las historias serán seleccionadas cuidadosamente y organizadas de la manera más simple para que los jóvenes cambien positivamente su forma de pensar, con la finalidad de que tengan mayor autoestima, estén más alertas, sean más competitivos, ambiciosos y honorables y que sepan a qué tipo de retos se van a enfrentar en el mundo de los negocios. Adicionalmente, arrancaremos un programa de Orientación Vocacional, vinculación con universidades técnicas, conseguiremos becas y lograremos la contratación de aquellos jóvenes que quieran trabajar después de graduarse de la Villa (aprox. 250 jóvenes cada año).

En adición, se están llevando a cabo donativos a Fundaciones como Casa Hogar Alegría, que tiene dos casas hogar para niñas abandonadas en el Estado de México y está por abrir una tercera casa en Guadalajara, que tiene una capacidad para 64 niñas en su primera etapa.

### ¿Qué hace EO en este proyecto que realmente impacta en la ciudad?

Este proyecto impacta positivamente a nuestra comunidad, ya que apoya a jóvenes de escasos recursos con orientación vocacional, pláticas y empleabilidad; en algunos de los casos, los mismos EOers los contratan para sus propias empresas.

### ¿Qué ha aportado formar parte de EO a tu vida?

EO me ha dado la oportunidad de tener un espacio con empresarios admirables para compartir nuestras experiencias de vida. Ellos se han convertido en mi círculo cercano de amigos, así como el consejo consultivo de mi empresa. Mi experiencia en EO ha sido un factor fundamental en mi éxito personal, familiar y empresarial.

#### Ernesto Amescua a detalle

**Lugar de nacimiento:** México, D.F

**Estudios:** Ingeniería Industrial y de Sistemas

**Empresa:** AIM Worldwide

**Cargo en EO:** Silla Comunidad

**Gustos personales:** Ejercicio, Leer y Viajar



# Jacobo Gálvez

**Arquitecto del Teatro Degollado y Padre de la fotografía en Jalisco**

**1821-1882**

**Por Laura Hernández Muñoz**

Autora de: Personajes de Guadalajara de todos los tiempos.

**N**ació en Guadalajara el 25 de julio de 1821. Desde niño mostró talento para el dibujo; a él le gustaba diseñar edificios y pintar. Hizo estudios de escultura, pintura, geometría y arquitectura en el Instituto del Estado, que era una especie de Bellas Artes. Por necesidades económicas de su familia, Jacobo dejó los estudios y entró a trabajar a la mercería Mínguez.

Mientras tanto, el Instituto fue suprimido por el gobernador José Antonio Romero, a cambio restauró la Universidad con un departamento dedicado a la Academia de las Nobles Artes; para dirigirlo trajo de la ciudad de México a don José Castro quien al ver los dibujos de Gálvez, se interesó en su obra; lo buscó en la mercería, motivándolo a proseguir su carrera de artista, con sus consejos sobre dibujo y pintura en poco tiempo cobró fama como retratista, y comenzó a recibir encargos de obras importantes por parte de sacerdotes y empresarios.

En 1851 viajó a Europa donde admiró el arte en todas sus expresiones; conoció un aparato llamado «cámara oscura» que tomaba fotografías y se imprimían en papel, no eran como las anteriores llamadas daguerrotipos; estas imágenes salían iguales a los modelos que posaban, le gustó tanto que trajo, en 1853, una a Guadalajara; era la primera de este tipo que llegaba a la ciudad, todo mundo quería fotografiarse. A Jacobo Gálvez se le debe la imagen que tomó de la entrada de las tropas francesas a Guadalajara, la mañana del 6 de enero de 1864, desde la azotea de los portales para abarcar las calles de Loreto y San Francisco (hoy Pedro Moreno y 16 de septiembre); es la primera fotografía histórica que se haya tomado.



El 12 de septiembre de 1855, el gobernador Santos Degollado convocó a los arquitectos y artistas de México a concursar con un proyecto para construir un teatro en honor de Juan Ruiz de Alarcón, dramaturgo mexicano del Siglo de Oro.

Jacobo se entusiasmó en participar, e inspirándose en la arquitectura griega del Partenón, diseñó un pórtico con columnas y frontispicio para los exteriores, y para el interior, se basó en las medidas del teatro de la Escala de Milán. Su proyecto fue el que más gustó. Las obras iniciaron en 1856. Con la colaboración de Gerardo Suárez, decoró la bóveda con escenas inspiradas en el Canto IV de la Divina Comedia. En 1861 el gobernador Pedro Ogazón le cambió el nombre al teatro, de «Alarcón», por «Degollado», en honor al general Santos Degollado, muerto en batalla.

«El teatro Degollado» se inauguró (sin terminar) el 13 de septiembre de 1866, actuó la compañía de ópera de Annibale Bianchi, y la mejor soprano de México, Ángela Peralta cantó Lucía de Lammermoor, de Donizetti.

Con el éxito de la obra del teatro, mucha gente de las mejores familias de Guadalajara le solicitó la construcción de mausoleos en el panteón de Belén. Realizó los retratos al óleo de los obispos Pedro Espinosa e Ignacio Mateo Guerra, que se conservan en la catedral, y la gran pintura del Santo Cristo en la Capilla de la Fábrica Textil de Atemajac.

Jacobo Gálvez, alcanzó a ver terminado el teatro Degollado en 1880. Dos años después, una pulmonía fulminante segó su vida el 29 de junio. Como sucede con los grandes genios del arte, murió en la pobreza. ♦





**“LA VIDA ES DEMASIADO CORTA  
PARA COMER LO QUE SEA”  
— SANCHO**




RESERVA VÍA  33.1384.5561  
 33 1591 3890 / 33 1591 4134  
 LOBBY 33 | PATRIA ESQUINA AV REAL ACUEDUCTO



# EL BUEN COMER

ARTE POR  
TERESA TORRES





A través de todo el mundo la gastronomía une. Une familias, amigos, reconforta, celebra y acompaña.

En nuestra ciudad existe una gran variedad de oferta gastronómica que nos abre el panorama de lugares con excelentes alimentos, calidad, servicio, precio y amenidades que son perfectos para desde una comida cotidiana, hasta una celebración importante.

Conoce los restaurantes que ofrecen increíbles sabores a sus comensales y son ideales para el buen comer...





Hacer; para nosotros es crear.  
Crear; lo llevamos al límite.  
Así lo hacemos aquí.  
**MOCHOMOS WAY.**

# Mochomos Guadalajara

## Riqueza Sonorense

**E**n Mochomos encontrarás un restaurante-bar contemporáneo de fusión sonorense, el cual moderniza el arte culinario de la comida nortea. Su ambiente auténtico, agradable y servicio impecable harán que cada segundo sea una experiencia culinaria de primer nivel.

Desde su entrada típica de carne seca harán que te sumerjas en un viaje inigualable, ya que conforme transites de un platillo a otro, encontrarás los mejores cortes de carne, pescado y mariscos, esto sin olvidar el clásico guacamole, tortillas y salas que los acompañan armoniosamente. En cada una de sus creaciones su equipo fusiona los sabores del norte de México con nuevas técnicas que sorprenderán tu paladar.

Por si esto no fuera poco, el acompañar un trago con la música del lugar, la cual fue perfectamente seleccionada para cada día de la semana, sea el 'match' perfecto para cerrar grandes negocios y tener pláticas inolvidables.

**COCINA  
FUSIÓN  
SONORENSE**







#### THE CHOICE

- Chicharrón de Rib Eye
- Clamato Mochomos
- Buñuelos de Camarón
- Filete Kawi
- Tomahawk
- Mojito Pamma
- Esfera de chocolate



📍 The Landmark  
 Av. Paseo de los Virreyes No. 45  
 Zapopan, Jalisco  
 📞 Reservas: 33 1514 5752  
 🌐 [www.mochomos.mx](http://www.mochomos.mx)  
 📱 Mochomos Guadalajara  
 📷 @MochomosGDL





# Campomar

## Es hacer sonrisas

**D**eleitar y cautivar a cada comensal es un reto grande para cualquier restaurante, y más, si de mariscos hablamos, pero la sazón nayarita que lleva cada platillo en Campomar sorprende a cada uno de sus visitantes. Su cocina, enfocada en preservar el sabor, texturas y aromas ha sido pulida gracias a la atención que ponen en las opiniones de las familias, desde incluir más salsas, o proponer nombres a platillos, su voz siempre será lo más importante. Sus porciones abundantes nunca te dejarán con hambre, ya que lo importante es que te vayas con una sonrisa.

### Tradición de familia

En 1979 comenzó la aventura de lo que inicialmente era una cenaduría en lo que en ese tiempo era la carretera GDL-Nayarit. Poco a poco, este establecimiento se fue convirtiendo en lo que hoy es Campomar, un negocio familiar. El abuelo se encargaba del zarandeado, las mujeres de la sazón, los hombres de la atención, y los nietos y primos de la limpieza. Fue así, con el pasar de los años, que este lugar se hizo de una tradición única, que hoy tiene miras de seguir llevando la gastronomía nayarita a más estados de México y el extranjero.







#### Chapalita

📍 San Dionisio No. 33  
Jardín de San Ignacio, Tepic  
☎ 33 3333 0502

#### Providencia

📍 Av. Providencia No. 2422  
Providencia, Guadalajara  
☎ 33 1639 2221

#### Punto Sur

📍 Av. Punto Sur No. 45645  
Los Gavilanes, Tlajomulco  
☎ 33 1596 9180

#### Nayarit

📍 Zaragoza No. 185  
Mexpan Nayarit, Nayarit





**COCINA  
ARGENTINA**

# CHAMUYO

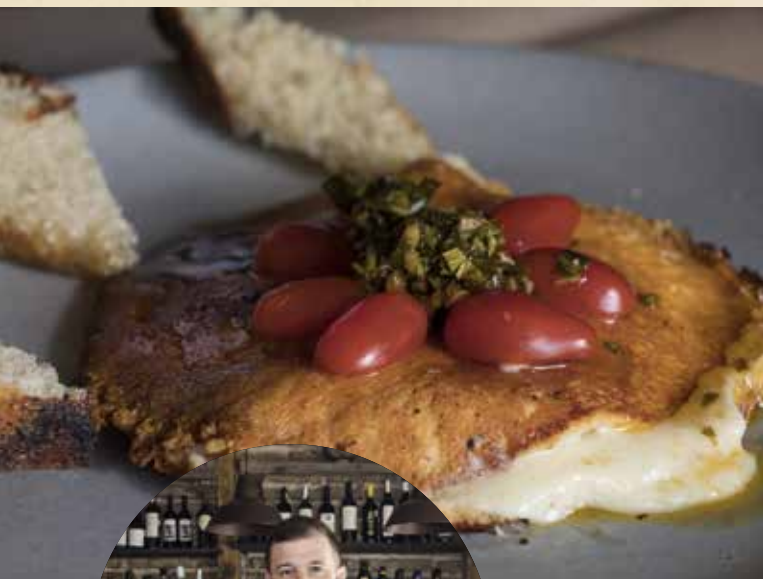
**E**ste restaurante se ha posicionado en la Ciudad como uno de los favoritos para degustar un excelente platillo y una buena copa de vino, ya que desde que llegas el olor a mezquite, decoración y atención te cautivan. La cocina, 100 por ciento argentina que se prepara, está basada en las típicas recetas de familias de Argentina, además todos sus cortes son calidad Choice Internacional, usan los mejores ingredientes y todos sus platillos son preparados al día. Chamuyo nació en Cabo San Lucas, y su equipo supo transmitir la calidad del menú y atención en Guadalajara, lo que los ha hecho sumar presencia en Valle de Guadalupe y San José del Cabo.



ARGENTINIAN  STEAK HOUSE  
**CHAMUYO**  
• GUADALAJARA •







#### CREADOR Y SOCIO

Gonzalo Mantiñan

#### THE CHOICE

- **Plato Estrella:**  
**COSTILLA CHAMUYO,**  
el arte de la cocción de la carne se basa en la paciencia. Costilla de res cargada con una cocción de mínimo 5 horas a las brasas.

- Las empanadas fritas o al horno no pueden faltar, con cinco opciones diferentes, la de carne cortada a cuchillo con cebolla te cautivará.

- Mollejas a cocción lenta al mejor estilo albiceleste.

- Todos sus cortes son excelentes, ya que cuentan con certificación USDA.

- No dejes de probar su Margarita jalapeño con Mezcal.



#### Guadalajara

• Argentina No. 355  
Colonia Americana, Guadalajara  
☎ 33 1268 3023  
f ChamuyoGDL  
@ @ChamuyoGDL

#### Cabo San Lucas

• Av. del Pescador S/N  
Colonia Medano  
☎ 6241434900  
@ Chamuyo Restaurant

#### Valle de Guadalupe

• Calle Séptima S/N  
El Porvenir, B.C.  
☎ 646 977 5690

#### San José del Cabo

• Calle Morelos S/N  
Colonia Centro  
☎ 6241232288  
@ Chamuyo San José





## MARISCOS

# LOS ARCOS

## EL VERDADERO SABOR DEL PACÍFICO

Los habitantes y visitantes de 11 ciudades del territorio mexicano tienen la oportunidad de disfrutar y conocer el inigualable sabor del Pacífico gracias a Los Arcos, un restaurante que desde 1977 se ha empeñado en mantener la innovación y sabor, para deleite de todos sus comensales. Por años han catalogado este restaurante como “La mejor cocina de mariscos de la costa del Pacífico”, gracias a la variedad en sus platillos, la más alta frescura y calidad en los mariscos y a unas instalaciones de primer nivel que te trasladan al mar con tan solo entrar. La visión de Los Arcos es trascender como empresa familiar, resaltando el estilo de la cocina regional preparada con base en pescado y mariscos. ♥

### THE CHOICE

- Tiradito de Atún
- Salmón a las Brasas
- Pulpo a las Brasas
- Langosta Los Arcos
- Camarones
- Caballito
- Camarones Mango
- Pescado a la Silla



**LOS ARCOS**  
- EST. 1977 -

### CONTACTO

- [www.restaurantlosarcos.com](http://www.restaurantlosarcos.com)
- [/LosArcosRestaurants](https://www.facebook.com/LosArcosRestaurants)
- [@Rest\\_LosArcos](https://www.instagram.com/Rest_LosArcos)
- [losarcosrestaurants](https://www.instagram.com/losarcosrestaurants)

### ACUEDUCTO

- Av. Acueducto 6050 int. 8 entre Patria y Periférico
- Col. Lomas del Bosque
- Reservaciones (33) 3611 10 09 / (33) 3611 09 10

### LÁZARO CÁRDENAS

- Calz. Lázaro Cárdenas 3549 esquina
- Av. San Ignacio, Col. Jardines de San Ignacio
- Reservaciones (33) 3122 37 19 / (33) 3122 37 20





# LOS ARCOS

- EST. 1977 -

## DEL MAR A TU MESA



COMBINACIÓN  
MAR DE CORTES

### SUC. ACUEDUCTO

Av. Acueducto no. 6050 int. 8, entre Patria y  
Periférico Col. Lomas del Bosque.

T. (33) 3611 10 09 / 09 10

### SUC. LÁZARO CÁRDENAS

Calz. Lázaro Cárdenas no. 3549 esq.  
Av. San Ignacio, Col. Jardines de San Ignacio.

T. (33) 3122 37 19 / 37 20

TIJUANA | MEXICALI | CD. JUÁREZ | MONTERREY | CULIACÁN | MAZATLÁN | AGUASCALIENTES | LEÓN | GUADALAJARA | CDMX | TOLUCA

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





## DAX

Cuisine française

COCINA  
FRANCESA



Foie Gras

**L**uego de diversos viajes, estudios, y un gran amor y respeto por la cocina francesa, nació este restaurante. Enfocado en dar a sus comensales una experiencia culinaria genuina, este establecimiento se dio a la tarea de buscar los mejores ingredientes y al personal más capacitado, los cuales compartieran con sus clientes una filosofía de excelencia en calidad y atención. Desde una sopa de cebolla, unos caracoles con alcachofas, un Magret de pato, etc., tu paladar quedará cautivado con los extraordinarios sabores que el chef imprime a cada uno de sus platillos. Además, puedes tener una comida o cena excepcionales en tu hogar, pues trabajan eventos especiales.

### EL CHEF

Luis Ignacio Torres

**Estudios:** Cuenta con estudios en el Maxim's de París de la Ciudad de México, Ecole Lenôtre en París, French Pastry School en Chicago, etc

**Experiencia:** 32 años




**Plato estrella:** La Terrine de Foie gras, es el consentido del chef, ya que trabaja con ingredientes franceses de altísima calidad, resultado que sus clientes más exigentes celebran y disfrutan



Sopa de Cebolla



Nougat de Glace

 Rubén Darío No. 293  
Circunvalación Vallarta, Guadalajara  
 DAX Cuisine Française  
 @Daxcuisine





COMME D'HABITUDE, LE MEILLEUR

RESERVACIONES: 3616 0489

f DAX CUISINE FRANÇAISE

@ @DAXCUISINE

RUBÉN DARÍO NO. 293

CIRCUNVALACIÓN VALLARTA, GUADALAJARA







# Palominos

El auténtico sabor sonorense

**D**esde el primer paso que des en este restaurante, te sentirás en el norte de México gracias a su decoración típica sonorense con candelabros de cuerno de venado, entre otros. En Palominos Guadalajara la experiencia como comensal es única, ya que te reciben con sus tradicionales frijoles maneados, tortillas sobaqueras y salsa hechas de chiltepín que te enamorarán. De ahí, todo el sabor llegará a tu mesa con su famosa carne asada a la parrilla con carbón de mezquite o demás platillos. Para cerrar con broche de oro no olvides probar sus coyotas, las cuales cautivarán tu paladar.

## THE CHOICE

- Entradas: Aguachile de Rib Eye y Chiles Don César
- Platos Fuertes: New York Black Onyx y Tomahawk
- Bebida: La Termita

## EL CHEF

Alejandro Rascón Prado

Edad: 33 años

**Plato estrella:** Filete del Bosque, creado por accidente al experimentar con sabores, este filete de res a la parrilla, con cubos de aguacate, queso de cabra y una salsa única, te dejará encantado.



  
**PALOMINOS**  
EL AUTÉNTICO SABOR SONORENSE

📍 Av. Pablo Neruda No. 2828  
Providencia 4ª Sec., Guadalajara  
📞 Reservación: 33 2267 3020  
🌐 [www.restaurantpalominos.mx](http://www.restaurantpalominos.mx)  
📱 Palominos Guadalajara  
📸 @PalominosGDL



En Restaurant Palominos, orgullo de la gastronomía Sonorense, podrás encontrar productos típicos de la región que deleitarán tu paladar. Por lo que se ha posicionado en el gusto de la sociedad mexicana hace más de 40 años.

# TRADICIÓN

SONORENSE



HERMOSILLO CDMX GUADALAJARA MEXICALI TIJUANA



PalominosGDL

[restaurantpalominos.mx](http://restaurantpalominos.mx)



# LA TEQUILA

Cocina de México

COCINA  
MEXICANA



**F**undado en 1995 a enfrentado distintos retos; desde iniciar dentro de un grupo restaurantero de CDMX hasta consolidarse como una empresa familiar de renombre, siguiendo una filosofía clara y honesta; servir el mejor producto 100% Mexicano de consumo responsable con productos de extracción y producción sostenible y fomentando la biodiversidad del maíz y algunos productos nacionales con gran historia y tradición. Bajo la dirección de la Familia Díaz de León Orraca y con la participación de Julio Sánchez Mares como su Chef Ejecutivo se han distinguido como orgullosos exponentes de nuestra herencia gastronómica, siguiendo las recetas tradicionales de nuestra cocina e innovando con una intención contemporánea y sin pretensiones.

Cuentan con un grupo de 4, restaurantes actualmente, 3 en Guadalajara y uno en León Guanajuato con capacidad total de aproximadamente 1,000 comensales y una generación de empleos de poco más de 300 colaboradores.

Los restaurantes están diseñados en torno a productos o acabados locales, regionales y nacionales. Se pone especial atención en iniciativas ambientales que pongan el ejemplo en la industria, por esa razón fueron galardonados con el reconocimiento nacional de prácticas sustentables otorgado por CANIRAC.

## THE CHOICE

### • Entrada

Tacos de Maiz azul con camarón en costra de Chapulines.

### • Ensalada

Ensalada de Betabel al carbón con miel de agave orgánica, pistache, vinagreta de chile de árbol y jocoque nacional.

• Para compartir  
Lobina Rayada del Pacífico de pesca sustentable directito de Ensenada. Al horno, con limón real, eneldo y tomates deshidratados, acompañada de vegetales a la parrilla.

• Fuerte  
Chile en Nogada, ya clásico en Guadalajara.

• Postre  
Helado de calabaza en tacha.

# LATEQUILA

COCINA DE MÉXICO

## EL CHEF

Julio César Sánchez mares

**Edad:** 43 años

**Experiencia:** 20 años

**Plato estrella:** Cerdo en mole verde.

Con hoja santa, Pepitas de calabaza, Rábano orgánico y aros de cebolla cambray. Se acompaña con tortillas de plátano macho.

📍 Av. México #2830

Guadalajara, México

☎ (33) 36403440 & (33) 36403110

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

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

📘 [latequila.mex](https://www.facebook.com/latequila.mex)

📷 @la\_tequila



# • GRUP O PASTA •



LA NOSTRA FAMIGLIA



**GDL**  
Av. Américas #302  
(33) 3615 4952

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

**QRO**  
Plaza Antea  
(442) 688 6048

**GDL**  
The Landmark Guadalajara  
(33) 1522 9479

**LEÓN**  
Plaza Mayor  
PRÓXIMAMENTE



**QRO**  
Constituyentes # 73  
(442) 215 1698

Universidad # 32  
(442) 223 0996

**GDL**  
Terranova  
Turin # 2960  
(33) 3640 0785

López Cotilla # 1904  
(33) 3616 2779

Andares  
Blvd. Puerta de Hierro # 4965  
(33) 3113 2231



**GDL**  
Av. Terranova # 1171  
(33) 3642 6797

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

Chapalita  
Av. Las Rosas #730, Chapalita.  
(33) 9688 9778





COCINA  
ITALIANA  
MEDITERRÁNEA

# L'Osteria de Il Duomo

**SLOGAN: ¡Tutto un piacere!**

**L'** Osteria de Il Duomo es el concepto más reciente de Grupo Pasta existiendo desde el 2015 en Querétaro. Sin embargo, en Guadalajara abrió sus puertas el 09 de mayo del presente año posicionándose así, como un imperdible para los tapatíos. La decoración y arquitectura del lugar es contemporánea con acentos de arte que resguardan a los 170 comensales en un ambiente italiano del más alto nivel. Próximamente será León, Guanajuato la sede que goce de este concepto gastronómico de Grupo Pasta.



**EL CHEF**  
Max Leon Covaliu Kaufmann

**Edad:** 45 años

**Estudios:** Estudios Diplomado en Artes Culinarias en Instituto Gastronómico Letty Gordon en CDMX, experiencia como Chef de restaurante y ejecutivo en Hotelería en Tel Aviv y Eilat, Israel. Chef ejecutivo y corporativo en Grupo Los Canarios (CDMX), Grupo Estoril (CDMX), Grupo Hunan (CDMX), Grupo Rincon Argentino (CDMX)

**Plato estrella:** Almejas navaja en mantequilla de vino blanco



📍 Av. Patria 188, Col. Puerta de Hierro, Zapopan, Jalisco  
☎ 15229479  
🌐 Reservas en [Opentable.com](https://www.opentable.com)  
🌐 [www.grupopasta.com.mx](http://www.grupopasta.com.mx)  
📱 @losteriadelduomo  
📱 @losteriadelduomo

## THE CHOICE

- Bistecca alla fiorentina
- Huachinango entero
- Pizza de trufa negra
- Lengua de res toscana
- Fettuccine con alcachofa





# YERAVEG

INNOVACIÓN PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA



## Pólizas de Mantenimiento

Elaboramos un Plan de Mantenimiento bajo contrato tomando en cuenta las necesidades particulares de cada cliente. Realizamos una visita preliminar donde se lleva a cabo un levantamiento de los equipos que se incluirán en la póliza. Nuestro personal capacitado se encargará de darle atención personalizada.

Contamos con Planes de Mantenimiento para:

- ✓ Hoteles
- ✓ Restaurantes
- ✓ Panificadoras
- ✓ Cafeterías
- ✓ Tiendas Departamentales
- ✓ Comedores industriales



Diseñamos  
sobre  
espacios



Limpieza de trampas de  
grasa, ductos y  
campanas



Instalación,  
reparación y  
mantenimiento en  
estufas y hornos



Instalación, reparación y  
mantenimiento de cafeteras  
profesionales

## ¿Qué equipos vendemos?

Todos los equipos que se usan dentro de la industria de Hoteles, Restaurantes, Sector Gastronómico, Panificadoras, Cafeterías, Tiendas Departamentales.



## ¿Qué equipos reparamos?

Refrigeradores, Cámaras de Congelación, Hornos convencionales, Equipos de Cocción, Rebanadoras, Cafeteras.



Tel: 5869 8776.





**COCINA  
INTERNACIONAL,  
CON TOQUE  
MEXICANO  
CONTEMPORÁNEO**

# Ofelia Bistro

**Creamos momentos**



**O**felia Bistro, creado en 2010 por el inolvidable Juan Claudio Poblete y su esposa, en el corazón de Providencia, es un restaurante fuera de lo común, hecho de pasión por la gastronomía y el buen vino.

Recibe hasta 200 personas. Tiene espacios privados o semi privados, para disfrutar como en casa. Su cava subterránea es excepcional.

El Chef John Bertrand inició en 2016 la nueva etapa de la cocina de autor, y le dio un giro conservando la esencia, lo mismo que el servicio tan especial y característico del lugar.



**EL CHEF**  
John Bertrand

**Edad:** 30 años

**Estudios:** Estadías en restaurantes con estrellas Michelin en España y Puerto Rico. Formación como Sous Chef con Juan Claudio Poblete en Ofelia Bistro

**Plato estrella:** Menú Degustación.



## THE CHOICE

- Brisket 88
- Lengua con mole
- Tamal de Pato

**Ofelia®**  
BISTRO

- 📍 Pablo Neruda 2707
- ☎ 3314730418
- 🌐 [www.ofeliabistro.com](http://www.ofeliabistro.com)
- 📌 [RestauranteOfeliaBistro](#)
- 📷 Ofelia Bistro
- 📞 Ofelia Bistro
- 📅 Reservaciones





**PRÓXIMAMENTE LEÓN GUANAJUATO**

**AGS • SLP • GDL**

**GDL Andares** • Blvd. Puerta de Hierro 4965, Zapopan • RV (33) 3611-2668 / 69

**GDL Sao Paulo** • Sao Paulo 2367 Providencia, Guadalajara • RV (33) 3817 4842

**AGS** • Blvd. Colosio, esq. Monte Blanco, Fracc. Las Trojes • RV (449) 962-6022 / 23

**SLP** • Vista Hermosa 116, Colonia Jardín • RV (444) 151-6009 / 10

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





**ALTA  
COCINA  
ITALIANA**

## Ristorante Da Massimo

Una extensión de la casa de la Familia de Massimo Pampaloni nació hace 17 años en Guadalajara, un lugar en el que enseguida te sentirás en la Toscana, por su ambiente acogedor y pintoresco. En este establecimiento podrás disfrutar de la tradicional cocina italiana como en un ningún otro lado, ya que los ingredientes utilizados para sus platillos son de la más alta calidad, dado que en su mayoría son importados desde Italia, con lo que además se garantiza la originalidad de las recetas. Comprometidos con hacer que Ristorante Da Massimo sea toda una experiencia para viajeros, familias locales o hasta para el comensal más exigente, trabajan día a día.



### LA FAMILIA

Massimo Pampaloni y Elena Casentini

### Los platillos:

- Berejena a la pamesana
- Ravioli Maremmani en salsa de mantequilla y salvia
- Carpaccio de res con láminas de pamesano
- Rack de Cordero a la Campesina



**RISTORANTE  
DA MASSIMO**  
*Tradiciona Comida Italiana*

Av. De las Américas No. 1213  
Altamira, Zapopan  
3656 8403  
www.damassimo.com.mx  
Restaurante Da Massimo  
@DaMassimoRistorante



HÁZLO PRÁCTICO Y  
*delicioso*



**RANCHO FRÍO**  
..... Alimentos .....

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



[contacto@ranchofrio.mx](mailto:contacto@ranchofrio.mx)  





**COCINA  
ITALOARGENTINA**

# LA CAVA



**U**bicados en el corazón del bosque de Tapalpa, La Cava nace del gusto por el buen comer y la necesidad latente de tener un lugar con gastronomía de primera en el bello pueblo mágico de Tapalpa.

El proyecto se caracteriza por tener el máximo respeto con la naturaleza posible y con nuestros clientes, siendo una empresa Green Business. Por otro lado, nuestra misión está enfocada en que los comensales se lleven experiencias inolvidables en el ámbito gastronómico y ecológico.



## THE CHOICE

- Pizzas a la leña
- Quesos
- Cortes
- Ensaladas
- Más de 600 vinos en nuestra cava



**EL CHEF**  
Juan Curiel

*La Cava*  
RESTAURANT

📍 Km. 5.5 La Frontera Atemajac

☎ 341 437 4997

🌐 [www.cabanaslaviddelbosque.com.mx](http://www.cabanaslaviddelbosque.com.mx)

📍 Restaurant La Cava / Tapalpa



# Santo Mar<sup>®</sup>



**Guadalajara**  
The Landmark

(33) 1652 7676

@santomar\_gdl

**Monterrey**  
Arboleda

(81) 2719 9176

@santomar\_mty

**Querétaro**  
Antea

(442) 688 4588

@santomar\_qro

**San Luis Potosí**  
Lomas la. Sección

(444) 811 6243

@santomar\_slp





## El sabor del mar en Guadalajara cumple 5 años

RED LOBSTER

**E**n 1968 Bill Darden se dio a la tarea de crear un concepto diferente de comida de mar, donde el protagonista fuera la calidad y accesibilidad. Es así como nace Red Lobster, restaurante de mariscos que se ha caracterizado por emplear alimentos certificados, libres de transgénicos y respetuosos con el medio ambiente.

Hace cinco años se dio su llegada a Guadalajara, con la apertura de lo que en su momento fue el tercer restaurante en territorio mexicano. Su inigualable decoración de muelle y puerto pesquero estilo Bar Harbor y sus refrescantes platillos se instalaron en una de las zonas de mayor plusvalía de la ciudad, conquistando de manera inmediata los paladares tapatíos.

Con presencia en la región por 5 años, puedes encontrar un restaurante remodelado, comprometido con la calidad, comodidad y buen gusto para los comensales de la zona metropolitana de Guadalajara, quienes podrán disfrutar de un menú renovado y platillos especializados como la Langosta de Maine y Snow Crab, y una gran variedad de mariscos como ostiones frescos, camarones en diferentes presentaciones y más platillos exclusivos de Red Lobster que son apreciados en el mundo entero. ♥



### CONTACTO

Real de Acueducto 110,  
Puerta de Hierro 45116 Zapopan, Jal.

(33) 3611 4073

(33) 3611 0016

(33) 1011 6843 celular

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

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

[@redlobstermx](https://www.instagram.com/redlobstermx)

[red\\_lobstermx](https://www.instagram.com/red_lobstermx)





5  
ANIVERSARIO

[www.verdebendito.com](http://www.verdebendito.com)  
[f](#) [ig](#) /verdebenditomx

CHAPALITA

Av. de las Rosas 240  
 Col. Chapalita, CP. 44500  
 Tel: (33) 16535825  
 Guadalajara, Jal.

Delivery

PROVIDENCIA

Av. Providencia 2399  
 Col. Providencia, CP. 44630  
 Tel: (33) 40404650  
 Guadalajara, Jal.

Delivery

ZONA REAL

Av. Aviación 4167-C  
 Col. San Juan de Ocotán, CP. 45019  
 Tel: (33) 23865200  
 Zapopan, Jal.



"All you need is love and vegetables"





COMIDA  
RÁPIDA

## CARL'S JR.

Con una arquitectura contemporánea, Carl's Jr. ha ofrecido por décadas un ambiente confortable y familiar, posicionándose como un referente de máxima calidad tanto en productos como en servicios e instalaciones. Hoy en día es uno de los restaurantes más reconocidos, con un total de 3,750 franquicias en todo el mundo, de los cuales 287 operan en México. Constantemente están innovando, ofreciendo hamburguesas diferenciadoras con ingredientes únicos, estaciones de refresco con relleno ilimitado, servicio a la mesa y alimentos preparados al momento de ordenar. Se han consolidado como una empresa líder, sólida y confiable, ganándose la preferencia de miles de clientes. ♥



### THE CHOICE

- Desayuno: The Breakfast Burger
- A la parrilla: Double Western Bacon Cheeseburger
- De pollo: Big Chicken Fillet
- A la orden: CrissCut Fries
- Ensalada: Original Grilled Chicken Salad
- Bebida: Vanilla Hand-Scooped Ice Cream Shake
- Postre: Chocolate chip cookie



THE ORIGINAL THICKBURGER



[www.carlsjr.com.mx](http://www.carlsjr.com.mx)  
[/Carl's Jr. México](#)  
[@CarlsJrMx](#)  
[@carlsjrmex](#)





# PROYECCIÓN & DISEÑO

DE COCINAS  
INDUSTRIALES

## Fast FOOD

TECNOLOGIE, S.A. DE C.V.

Comprometidos con su Proyecto



Nuestras principales marcas:



• Muebles de Acero Inoxidable • Utensilios de Cocina • Equipo

(55) 55775799  
ventas@fftech.com.mx

(55) 57482495 / (55) 52073190  
www.fftech.com.mx



# GREAT AMERICAN STEAKHOUSE



*Mole  
Poblano*

PRÓXIMAMENTE



*Chile en  
Nogada*

**REAL CENTER**

• ENTRETENIMIENTO Y COMPRAS •

Av. Santa Margarita 3600 Centro Comercial Real Center Zona Valle Real (33) 13 71 43 50



# COMBO *Fest* COMBO

— CELEBRACIÓN AL DOBLE —

**2+ PLATILLOS  
BEBIDAS** **X** **SOLO \$199**



  
**Applebee's**  
GRILL + BAR

**SUCURSAL AUTÓNOMA**  
Av. Patria 1199 Col. Jardines Universidad  
A un costado de la Universidad de Guadalajara

**SUCURSAL GALERÍAS**  
Av. Rafael Sanzio 150-D, Col. La Estancia  
Planta Baja en Centro Comercial Galerías

**SUCURSAL REAL CENTER**  
Av. Santa Margarita 3600 - R2  
Esquina con Servidor Público

**SUCURSAL PALOMAR**  
Av. López Mateos 1501-B Col. La Tijera  
A un costado del Hospital Puerta de Hierro

Válido de lunes a viernes de 12pm a 8pm en platillos y bebidas seleccionadas. Todos nuestros precios incluyen IVA. No aplica con otras promociones o descuentos vigentes. El consumo de bebidas alcohólicas es solo para mayores de edad.





# Detrás del fogón

Conocidos por su calidad y excelente servicio, te presentamos a los mejores proveedores relacionados con la industria alimentaria









### ¿Cómo apoyas a los agricultores de la región?

Todas las frutas que comercializamos vienen de agricultores certificados mexicanos, es por ello tenemos un negocio 360, en el cual apoyamos e impulsamos lo hecho en México. Todas nuestras berries son de la región del Valle de Zamora, el cual se convirtió en una de las zonas que más exportan, además el mango lo traemos de Nayarit, entre otros. Así buscamos generar un mejor comercio que beneficie a todos.

## PRODUCTOS

Fresa      Mango      Zarzamora  
Frambuesa      Mora azul      Piña      Plátano



Roberto Reyes Ayala





# ROYAL FOODS

La más alta calidad, higiene y seguridad en frutas congeladas la puedes encontrar en Royal Foods. Con frutos provenientes solo de agricultores certificados, los cuales cuentan con programas de mejoras y certificaciones, esta comercializadora es una de las mejores opciones para la industria gastronómica. Esta empresa cuenta con un respaldo de 50 años, ya que la familia tiene una amplia experiencia en el sector. El gran diferenciador que tienen es que te aseguran producto todo el año y su precio, sea la temporada que sea no va a cambiar, esto hará que las finanzas de tu negocio nunca se vean alteradas.



Certificaciones:

- SQF
- HACCP
- KOSHER



Clientes destacados:

- Delicity Market
- Verde Bendito
- La tapatía
- Lechada
- Verde miel



Clientes:  
+140



Precios estables  
todo el año



Stock garantizado



+100 toneladas  
de producción

  
**ROYAL FOODS**  
frutos congelados

☎ 33 1585 4624  
✉ [ventasroyalfoods@gmail.com](mailto:ventasroyalfoods@gmail.com)  
🌐 [www.royalfoods.mx](http://www.royalfoods.mx)  
📱 Royal Foods GDL  
📷 @GDLRoyalFoods

# OPERQUIM

## Vendemos Química

**A** casi 20 años de haber sido fundada, esta empresa de comercialización, almacenamiento y distribución de productos químicos y materias primas se ha posicionado como líder en el país. Dado que se enfocan brindar la mayor satisfacción de sus clientes en cada uno de sus sectores, un equipo de humando conformado por profesionales de alta calidad da una atención especializada, esto los hace superar las expectativas de calidad, precio y servicios.

Operquim funciona internamente bajo estándares de Calidad y Cuidado del Medio Ambiente, mediante sistemas de clase mundial ISO9001:2008 / ISO14000, operando de manera sencilla y ágil al utilizar herramientas LEAN SIG SIGMA en cada uno de sus procesos.

Su línea de productos Alimenticia ofrece ingredientes y aditivos que satisfacen la necesidad de materias primas utilizadas para la elaboración y conservación de los distintos productos que se ofrecen al mercado nacional e internacional.

## Servicios

### Plantas de almacenamiento

Estratégicamente ubicadas, diseñadas y acondicionadas para garantizar el suministro para el consumo de sus clientes.

### Equipo de transporte

Cuentan con flotillas para transporte de productos líquidos y sólidos, además de operadores capacitados y certificados para su correcto manejo.

### Asesoría y capacitación

Brindan atención para que sus clientes manejen los productos en condiciones óptimas, así como su debida utilización.



📍 Calle 32 No. 2619  
Zona Industrial, Guadalajara

🌐 [www.operqui.com](http://www.operqui.com)  
☎ 12 027 374  
✉ [ventas@operquim.com](mailto:ventas@operquim.com)



# Industria Tequilera y del Agave

Dentro de su división Alimenticia y Tratamiento de Agua han tenido participación dentro de estas industrias. Atienden a fabricantes de Tequila reconocidos, fabricantes de Inulina y de Miel de Agave, los cuales exportan el 95% de su producto a Europa, Asia y USA. También brindan soporte en el Tratamiento de sus Aguas Residuales (Vinazas), Procesos de Intercambio Iónico (resinas catiónicas, aniónicas, productos ácidos y alcalinos para sus regeneraciones), Purificación de su Agua de uso mediante equipos de Osmosis Inversa y sus consumibles, hasta el suministro de Productos Alimenticios como ingredientes, aditivos, colorantes, saborizantes naturales y emulsificantes que van directamente ligados al producto final.

Como parte de su servicio integral cuentan con una División Agrícola, en la cual apoyan a productores del campo para dotarlos de nutrientes, fungicidas y demás productos que no impacten el medio ambiente y permitan que tanto el agave, aguacate, berries, legumbres, hortalizas, etc., tengan un desarrollo exitoso.



## Línea Alimenticia

- |                              |                             |                                |                               |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| · ACEITE MINERAL             | · BENZOATO DE SODIO         | · CLORURO DE POTASIO           | · GOMA XANTAN                 |
| · ACESULFAME K               | · BETACAROTENO AL 1%        | · CLORURO DE SODIO             | · HEXAMETAFOSFATO             |
| · ACESULFAME K (SUNETT)      | · BETACAROTENO AL 10%       | · MORTON USP                   | · INULINA                     |
| · ACETATO VITAMINA E 50%     | · BIOTINA 100%              | · COLOR CARAMELO               | · LACTATO GLUCONATO DE CALCIO |
| · ÁCIDO                      | · BORATO DE CALCIO          | · CONCENTRADO DE MANZANA       | · L-BITARTRATO DE COLINA      |
| · ACÉTICO GLACIAR            | · CAFÉINA                   | · DIÓXIDO DE TITANIO           | · LECITINA DE SOYA POLVO FINO |
| · ÁCIDO ASCÓRBICO VITAMINA C | · CANOLA 40                 | · ERITORBATO DE SODIO          | · LECITINA DE SOYA            |
| · ACIDO CÍTRICO              | · CARBONATO DE CALCIO       | · EXTRACTO DE MALTA EN POLVO   | · LICOPENO 10%                |
| · ACIDO ESTEÁRICO            | · CARBONATO DE MAGNESIO     | · FIBRA DE MANZANA             | · MALTODEXTRINA               |
| · ÁCIDO FÓLICO               | · CARBONATO DE SODIO        | · FOSFATO DE POTASIO           | · MOLIBDATO DE SODIO          |
| · ACIDO FUMARICO             | · CARRAGENINA               | · MONOBÁSICO                   | · NIACINAMIDA USP             |
| · ACIDO MÁLICO               | (GRINDSTED CARRAGENINA)     | · FOSFATO DICALCICO            | · PAPRIKA                     |
| · ÁCIDO OLEICO               | · CASEINATO DE CALCIO       | · FOSFATO TRICÁLCICO           | · POLINICOTINATO DE CROMO     |
| · ACIDO ORTO FOSFÓRICO       | · CITRATO DE POTASIO        | · GLICERINA                    | · RIBOFLAVINA VITAMINA B-2    |
| · ACIDO OXÁLICO              | · CITRATO DE SODIO          | · GLICINA                      | · RIBOSA                      |
| · ACIDO SORBIDO              | · CLORHIDRATO DE PIRIDOXINA | · GLUCONATO DE COBRE USP       | · SELENITA DE SODIO           |
| · ACIDO TARTÁRICO            | · CLORHIDRATO DE TIAMINA    | · GLUCONATO DE MANGANESO       | · SORBATO DE POTASIO          |
| · ASCORBATO DE CALCIO        | · CLORURO DE CALCIO         | · GLUCONATO DE ZINC POLVO FINO | · SORBITOL                    |
| · ASCORBATO DE NIACINAMIDA   | · DIHIDRATADO               | · GLUCOSAMINA CLORHIDRATO      | · TAURINA                     |
| VIT. B-3                     | · CLORURO DE MAGNESIO       | · GOMA CMC                     | · VINAGRE DE MANZANA          |
| · ASPARTAME                  | HEXAHIDRATADO               | · GOMA GUAR                    | · YODURO DE POTASIO           |



Detrás  
del fogón

# Duramaq

¡En equipo con tu negocio!

Con los mejores certificados y calidad del mercado, en Duramaq encontrarás los equipos ideales para renovar, proveer o impulsar el desarrollo de tu negocio. Con los mejores productos, utensilios y complementos, tu personal vivirá una experiencia única en la preparación de cada platillo.

Entre los equipos que distribuyen y comercializan podrás encontrar opciones para restaurantes, pastelerías, cafeterías, misceláneas, tiendas de abarrotes, carnicerías, hoteles, bares u otros negocios. Especializados en componentes de cocción, pesaje, refrigeración, carnicería, mobiliarios y utensilios de cocina, cuentan con un servicio personalizado, entregas inmediatas, disponibilidad de producto, entregas a domicilio, envíos a nivel nacional, marcas altamente reconocidas a nivel mundial y garantía de fábrica.



## THE EXPERIENCE

- **Entregas a Domicilio y Envíos Nacionales:** con guías de seguimiento y seguros para los productos, verifican que lleguen en tiempo y forma hasta ti
- **Asesorías y Servicio Personalizado:** para cotizaciones, dudas y aclaraciones, cuentan con personal siempre a tu disposición
- **Garantías de Mercado Libre:** por la gran calidad en sus equipos y servicio especializado, han recibido el reconocimiento de Mercado libre como vendedor Platinum

## WHO TO TRUST

### Outback Steakhouse

Destacado restaurante de carnes, conocido mundialmente por sus opciones de pollo costillas, mariscos y pastas.

### Vancouver Wings

Uno de los bares de alitas importantes México, con presencia en España y Estados Unidos.

### Pollo Pepe

Destacada cadena de pollos asados a nivel nacional con más de 60 sucursales y 40 años de experiencia en el sector.

### Black Coffee Gallery

Importante cadena de cafeterías 100 por ciento mexicana, la cual brinda a sus clientes arte contemporáneo mexicano.

## OUR DISTINCTIVES



### Bufeteras

Ideales para facilitar la organización y dar practicidad a cualquier cocina o comedor, con material resistente y posibilidad de personalizar con los insertos necesarios



### Freidoras

Con una amplia variedad de marcas líderes del mercado, cada equipo cuenta con garantía y ofrecen diferentes modelos para adecuarse a los espacios de cada negocio



### Básculas

Cuentan con distintos tipos de básculas multifuncionales, de precisión, porcionadoras, grameras, de plataforma, colgantes, etiquetadoras y accesorios



☎ 3331.3091

📍 Calle Fresno No. 1020  
Col. Morelos, Guadalajara

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

📱 Duramaq México

📷 @Duramaq



# ENCUENTRA EL EQUIPO ADECUADO PARA TU NEGOCIO



asber

Rhino

FRESH

CALEDONIA

DRAGON

King's

Metalfrío

BRW Buffetware

TRAMONTINA

TORREY

DRAGON

DRAGO

RomFilm

## Y MÁS...



33.22.55.04.17  
FRESNO #1020  
COL. MORELOS

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







# Haciendas Tequileras

Ya sea Blanco, Joven, Reposado o Añejo, en esta edición rendimos honor a la bebida jalisciense por excelencia; el Tequila. Conoce las marcas que ponen en alto a esta bebida en México y en el extranjero









# CENTINELA ETERNO

**E**n 1904, Rafael Camarena y Porfirio Torres fundaron la primera fábrica de tequila de la región de los Altos de Jalisco, entre las actividades de esta empresa se encuentra la elaboración de tequila 100 por ciento de agave azul de la variedad Weber. De esta casa tequilera nace Centinela Eterno Cristalino, un producto de alta gama que representa los valores de sofisticación y calidad de una bebida creada para la eternidad. Centinela Eterno es la excelencia del tequila, es un producto que trasciende el tiempo para convertirse en algo legendario.



## EL EXPERTO

### ¿De dónde nace el nombre de Eterno?

El tiempo es un valor trascendental en el mundo del tequila. El paso de este es el que nos marca la pauta para sembrar, jimar, procesar, y, finalmente, añejar. El tiempo es el que nos da la oportunidad de descubrir todo el potencial del tequila y nos lleva a crear el mejor tequila extra añejo. Pero, ¿qué sucede cuando traspasamos la barrera del tiempo y creamos un tequila atemporal? Un tequila que va más allá de ser un extra añejo para convertirse en algo sublime y superior, más allá de épocas o de modas. Un tequila más allá del tiempo; eterno. Así nace Centinela Eterno.

### ¿Cuál es su principal canal de distribución y cómo?

Su principal canal de distribución es por mayoreo, se distribuye a través de los principales puntos de ventas por medio de los mayoristas más importantes del país. Actualmente trabajamos en extender nuestro mercado a un panorama internacional, como Estados Unidos, China y Europa.

### ¿Cuál es el futuro del tequila?

Tener presencia en los principales centros de distribución como tiendas de autoservicio, mayoreo y conveniencia y las principales ciudades en el extranjero.



José de Jesús Hernández Fonseca, Director General



**+600**  
mil botellas  
mensualmente



Al mes, venden  
**5 mil**  
botellas de  
Centinela Eterno



**1 millón**  
**200 mil**  
litros al mes



Lugar de  
elaboración:  
Casa Centinela,  
Arandas, Jalisco

Centinela  
**ETERNO**  
CRISTALINO®

☎ 33 1812 6856

☎ 33 1812 6857

f Tequilacentinela

@tequila.centinela





— *Centinela* —  
**ETERNO**  
— CRISTALINO® —

EL MEJOR CRISTALINO EXTRA AÑEJO DEL MUNDO  
EVITA EL EXCESO



# TEQUILA LUNAZUL

## ES MOMENTO DE HACER LO EXTRAORDINARIO

Lunazul es un tequila hecho 100 por ciento de agave producido por la familia Beckmann de México. Esta casa tequilera cuenta con un legado de más de 250 años elaborando esta bebida, es decir, ocho generaciones en el país y en el mundo han degustado sus creaciones. Este tequila tiene una producción minuciosamente controlada, artesanal y en pequeños lotes, esto con el objetivo de que su calidad sea la mejor del mercado.



Francisco Quijano

## EL EXPERTO

### ¿De dónde nace el nombre de la Casa Tequilera?

Tierra de Agaves se encuentra localizada en el corazón de los campos de tequila, es decir, lo único que rodea a la fábrica son plantaciones de agave.

### ¿Cuál es su mercado?

La distribución de nuestro tequila abarca el mercado mexicano y americano, debido al alto consumo de tequila los principales mercados son México & EUA.

### ¿Cuál es el futuro del tequila?

Lunazul está comprometido con la creencia de Hacer lo Extraordinario no sólo en la industria tequilera, sino en ser una marca con causa social le preocupa la preservación del lobo (asset de la marca) mexicano, así como proyectos que ayuden a generar trabajo cómo la Casa Hogar Acéptame cómo Soy, en Oaxaca, dónde se producen los clásicos cantaritos de barro.

### En una industria con tanta competencia ¿por qué elegiría ese tequila?

Lunazul utiliza las mejores técnicas artesanales para su producción; es cosechado a mano y se produce en pequeños lotes, Es resultado de la historia y experiencia garantizando una calidad inigualable.







1.



2.



3.



4.



## PRODUCTOS:

- 100% agave, sin azúcar adicional, extractos u otros procesos.

### El mix ideal

Perfectos para rescatar la forma auténtica de tomar tequila: paloma, margarita, charro negro, o el tradicional cantarito de Guadalajara.

### 1. Tequila Lunazul Blanco

Es el tequila en su estado más puro, claro como el cristal y antes de añejar.

### 2. Tequila Lunazul Reposado

Toma al menos 6 meses; reposado en barricas de bourbon, para que consiga un sabor suave y clásico.

### 3. Tequila Lunazul Añejo

Antes de quedar sellado en su botella, reposa en barricas de bourbon entre 12 y 18 meses.

### 4. Tequila Lunazul Primero

Hecho para aquellos que buscan sabores diferentes, se añeja durante 18 meses en barricas de roble blanco americano.



+80 reconocimientos,  
entre los que destacan:

- 2012 San Francisco World Spirits Competition  
Double Gold Medal
- 2013 WSWA Spirits Tasting Competition – Double Gold Medal
- 2015 Ultimate Spirits Challenge  
Excellent, Highly Recommended - 93
- 2018 Ultimate Spirits Challenge  
Chairman's Trophy,  
Great Value - 96
- 2018 WSWA Spirits Tasting  
Competition – Double Gold,  
Best of Show Reposado Tequila
- 2019 Consumers Choice,  
Innovation Award,  
Best- In Class Platinum  
Lunazul Añejo



Lugar de  
elaboración:  
Tequila, Jalisco

LUNAZUL®  
*Tequila*



- 📍 Ostia No. 2756  
Providencia, Guadalajara
- ☎ 36 4148 14
- 📘 Tequilalunazuloficial
- 📷 @tequilalunazul



# TEQUILA PATRÓN

## SIMPLEMENTE PERFECTO

**T**equila Patrón nace en 1989 tras una charla entre 2 empresarios que visualizaron la necesidad de producir un tequila de excelente calidad, ultrapremium 100% agave y elaborado de manera artesanal, un tequila simplemente perfecto para el consumidor. Con esta misión contactan al Ingeniero Francisco Alcaraz quien diseña todo el proceso de producción y fórmulas de Tequila Patrón, actualmente él es su Master Distiller. En 2018 Tequila Patrón se convierte en miembro de la familia Bacardi.

Tequila Patrón cuenta con 16 productos de línea más sus ediciones especiales, entre ellas la lanzada en 2017 en colaboración con el maestro cinematográfico y ganador del Oscar Guillermo del Toro.

## EL EXPERTO

### ¿De dónde nace el nombre de la Casa Tequilera?

Patrón es un nombre muy positivo, significa “el buen jefe”.

Es fácil de pronunciar para el consumidor global y fácil de memorizar, tanto que ha sido mencionado en canciones de artistas como Bruno Mars y Taylor Swift

### En una industria con tanta competencia ¿por qué elegiría ese tequila?

Patrón revolucionó la industria enfocándose en generar valor para todos, específicamente a los consumidores cuando el tequila no era percibido como un producto para ser disfrutado, sumando el innovador diseño de botella artesanal de vidrio soplado, proceso de producción artesanal, perfil organoléptico, protección al medio ambiente, producción de composta con residuos sólidos de agave y creador de la categoría ultrapremium.

### ¿Cuál es el futuro del tequila?

El tequila ya es una categoría aceptada mundialmente que no ha dejado de crecer, compitiendo con otros destilados reconocidos y haciéndose su propio prestigio

En el 2018 se produjeron 318 millones de litros

El tequila seguirá siendo un elemento de identidad para México del cual todos nos sentimos muy orgullosos.

## Productos:

Todos los tequilas de Patrón son 100% agave tequilana variedad azul. Se utilizan barricas de roble americano, francesas limousin y allier,

**Reposado** · 4-5 meses, suave, dulce, notas afrutadas, agave cocido

**Añejo** · 12-14 meses, frutos secos, amaderado, canela, miel

**Roca Silver** · proceso artesanal tahona 100%, intenso agave cocido, fresco

**Burdeos** · maduración en diversas barricas, incluida de vino burdeos

**XO Café** · licor de café con tequila silver patrón

## Producto Estrella

Nuestro producto estrella, y columna que soporta la producción de todos los demás productos es el Tequila Patrón Blanco.

Puede ser utilizado para preparar toda clase de cócteles incluyendo la clásica Margarita, por sus características organolépticas, notas cítricas, fuerte aroma a agave, dulce, suave, baja nota alcohólica, frutal y ligeras notas terracas.

Su sabor acentuado a agave, suave, dulce, cítricos y pimienta negra con un after taste prolongado a agave.



Foto por: Daria Valdivia







TEQUILA  
SOUND  
FESTIVAL

TU FESTIVAL

15/16

FEBRERO

2020 Zapopan Jal.

Más de 20 Tequileras Presentes

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



tequilasoundfestival





# CASA SAN MATÍAS

**E**n 1886 en la localidad de Magdalena, en la región del norte de Jalisco, Don Delfino González comenzó una pequeña producción a escala de tequila de primera calidad que destinaba para compartir con su familia y amigos.

En poco tiempo, su tequila comenzó a ganar reconocimiento en el mercado nacional y posteriormente a nivel internacional. En la década de los años 50's cambió su destilería a la localidad de Ojo de Agua, en Los Altos de Jalisco, región rica por su tierra y agua de manantial, parte fundamental para el excelente sabor de los tequilas de la Casa.

Poco antes de que Don Delfino González se retirara, Casa San Matías tomó una de las decisiones más importantes de su historia: la exportación de su tequila al mercado norteamericano.

En el año de 1985, Don Jesús López Román se hizo cargo de la dirección de la compañía estableciendo la reputación de la misma combinando la eficiencia en la producción con la importante herencia patrimonial de la Casa.

Desde 1997, Carmen Villarreal Treviño ha estado al frente de la empresa trabajando para fortalecer el portafolio de marcas y productos, así como promoviéndolos en el extranjero. Ella continúa manteniendo la promesa de producir el mejor tequila con los más altos estándares de calidad utilizando métodos tradicionales que han hecho de Casa San Matías uno de los más dignos representantes de la industria del tequila.

## LA EXPERTA

**Carmen Villarreal Treviño**

### ¿Cuál es su principal canal de distribución y cómo?

Nuestro principal canal de distribución es el canal de mayoreo, también contamos con distribución en Autoservicio y el año pasado estrenamos un nuevo canal con la venta en línea a través de Amazon.

### ¿Cuál es su mercado? Exportación / Nacional y por qué

En México contamos con presencia en más de 17 estados de la República. En exportación estamos presentes en Estados Unidos, Canadá, Alemania, Reino Unido, Francia, Italia, Dinamarca, Rusia, Australia y Japón.

### En una industria con tanta competencia ¿por qué elegiría ese tequila?

Somos de las tequileras más antiguas de México, dirigida por una mujer. La empresa sigue siendo 100% mexicana. Además, contamos con procesos semi artesanales y 100% artesanales. Nuestro portafolio de productos es lo suficientemente amplio para tener una opción para todo tipo de mercado.

## Productos:

### • Rey Sol

Tequila premium con un añejamiento de 6 años en barricas de roble francés

### • San Matías Tahona

Categoría: **Blanco o Reposado**

100% agave elaborado en pequeños lotes de forma completamente artesanal

### • San Matías Cristal

100% agave de aroma y gusto exquisito con 18 meses de añejamiento

### • Pueblo Viejo

Categoría: **Blanco, Reposado y Añejo**

100% agave que ofrece de manera constante el equilibrio de sabor ideal y la mejor calidad

### • San Matías Gran Reserva

Categoría: **Blanco o Extra Añejo**

Un Extra Añejo de exquisito sabor e inconfundible aroma, con 3 años de añejamiento y un Blanco que alberga la esencia de nuestra gran reserva de agaves



Más de  
**2,668,000**  
botellas anuales



Lugar de  
elaboración:  
Los Altos de Jalisco



Fuimos la primer tequilera con la certificación Great Place To Work, en el 2017 obtuvimos por Grupo Expansión el reconocimiento de "Super Empresa". Contamos con el modelo de equidad de género y se impartió el programa de empresa de bienestar libre de adicciones. En el 2018 obtuvimos el premio de productor del año por el World Tequila Awards, en estos mismos premios San Matías Tahona obtuvo el premio de mejor tequila del mundo.



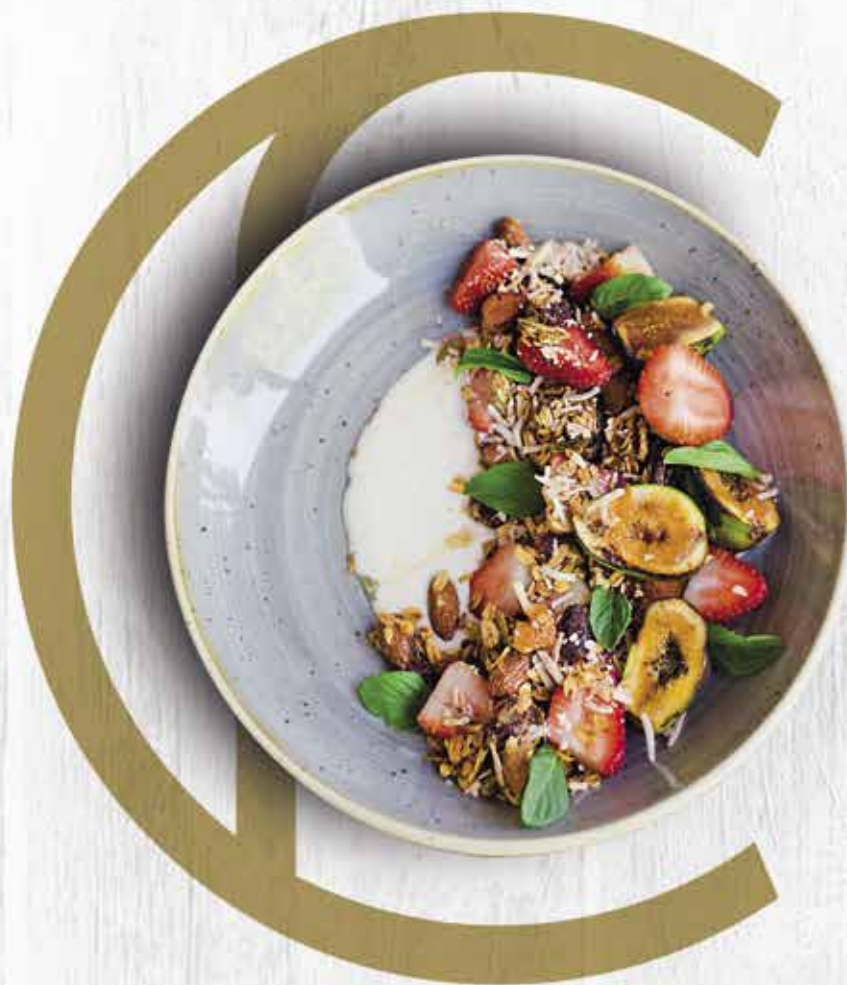
**CASA SAN MATÍAS**  
TEQUILA | DESDE 1886

Av. Agustín Yáñez No.2612  
Guadalajara, Jalisco, México  
33-3615-0421  
www.sanmatias.com  
@casasanmatiasoficial



# THE DELICIOUS MOMENT

---



## CASSOLA

La experiencia del sabor



**HYATT REGENCY®**

ANDARES GUADALAJARA

Encuétranos dentro del hotel, en el primer nivel

T + 52 33 3883 1234 | + 52 33 3883 6072  
HYATT REGENCY ANDARES GUADALAJARA  
Puerta de Hierro 5065, Zapopan, Jalisco México



@CassolaGDL

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



**YEMA es una marca mexicana que crea y vende directamente a consumidores productos conscientes y saludables. Empezamos con comida, belleza y utensilios del hogar, en un futuro tendremos muchas más categorías como bebé o mascota.**

**Al ser una tienda y una marca, tenemos menos intermediarios y esto nos permite bajar los precios de productos de calidad.**

**Además, YEMA co-crea sus productos directamente con el consumidor a través de una conversación cercana y eventos de co-creación, lo que nos permite acercar los beneficios de los productos a lo que la gente realmente busca. ¡Cada quién puede registrarse en [www.yema.mx](http://www.yema.mx) en caso de querer co-crear!**

**POR LAURÉNE MARIE**  
CO FUNDADORA DE YEMA Y LUUNA

### **¿Cómo comienzas tu negocio?**

Creamos YEMA para que más gente pueda beneficiarse de productos conscientes y saludables resolviendo un tema de acceso en cuanto a precios, geografía e información.

Frente a un aumento fuerte de enfermedades crónicas en México (por ej. diabetes, hipertensión, obesidad), quisimos hacer algo para que el acceso al consumo saludable se pudiera extender a más personas.

Hacemos esto no sólo ofreciendo una gama de productos saludables a mejor precio, sino también entregando información digerible respecto al impacto en la salud y el medio ambiente. Con esta información buscamos empoderar a cada persona para que tome decisiones de compra según lo que él o ella valore.



## ¿A qué retos y dificultades te enfrentaste en un principio?

► El primer gran reto es la complejidad del modelo. Por un lado, somos marca y tenemos demasiados productos a desarrollar de cero. Y llevar esa idea hasta el anaquel, es un proceso complejo para el cual grandes marcas se tardan meses o hasta años. Nosotros buscamos optimizarlo con tecnología, procesos internos ágiles, y una retro-alimentación constante del consumidor; por otro lado, somos tienda y tenemos que armar toda la operación de un distribuidor tradicional (e-commerce, bodega, tiendas, etc.).

► El segundo gran reto queda en lanzar una nueva marca de manera exitosa. Estamos ofreciendo productos que la gente come o se aplica al cuerpo, por lo que es crucial crear confianza y ofrecer oportunidades para que la gente pueda probar los productos (por ej. en eventos de co-creación, ofreciendo muestras, mostrando reseñas).

## ¿Qué se viene en un futuro para tu empresa?

► ¡Más productos, más categorías, más tiendas, y también... ojalá más diálogo y co-creación!

Ya tenemos un e-commerce ([www.yema.mx](http://www.yema.mx)) muy distinto a lo que los demás sitios tienen: puedes filtrar todos los productos según lo que tú valoras (por ej. dieta alta en hierro, certificación orgánica, productos de belleza sin sulfatos, etc.).

Además, en noviembre, en la Ciudad de México, abriremos nuestra primera tienda física. A la imagen de nuestro ecommerce, haremos un esfuerzo para que la experiencia no sólo sea agradable sino que también sea informativa, por ej. con contenidos sobre los beneficios de los productos de manera clara.

## ¿Cómo conocen a Endeavor y cómo los ha apoyado en su crecimiento?

Soy emprendedora Endeavor desde el 2016, un año después haber co-fundado una empresa D2C (Direct To Consumer) de colchones, la cual se llama Luuna ([www.luuna.mx](http://www.luuna.mx)).

Ahora, en YEMA, Endeavor nos sigue ayudando con mentorías de personas que tienen un gran conocimiento de la industria y del consumidor mexicano, lo cual nos ayuda a reforzar nuestro propio entendimiento y reducir la tasa de errores. ♦



## TIPS PARA EMPRENDEDORES

### 1. ¿Cómo arrancar tu negocio de forma satisfactoria?

- Invertir tiempo en elegir con quién trabajar: desde socios hasta empleados. Por la premura, hay muchas decisiones a tomar muy rápidamente, pero recomiendo tomar el tiempo de reclutar bien. En particular, en equipos chiquitos, pues cada persona tiene mucho impacto al margen.
- No se puede hacer todo al inicio, entonces es importante definir bien los objetivos de cada etapa del negocio.

### 2. ¿Qué oportunidades han encontrado gracias a Endeavor?

- Conocer a mentores y emprendedores de alto nivel que permiten retar y enriquecer lo que vamos desarrollando. Endeavor es como una familia que siempre busca la manera o la persona que permite apoyarte en el reto en el cual te encuentras.

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

- En muchos casos puede parecer que nunca hay un buen momento para emprender, en particular por razones económicas, pero si de verdad es un tema que te apasione, lánzate, para no arrepentirte y entender rápidamente cuál es el camino profesional y de vida que quieres seguir.
- emprender es como una montaña rusa en el sentido que las emociones tanto positivas como negativas son ampliadas: los momentos alegres se sienten más alegres pero también los momentos difíciles se sienten más difíciles. Un emprendedor debe ser un soñador resiliente para pasar los momentos duros y seguir soñando en grande.

endeavor






# Talento humano, el ingrediente secreto

Por ManPower Group







**S**abemos que todo platillo requiere de ingredientes y procesos indispensables para que este sea exquisito, sin embargo, hay ingredientes clave que ayudan a dar ese toque final. Algo similar ocurre en las organizaciones; para consolidar una buena organización se necesita del talento humano más apto, con la adecuada combinación de habilidades que les permitan crecer y desenvolverse en sus lugares de trabajo sin tener que competir con la tecnología en esta era de cambio.

Hoy, en la gastronomía como en el mundo laboral, contar con el talento humano como ingrediente secreto, resulta cada vez más difícil. Para 2020, el 67% de los empleadores espera construir su propio talento, mejorando así su mano de obra, debido a la dificultad que tienen para encontrar personas que cubran los perfiles requeridos.

Contar con talento diverso, enriquece aún más a las organizaciones, e incluso impulsan el crecimiento y adaptación a nuevos roles o habilidades que se demandan día con día; por ello es importante crear estrategias en temas de evaluación y aprendizaje continuo que les permitan a los colaboradores desarrollarse dentro de sus lugares de trabajo. La evaluación contribuye a los empleadores de un 50% a un 80% a mantener a su personal actualizado, entenderlo, motivarlo, e incluso vincularlos al rol más afín.

Otro punto importante es la selección, ya que, para tener al personal más calificado, las empresas deben llevar a cabo procesos, que les permitan tomar la mejor decisión con base a las características y habilidades que necesitan para cubrir los puestos; en esta parte, tanto candidatos como empleadores deben crear un vínculo que les permita tener interacción y sobre todo los candidatos perciban la atención y el seguimiento adecuado en la búsqueda de empleo.

Ejemplo de ello, es en el momento en que se reciben las solicitudes de empleo, el empleador debe brindar una atención adecuada y enviar respuesta oportuna al candidato, debido a que estos también son considerados consumidores potenciales y para ambos, la primera impresión será de suma importancia. La falta de confianza entre empleador y empleado genera un impacto negativo en al menos el 42% de los candidatos.

El 53% de los candidatos para un empleo en México, manifiesta que tener una mala experiencia en el proceso de selección, genera desconfianza en ellos, restándole credibilidad a la propia empresa, la falta de transparencia salarial y las experiencias negativas generan un impacto desfavorable en la búsqueda de empleo; mientras que el 59% de los candidatos espera que solicitar trabajo sea igual de sencillo como realizar una compra en línea.

Las organizaciones necesitan adoptar estrategias convenientes para el futuro, para lograr un mayor desarrollo y rentabilidad, de lo contrario tendrán dificultad de conseguir el talento calificado que necesitan y la creación de nuevos puestos. Para 2020 los empleadores ofrecerán capacitaciones significativas a un 54% de sus empleados esperando con ello lograr una mejora de competencias y un camino de aprendizaje. ♦



# Decálogo para desarticular el Conflicto

## Raúl Franchi Martínez

Profesor del área académica de Factor Humano de IPADE Business School, en alianza con Great Place to Work® México

En toda actividad humana con carácter arduo siempre habrá diferencias, tensión y desde luego conflicto. No hay liderazgo sin conflicto y cuando el líder evita enfrentarlo, o permite que este se expanda, el ambiente de trabajo se deteriora. Esta realidad es paisaje común en las organizaciones, por lo que conviene reflexionar brevemente sobre cuáles son sus causas, consecuencias y posibles soluciones.

Existen organizaciones en las que se rehúye al conflicto por temor a herir susceptibilidades, pero las diferencias se canalizan por debajo de la mesa y con golpes bajos. En el fondo suele haber un desorden en la valoración de quienes somos, así como en lo que representan los demás y en la propia organización.

Por ejemplo, una baja autoestima genera inseguridad y sensación de vulnerabilidad, que se traducen en posiciones defensivas. En cambio, una persona con una estimación recta de sí misma tiende a ver la realidad como es, sin la distorsión que provocan pasiones como el rencor, la envidia o el miedo.

Estas son diez recomendaciones que ayudarán a enfrentar el conflicto:

**1. Actuar cuanto antes.** No conviene dejar que las diferencias se resuelvan solas, pues la tensión puede escalar hasta salirse de control.

**2. Entablar un diálogo franco.** Detrás de todo conflicto hay una comunicación deficiente. Es importante abordar las cosas cara a cara, con las personas adecuadas y en el momento oportuno. Conviene ser transparentes y evitar los chismes típicos del “te lo digo Juan para que me escuche Pedro”.

**3. Promover las habilidades de socialización.** La empatía, la asertividad y todo lo que se entiende por inteligencia emocional constituyen competencias clave en un líder, así como en la elección de los integrantes del equipo.

**4. Anticipar focos de tensión.** El líder no puede ignorar un diagnóstico mínimo de su organización que incluya un “mapa emocional”, una idea del clima laboral imperante, de los niveles de presión y la tensión que esta genera y la presencia de silos. Evitará ser ingenuo, ignorando las historias ocultas dentro del clima laboral, y otros factores complejos.

**5. Definir reglas claras.** Un líder asegurará que todos tengan muy claras las conductas deseables. Por ejemplo, promover que las diferencias se enfrenten oportunamente, de la manera correcta y sin dejarlas crecer. Evitar las conductas indeseables, como gritar, ofender, insultar o faltar al respeto. De alguna manera las primeras habrán de ser estimuladas y las segundas sancionadas.



## 6.

**Buscar puntos de acuerdo.** Para fomentar la flexibilidad conviene razonar y argumentar en forma dialéctica, identificando cuales son los puntos que reciben oposición o ideas opuestas. Se buscará una síntesis que tenga por objeto la verdad y el bien común. Encontrar los puntos comunes significa que no siempre hay que elegir entre el blanco y el negro, ampliando la perspectiva.

## 7.

**Escuchar, escuchar, escuchar.** Una parte fundamental de la prudencia directiva es la docilidad. Conocer la posición de los involucrados exige tiempo y oídos atentos. Cuando se carece de experiencia en el arte de escuchar conviene buscar a los expertos o una perspectiva fresca que ayude al líder a ser más objetivo.

## 8.

**Controlar la ira.** El auto-control es un ingrediente imprescindible para zanjar las diferencias en forma sana y positiva. La gente entiende cuando el líder explota de manera razonable y por una causa justificada, lo que lastima y provoca resentimiento es la percepción de injusticia.

## 9.

**No tomar nada personal.** Lo más difícil es dejar fuera las posiciones personales y las rencillas. En nuestro país tendemos a ser muy “sentidos” ante cualquier desaire, crítica o reprimenda. El problema de quienes acumulan agravios sin manifestar abiertamente su descontento es que buscarán la oportunidad de una revancha.

## 10.

**Controlar el ego.** Las personas seguras de sí mismas tienden a ser sencillas. Quién sabe quién es, no ansía ser percibido como infalible y se muestra flexible al sopesar puntos de vista distintos, o abandonar los propios.



Todo lo anterior se resume en una sola cosa: aplicar la prudencia de manera que la razón, las virtudes y la madurez prevalezcan, frente al imperio de las bajas pasiones y de los intereses personales. Un líder prudente sabe cuándo buscar la armonía y cuándo es necesaria cierta confrontación; sabe apretar, pero con algodones; reúne la sensibilidad de un diplomático y la firmeza de un coronel.

Trabajar en un clima de armonía no significa estar libre de diferencias y conflictos. Siempre es bueno que exista cierta tensión y, en general, el desacuerdo es sano. En el conflicto hay una parte positiva cuando es producto de un interés genuino en el proyecto, de buscar el bien del grupo o de una intención sana por defender la verdad.♦

Great  
Place  
To  
Work®





Inside  
Gastronomía

# *Turismo Gastronómico En México*

Por American Chamber of Commerce of México, Capítulo Guadalajara





México es uno de los destinos más importantes de turismo gastronómico a nivel mundial y segundo en Latinoamérica.♥



30%

gasto de los turistas en gastronomía (OMT)

### La gastronomía mexicana genera



- **\$183 millones**, derrama económica anual con **2% PIB nacional** y **15% PIB turístico**
- **1.7 millones** de empleos formales directos
- **3.8 millones** de empleos formales indirectos
- Es **patrimonio Inmaterial de la Humanidad** UNESCO desde 2010
- Valor y bienestar

### Acuerdo Nacional por el Turismo

En 2011 sienta las bases para el fortalecimiento de la industria, entre sus objetivos destaca promover la gastronomía

### Rutas Gastronómicas en México



#### Experiencias culinarias a través de los sabores nacionales

- **155** destinos nacionales
- **31** Pueblos Mágicos
- **9** ciudades Patrimonio de la Humanidad
- **14** sitios naturales y culturales
- **25** etnias
- **+ 1,500** platillos y bebidas típicas

### La 18 rutas gastronómicas de México



- Los Fogones entre viñas y aromas del mar (Baja California Norte y Sur)
- Cocina de dos mundos (Chihuahua)
- Altar Día de Muertos (Michoacán)
- La mesa de la huerta y el mar (Sinaloa)
- La ruta de los mercados (Morelos y Guerrero)
- El sabor de hoy (Ciudad de México)
- Ruta de los platillos con historia (Querétaro y Guanajuato)
- La ruta de la cocina al son del mariachi (Jalisco)
- Los sabores del mar (Nayarit y Colima)
- La cultura del maguey (Hidalgo)
- La ruta del mar de la laguna (Tamaulipas)
- Ruta del café a la vainilla (Veracruz)
- Los mil sabores del mole (Oaxaca)
- Los dulces sabores de antaño (Tlaxcala y Puebla)
- La ruta del cacao (Chiapas y Tabasco)
- Los ingredientes mestizos del mayab (Yucatán y Quintana Roo)
- El sazón del minero (Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas)
- Entre cortes y viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora)

### CDMX y Puerto Vallarta



Destinos con mayor oferta gastronómica del país

#### Buena Proyección

En el último año, la gastronomía mexicana ha crecido en un 50% por encima del PIB Nacional y en esta temporada vacacional se esperan ventas por encima del 10% en comparación con el 2018, principalmente en los destinos del sureste donde se encuentra la mejor gastronomía nacional (CANIRAC, julio 2019)



#### Fuentes

\*Gastronomía pilar del patrimonio cultural y la economía mexicana", SECTUR 2016  
 \*Riqueza Gastronómica ha contribuido al crecimiento del turismo en México, SECTUR 2018  
 \*México: rutas gastronómicas", SECTUR



# ¿CAMBIAR A LA MITAD DEL CAMINO? ¿CÓMO SABER?

**Daniel Ibarra**  
Director de Consultoría  
Nóvament

**D**urante el segundo semestre del año, las empresas y sus directores se encuentran frente a un dilema: analizar los logros respecto al plan del año que aún no termina y comenzar a plantearse los retos y planes del siguiente; esta dicotomía debería existir en los Directores Generales con una visión más lejana que sólo el año entrante.

Justo allí nos preguntamos: ¿Qué ha pasado con nuestros objetivos y la ejecución de la estrategia? Más aún, ¿Cómo respondemos a un entorno de incertidumbre como el que estamos enfrentando?

Recordemos que una buena estrategia es el primer paso, pero el verdadero talento directivo se deja ver con decisiones diarias y mecanismos para evaluar constantemente su impacto y su avance en la estrategia.

Los objetivos estratégicos deberían guiar las acciones y las decisiones de todos los colaboradores, y sus indicadores darnos elementos para ajustar y re-localizar recursos en el camino y hacer frente al entorno.

Las grandes estrategias se ejecutan, no se diseñan

Si te estás preguntando qué ha pasado con tu estrategia y tus objetivos, te damos cuatro puntos de reflexión que debes seguir para evaluar si los resultados se han dado de la manera que esperabas. ♦

**Responde a conciencia lo siguiente:**

Tu equipo y sus equipos, ¿conocen los alcances y límites de su toma de decisiones? La información

La información que todos necesitan, ¿fluye en los sentidos que se requiere para tomar decisiones y actuar?

¿Tu equipo está motivado por la estrategia y sus objetivos? La estructura y los sistemas de la empresa, ¿permiten actuar para el logro de los objetivos?

Va una pregunta más de reflexión, para dejar al final, pero cuya respuesta puede dar mucha luz:

Los indicadores y los objetivos, **¿no son factores críticos de mi negocio y por lo tanto, me resultan irrelevantes?**

Si evalúas lo anterior podrás hacer un viraje ordenado y enfilarlo a un cierre de año sólido, que te permita apuntar a un mejor rumbo no sólo los siguientes 12 meses, incluso algunos años.

Con esto tu organización responderá a tus objetivos de negocio y tus cambios, por inusuales que suenen a medio año, te ayudarán a hacer frente a un entorno complejo.



**Nóvament**  
cultura estratégica para crecer

novament.com.mx  
descubre@novament.com.mx  
(81) 1937 3337

**Si quieres intentarlo podemos ayudarte. Nos dará gusto saber de ti.**







**Nóvament**  
cultura estratégica para crecer

RECIBE CUALQUIERA DE ESTOS 3 SERVICIOS COMPLETAMENTE  
**SIN COSTO** AL CONTACTARNOS CON 5 O  
MÁS DIRECTORES GENERALES  
O DUEÑOS DE EMPRESA

Empresas con más de 30 empleados. (aplican tus proveedores, clientes y conocidos)



**CURSO HABILIDADES  
GERENCIALES**



**TEAM  
BUILDING**



**CURSO  
WELLNESS**

**SERVICIOS ENFOCADOS EN HACER CRECER TU NEGOCIO**  
CON VALOR DE \$ 50,000 A \$ 80,000 MXN

\*PARA CONOCER POLITICAS DE LA PROMOCION LLAMA O MANDA UN WHATSAPP  
AL 812 618 9772 O ENVIA UN CORREO A [CONTACTO@NOVAMENT.COM.MX](mailto:CONTACTO@NOVAMENT.COM.MX)



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

MTY / TOR / GDL / CUN / QRO



# ¿En qué se parecen los chinos a los mexicanos?

Por Zayde Gutierrez

Gerente de proyectos internacionales LITAO

✉ zayde@litao.lt

**C**uando pensamos en China, puede parecernos un país muy lejano tanto en cultura como en distancia. Y es verdad que tenemos muchas diferencias, pero hay muchas cosas que sorprendentemente los chinos y los mexicanos tenemos en común.

Al vivir 2 años en China, y enfrentarme a situaciones personales y de negocios con los chinos, he llegado a la conclusión de que mientras más nos familiaricemos con esta cultura, más aprovecharemos las grandes ventajas de vender productos en este mercado en el que, según estimaciones de la OCDE, el poder adquisitivo de su clase media superará en la siguiente década el de Norte América y el Europa Occidental combinados.

Entender China es saber que, al igual que en México, cada región es muy particular en cuanto a gastronomía, cultura, actividad económica, etc. Por ejemplo, así como Guadalajara es considerada el “Silicon Valley” de México, en China esta ciudad es Shenzhen y es el lugar para ir a hacer negocios relacionados con tecnología.

Una vez entendiendo la diversidad cultural, económica y regional de China, es importante conocer la cultura de negocios para obtener mejores resultados. Algunas claves que he identificado que pueden ayudar a los empresarios jaliscienses a entender a los chinos:

1. La confianza y las relaciones personales son un factor fundamental al hacer negocios con China. Al igual que a los mexicanos, a los chinos les gusta conocer primero a la persona con la que van a hacer negocios, cenar con ellos, en algunas ocasiones hasta presentarlos con su familia. Es una manera de crear un vínculo de confianza sin el cual es difícil avanzar al hacer negocios.
2. Los valores familiares, como la cercanía con los padres y abuelos, y especialmente el matrimonio son pilares de su sociedad, y son temas de los que les gusta hablar incluso al hacer negocios.
3. Son personas muy hospitalarias, a diferencia de la idea que existe sobre los chinos. Tal vez sea difícil percibirlo al ir caminando por la calle como turista, pero al hacer negocios con ellos, el trato hacia los extranjeros es de total admiración y respeto. Les gusta mucho entablar conversaciones para conocer las costumbres y valores en otros países.

Los empresarios jaliscienses con aspiraciones de vender sus productos en China deben estar preparados para presentar tanto de ellos, como de sus empresas un lado mucho más personal del que están acostumbrados al hacer negocios en Estados Unidos o en Europa. En el libro *East meets West*, de Yang Liu, los podrá ayudar a ver estas diferencias culturales de una forma muy gráfica y fácil de entender.

Saber que tanto los chinos como los mexicanos tenemos valores de familia, hospitalidad, relaciones personales y confianza muy similares nos ayudará a ver en ellos mucho más que un grupo de personas diferentes a nosotros. Nos abrirá un mundo de posibilidades para hacer negocios, y junto con ello, hacer amigos. ♦







# Empresas familiares

## ¿Por qué *valuar* tu negocio?

Por: C.P.C. y M.I. José Mario Rizo Rivas

**“La empresa tiene por finalidad la eficiencia y la generación de utilidades, en tanto que la familia tiene por finalidad la armonía y el bienestar de sus integrantes”.**

**U**na de las principales razones por las que las empresas familiares no sobreviven a los cambios de generación se debe a que la mayoría de las veces los hijos no comparten los mismos intereses y visión que sus padres tuvieron sobre la compañía. Cuando el fundador o fundadores se retiran del negocio que vieron nacer, crecer y desarrollarse y ceden la propiedad de la empresa a sus hijos, no todos están interesados en la operación y continuidad de la compañía y optan por vender su participación. Esta situación presenta un problema para los propietarios que quieren retener sus acciones y comprar las de los otros ya que difícilmente ambas partes lograrán ponerse de acuerdo sobre el valor justo de la empresa. “Cuando se está en medio de las adversidades, ya es tarde para ser cauto”. Lucio Anneo Séneca

Este tipo de problemas pueden evitarse si se incluyen dentro del protocolo familiar criterios concretos y métodos de valuación para la venta de acciones que privilegien la compra por parte de los herederos que desean permanecer como propietarios.

Por otro lado, ¿qué pasa cuando ninguno de los nuevos dueños tiene intenciones de seguir? De nueva cuenta pueden presentarse dificultades al momento de valuar la empresa. De igual manera esta situación deberá preverse, planteando procedimientos de valuación aceptados por todas las partes o establecidos por el fundador a fin de evitar que se presente esta problemática y tener un precio base para ofrecerla a un tercero.♦





## ¿Necesita mejores respuestas? Nosotros empezamos con mejores preguntas

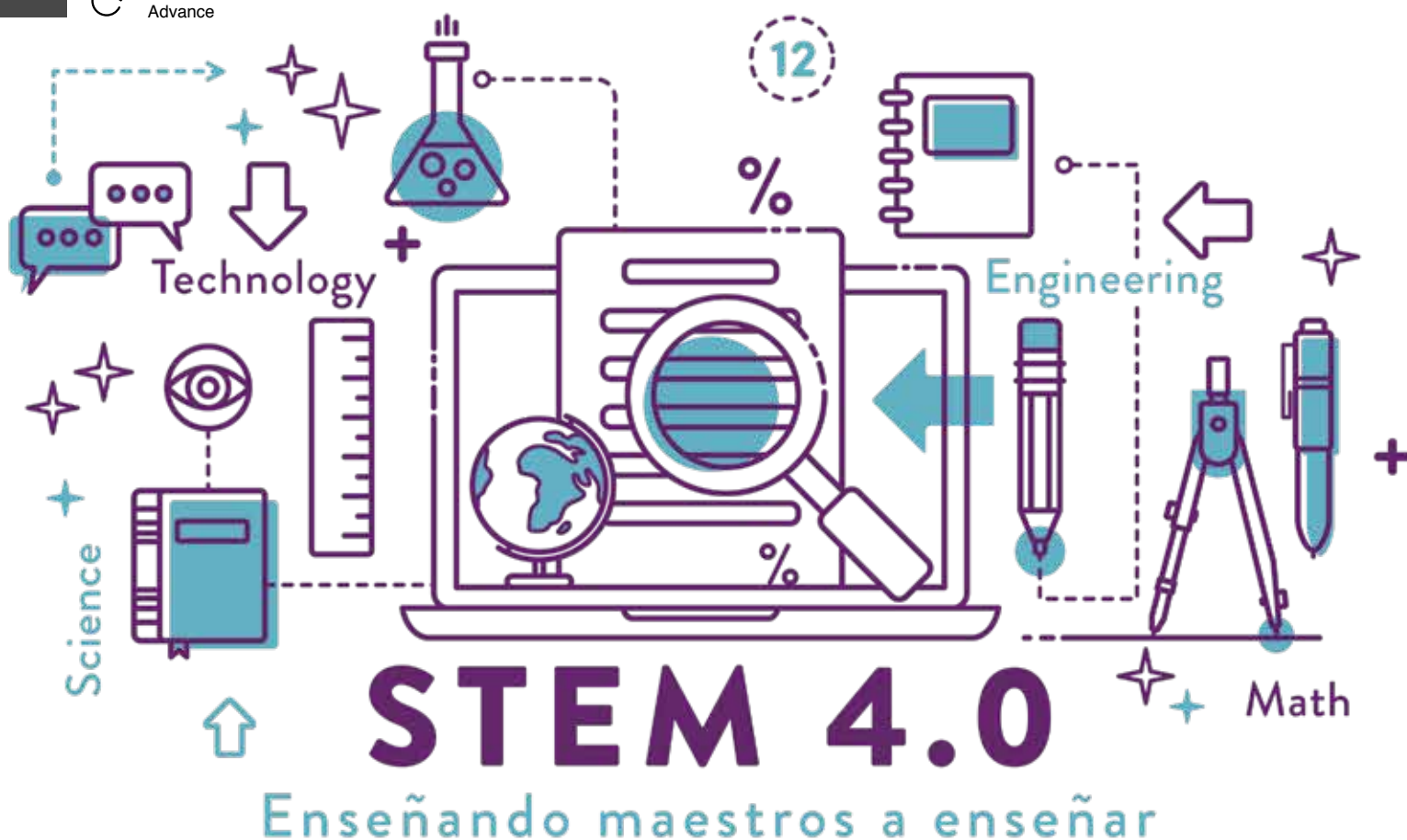
Las soluciones que necesita no vienen preestablecidas. Se requiere de un enfoque colaborativo para profundizar y encontrar respuestas significativas. Nosotros sabemos la importancia de escuchar.

Descubrimos lo que es importante para usted y lo hacemos importante para nosotros. Eso hace toda la diferencia.

Audit | Tax | Advisory  
**grantthornton.mx**

Salles Sainz  
**Grant Thornton**

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



Por Ana Habib

Socia Fundadora de Bot LATAM y i-Bot

www.ibot4fun.com www.botlatam.com @i\_bot4fun

**S**TEM es el acrónimo de los términos en inglés: *Science, Technology, Engineering and Math*.

¿Cuál es la trascendencia de este movimiento y cómo permea en la educación actual de Latinoamérica? Si no habías oído hablar de esta tendencia ¡es tiempo de actualizarte para dar frente a la Revolución 4.0!

El movimiento **STEM** y sus vertientes, **STEAM** o **STREAM** que incorporan las áreas de Arte y Robótica, se han desarrollado ampliamente en los últimos 10 a 5 años por escuelas y Universidades en todo el mundo, especialmente en países más desarrollados. En EUA no es sorpresa que la mayoría de las Universidades cuyo currículum destaca por la integración **STEM**, pertenezcan a las prestigiosas *Ivy League Schools*. Sin embargo, los orígenes de este movimiento remontan a los 90s cuando se presenta la necesidad de integrar estas áreas del conocimiento.

Pero, ¿cómo podemos adoptar esta tendencia a nuestra realidad? Subsanando las actuales deficiencias del currículo científico y técnico de las escuelas en México. Y esto comienza por cambiar la mentalidad de maestros para enseñar integralmente los principios de ciencia, tecnología, ingeniería, arte, robótica y matemáticas.

Si no queremos que la automatización y el crecimiento tecnológico reemplacen las actividades del trabajo, las escuelas deben

ofrecer materias con mayor enfoque en las áreas **STEM**, incluyendo la robótica, programación y ciencia de datos. Enseñar de una manera menos estructurada y más incluyente para que la creatividad y las ciencias converjan en un mismo plano de aprendizaje. Bajo los principios del movimiento **STEM**, la visión interdisciplinaria es la regla no la excepción.

Por lo mismo, dentro de la metodología **STEM** existen diferentes estrategias para lograr el aprendizaje. **STEM** brinda las herramientas para que los niños sepan abordar los problemas del mundo cada vez más complejos. El aprendizaje **STEM** promueve el trabajo colaborativo, pensamiento analítico, y la responsabilidad social. Las lecciones están orientadas para solucionar problemáticas reales a través de diseños de ingeniería y proyectos. Aquí los maestros trabajan como supervisores de un proyecto, no como catedráticos de una materia tradicional.

Como maestros y educadores del siglo XXI, recae en nosotros la misión de enseñar de forma integral y no aislada, asegurando que los jóvenes se enamoren de las carreras técnicas y científicas que demanda el mercado laboral, para estar a la altura de las exigencias de futuras profesiones... aún desconocidas.

Finalmente, les dejo esta pregunta: ¿será el movimiento **STEM**, la revolución educativa que tanto esperábamos y necesita nuestro país? ♦



En CRV & CO tenemos  
más de **50 años**  
creando valor  
para tu negocio.

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



CRVCO



crv\_lea

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

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

## NUESTROS SERVICIOS

Implementación de Sistemas de Gestión de Calidad  
Sustentabilidad y Responsabilidad Social  
Asesoría, Consultoría y Defensa Jurídica  
Servicio de Contabilidad Financiera  
Consultoría y Asesoría Tributaria  
Derecho Corporativo y Societario  
Asesoría Integral de Negocios  
Auditoría Financiera Fiscal  
Asesoría Patrimonial  
Sector Gobierno  
Capital Humano





# Habrà tren que conectará a Guadalajara y CDMX en menos de una hora

**El Hyperloop viajarà a una velocidad de 1,200  
kilómetros por hora**

**Por Juan Pablo Benavides**

Gerente Editorial Digital de PLAYERS of Life Gualajara

✉ [juan.benavides@playersoflife.com](mailto:juan.benavides@playersoflife.com)

**E**n septiembre del año pasado, un equipo que trabaja en el desarrollo de un Hyperloop para México siguiendo una ruta CDMX-Guadalajara fue declarado uno de los 10 ganadores del Hyperloop One Global Challenge. Desde entonces, su propuesta se ha llamado Mexloop, y ahora es una colaboración entre el estudio mexicano FR-EE y las firmas de ingeniería Arup y Sener.

El Mexloop reducirá el viaje de seis horas desde la CDMX a Guadalajara a sólo 45 minutos, con estaciones construidas cerca de aeropuertos y centros de carga ferroviarios, así como estaciones de metro y trenes de cercanías. El Mexloop pasará por Querétaro y León para maximizar la infraestructura de transporte existente.

“Un portal Hyperloop conectado al tren ligero y al línea de tránsito de la ciudad podría cambiar a más viajeros a opciones más amigables como el medio ambiente y fortalecer la estrategia de desarrollo orientada al tránsito de la ciudad”, escribió el analista de investigación de Hyperloop. “Vincular las dos economías urbanas de México también generaría un impacto social y económico”, declaró.

Si todo va según lo planeado, el equipo de Mexloop e Hyperloop One espera que su sistema haya servido a 68 millones de personas. Hyperloop One recibió 85 millones en fondos para llevar a cabo sus planes, incluido Mexloop. Sin embargo, son sólo una de varias compañías nuevas que actualmente están trabajando en el desarrollo de estas cápsulas futuristas con las que el CEO y fundador de SpaceX, Elon Musk, llamó la atención del mundo por primera vez en 2012.

El mismo Musk ahora está trabajando en un sistema hiperloop que se combinaría con su compañía de excavación de túneles, la Compañía Boring. Mientras tanto, Hyperloop Transportation Technologies (HTT) está en conversaciones para llevar el sistema de transporte futurista a la India.

Aún no se sabe la fecha exacta en que este Hyperloop sea construido pero se considera que es un plan a largo plazo.♥





Pastelería  
fina  
**Neufeld**<sup>TM</sup>



TUS PASTELES FAVORITOS  
EN VERSIÓN **MINI**

TRES LECHEs - DOBLE CHOCOLATE - ZANAHORIA - RED VELVET  
CHEESECAKE FRUTOS ROJOS - CHEESECAKE MANZANA

[www.Neufeld.com.mx](http://www.Neufeld.com.mx) ☎ 33.10.62.30.29 📍 32.68.34.00



# La Perla Gastronómica

Por Leyda Mar Blanco  
Gerente de Marketing y Eventos

**A**l organizar un evento gastronómico suceden mil cosas, una de las más presentes es que todo el tiempo piensas en comida, por eso, me parece de lo más atinado esta colaboración en nuestra edición del PLAYERS' Restaurant Choice 2019.

Desde los taquitos con limón, salsa “picosita”, tortilla suficientemente crujiente para volverte genuinamente feliz con cada bocado que llevas al paladar; hasta la innovación gourmet hecha por manos tapatías que demuestran por qué la comida mexicana es patrimonio cultural inmaterial de la humanidad desde el 2010.

El bagaje cultural lleva por añadidura la gastronomía, pero, ¿por qué México -y en particular Guadalajara- tienen vasta riqueza en este rubro? Tejuino, pozole, torta ahogada, birria, los helados raspados, carne en su jugo, jericallas, y claro, el tequila son algunos de los antojitos con los que crecieron las familias tapatías. Hoy, esto es el pretexto perfecto para reuniones por el placer de probar la especialidad de las expertas de casa, las mamás, que pueden pasar horas en la cocina por el puro gusto de hacerlo.

La cocina resulta un viaje a través de los años, de influencia, fusiones, historia, y la propia evolución. Los orígenes nos llevan hasta una alimentación mesoamericana basada en maíz, frijoles, jitomate y aguacate. Hasta mezclarse con la cocina europea tras la conquista, lo que condicionó la cocina de los pueblos mexicanos, se sumaron condimentos de toda clase, elementos como el cacahuete, aceite de oliva, arroz, almendras, aves, y varios tipos de proteína animal. La realidad, es que la cocina local ancestral se impuso, agregando a su manera los ingredientes ibéricos, también influenciados por la cultura musulmana.

Las recetas más longevas vienen de escenarios como conventos y demás complejos religiosos, pero gracias a que los indígenas permanecían trabajando como esclavos y cocineros, mantuvieron el toque original mexicano que provoca que hoy tengamos la suerte de mantener platos con más de 3 mil años de historia.

Siempre me he considerado amante de la comida, en particular de la mexicana, y conocer la historia de nuestra maravilla culinaria nos da la oportunidad de llevar a la mesa delicias mexicanas sazonadas con una gran historia. ♦





## Disfrute de un fin de semana en la mejor zona de Guadalajara, hospédese en NH Collection Guadalajara Providencia

Contamos con habitaciones de lujo y paquetes especiales para que su estancia sea extraordinaria, además el hotel se encuentra en el corazón de Punto Sao Paulo, zona de restaurantes de alta cocina, cine y casino.

(52 33) 3648 9500

[nh-collection.com](http://nh-collection.com)



**NH COLLECTION**

GUADALAJARA PROVIDENCIA



# Foodies:

el consumidor que quieres  
*conquistar* en tu restaurante



**Los comensales, mejor conocidos como “foodies”, han tomado popularidad y son un parámetro de referencia actual para la sociedad tapatía gracias al auge de las redes sociales.**

Redacción PLAYERS of Life Guadalajara  
almendra.covarrubias@playersoflife.com

**E**l “foodie”, a diferencia de un comensal de paladar refinado que gusta de comer en restaurantes de renombre, es reconocido por su afición y por probar platillos y bebidas de diferentes procedencias.

Conquistar el ojo y paladar de un foodie, tendrá repercusiones positivas en tu restaurante si estás buscando una manera de posicionarte. Pero, ¿qué atrae a estos embajadores del buen comer?

Es indispensable recalcar el hecho de que este movimiento tiene éxito gracias a las redes sociales, principalmente Instagram, en la que la comunicación principal se basa en fotografías. Partiendo de esto, es importante entonces considerar cómo se verá aquello que ofreces en tu lugar plasmado en una imagen. Desde el lugar, la decoración del mismo —en este punto, tener detalles dignos de ser fotografiados podría ser una buena estrategia para hacerte viral—.

El sabor de los platillos y bebidas, será fundamental para que el foodie decida compartir esto en su perfil, recordemos que tienen una reputación y por esto solo

comparten aquello que les parece espectacular. Enfócate en que cada uno de los sabores que probarán, puedan ser considerados dignos de su paladar. No importa si tu menú es saludable o de confort food, cuida la calidad y sabor de tus alimentos y con eso será suficiente.

Recuerda que las redes sociales son la mejor manera de obtener publicidad de boca en boca, aprovecha esta tendencia y enfoca tu mercadotecnia a atraer a estos embajadores, que si les gusta lo que ofreces, ¡puedes estar seguro que te subirán en sus redes para invitar a sus seguidores a probar tu lugar! ♦







## UNA HISTORIA CON MUCHO FUTURO

La misión educativa del Instituto de Ciencias se centra en la formación de niños y jóvenes con sentido de vida, comprometidos con su comunidad. Esto significa entender la complejidad del mundo actual y responder a ella no solo a través de modelos formativos de vanguardia, sino también mediante experiencias de vinculación y servicio social.

En este sentido, estamos hablando de un proceso formativo integral en nuestros alumnos, que si bien se enfoca en el desarrollo del intelecto crítico, también lo hace con la misma fuerza en la construcción de una conciencia de participación, acompañamiento, compromiso y apoyo a los más vulnerables y necesitados.

El fundamento de esta visión está en que somos una gran comunidad y que lo que hacemos encuentra su sentido profundo en la medida en que incide en el contexto social que vivimos y compartimos. La nuestra es una mística educativa de servicio al otro.

Los programas del Instituto de Ciencias buscan que la formación académica se vincule 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 la formación ignaciana.

Como ya es del conocimiento de la comunidad, nos encontramos construyendo las instalaciones a las que mudaremos nuestras actividades en el futuro. El proyecto arquitectónico ha sido concebido desde la perspectiva de un plantel que estará al servicio de la misión educativa que aquí hemos descrito, y que contribuirá al desarrollo de esta generación y de las siguientes.

Tenemos en claro que los espacios intervienen de manera muy importante en la formación y educación, ya que en ellos se desarrollan actividades de aprendizaje, convivencia, culturales, de reflexión, deportivas, entre otras. Será un plantel que contará con los espacios que el alumno requiere para su educación y en los que vivirá experiencias formativas que alimenten su vocación de servicio, integración comunitaria y entendimiento del otro.



# INSTITUTO DE CIENCIAS + QUE UN COLEGIO

Tel. 33 3836 4334

[admission@idec.edu.mx](mailto:admission@idec.edu.mx)

[www.idec.edu.mx](http://www.idec.edu.mx)



# *Jalisco genera el 70% de la joyería en México*

La industria es liderada principalmente por mujeres

Por Juan Pablo Benavides

Gerente Editorial Digital de PLAYERS of Life Gualajara

✉ [juan.benavides@playersoflife.com](mailto:juan.benavides@playersoflife.com)

**D**irigente de la Cámara de la Industria Joyera de Jalisco salió a declarar que el Estado es el principal productor de joyas a nivel nacional con un 70%. Además, cabe destacar que esta industria es liderada en su mayoría por mujeres.

El presidente saliente del Comité Directivo 2019-2020, Ramón Parra Pedroza, declaró que existen alrededor de mil afiliados a la industria y representa gran parte de la economía del Estado donde las joyas tapatías han llegado a más de 50 países en el mundo.

Se considera que Jalisco es el gran semillero de talentos llevando a esta industria a lo alto llegando a producir 20 toneladas de oro al año y 80 toneladas de plata.

Sergio González Velasco, quien es el nuevo presidente de la Cámara, apuntó que existen más de 1,500 puntos de venta en la ciudad y 15 centros joyeros donde atraen a personas de todo México e inclusive turistas de todo el mundo.

“La joyería es una industria realmente extraordinaria porque nos brinda a todos la oportunidad de brillar”, declaró González Velasco. ♦







# SIAR

SALÓN INTERNACIONAL  
ALTA RELOJERÍA  
MÉXICO 2019

15 AL 17 DE OCTUBRE

THE ST. REGIS MEXICO CITY



Hennessy  
VERY SPECIAL

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

UBS



TIEMPO



#SIARMX

#SIAR2019



SALONALTARELOJERIA.COM

\* EVENTO PRIVADO. ACCESO SÓLO CON INVITACIÓN. Salón Internacional Alta Relojería, México se celebra en Hennessy de noviembre a febrero, invitando a periodistas, socios y patrocinadores. Se reservan todos los derechos. SIAR y "Salón Internacional Alta Relojería" son marcas registradas de SIAR. Salón Internacional Alta Relojería. S. de RL de CV.



# Mantente alerta sobre las **lluvias** en la ZMG

**En Jalisco se comienza a utilizar una aplicación  
para alertar sobre lluvias**

**Por Juan Pablo Benavides**

Gerente Editorial Digital de PLAYERS of Life Gualajara

✉ [juan.benavides@playersoflife.com](mailto:juan.benavides@playersoflife.com)

**A** través de la aplicación de Telegram, Protección Civil estará alertando, dando información y avisando sobre fenómenos meteorológicos y alertas para que los ciudadanos estén al pendiente de estos hechos. El canal encargado de dar las noticias se llama “Alerta Temprana PC Zapopan” y los usuarios podrán acceder desde su aplicación de Telegram.

Aunque en primera instancia el programa solo alertará acerca de lluvias en cuanto a medidas preventivas y dar los pronósticos, Protección Civil en un futuro usará el mismo canal para prevención ante incidentes como incendios urbanos, incendios forestales, accidentes viales, eventos masivos, sismos, entre otros sucesos.

“Es una de las plataformas que nos permite estar mandando información y tener al menos un contacto directo con la población, y a su vez, también generar mecanismos de retroalimentación en caso de que se tengan algunos reportes de emergencias”, comentó Mario Alberto Espinoza para El Informador.

Cualquiera puede ingresar al canal y sólo es necesario descargar la aplicación de Telegram y buscar el canal “Alerta Temprana PC Zapopan”. ♦



# P<sup>MÁS</sup>SIBILIDADES



## TM-T88VI-DT2

- Impresión ultrarrápida: 350 mm/s<sup>1</sup>
- Mayor disponibilidad de opciones de CPU: Intel® Celeron®, Core™ i3 y Core™ i5
- Administra periféricos y conecta varios dispositivos simultáneamente

Contacto:  
Leonardo.Valdelamar@epson.com.mx  
Tel.: 1323-2153

1- Velocidad basada en el uso de 80 mm de ancho de medio y Epson's PS-180 power supply. Las configuraciones que no incluyen PS-180 tendrán una velocidad de impresión predeterminada de 300 mm/sec.

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

 [epsonlatinoamerica](#)  [@epsonlatin](#)  [epsonlatinoamerica](#)  [@epsonlatinoamerica](#)

OmniLink®

**EPSON®**  
EXCEED YOUR VISION



# LA GASTRONOMÍA A UN CLICK



Ángeles Vela  
Directora General del  
Consejo de Software de  
Nuevo León (CSOFTMTY)  
cssoftmty.org

**A**ctualmente la Tecnología se encuentra en todos los rincones de nuestra vida y afecta para mal o para bien en nuestro diario vivir, hasta en algo tan básico como ¡la alimentación!

En nuestro celular podemos contar con una cantidad de información impresionante sobre este tema, desde la cocina rica en contenido alimenticio, hasta la más complicada gastronomía que se puede tomar como un asunto artístico por ejemplo lo que preparan los sofisticados chefs. Mediante diferentes tipos de aplicaciones tenemos acceso a lugares que aunque se encuentren complicados de localizar, podemos dar con ellos, si nos muestran su contenido atractivo a nuestro paladar. Esto es de suma importancia cuando nos encontramos en algún lugar, país o ciudad que visitas por primera vez.

En dichas aplicaciones podemos seleccionar tipos de comida,

precios, ubicación, instalaciones, etcétera. Además de que logra ver las calificaciones que la gente le puede dar recomendando o no dicho lugar con el fin de ir a algo seguro sin llevarnos sorpresas. Algunas otras herramientas digitales, que hace algunos años no conocíamos, nos menciona el listado de los lugares con el tipo de comida que estamos buscando, los precios y la ubicación, la distancia a la que te encuentras de ahí y el tráfico y tiempo que te tomarías en llegar a dicho sitio.

Por otro lado, podemos encontrar un montón de recetas digitales con alimentos que puedes descubrir en la ciudad en que te localizas preparando “algún tipo” de comida de cualquier país del mundo “tropicalizada a tu localidad” a través de dichas guías gastronómicas.



La tecnología también nos ayuda en el tema de la salud en relación a la nutrición, a través de la lectura del código de barras de algunas comidas se puede detectar su calidad alimenticia, es decir de azúcar, proteína, grasa, minerales, etcétera.

También contamos con asistentes virtuales que nos guían paso a paso a cocinar desde lo básico, hasta un platillo muy complicado que fue “inventado” por el chef más famoso del mundo.

Y por si fuera poco, existen ya algunas empresas tecnológicas que por medio de realidad virtual puedes tener la experiencia de comer en otro país o comida que nunca has probado por medio de los lentes, imaginando que estás comiendo la deliciosa comida francesa frente a la Torre Eiffel, con vino francés, la música, los artistas al lado con sonido claramente real, como si estuvieras ahí. En algunos restaurantes han implementado esta tecnología, causando grandes experiencias entre los comensales.

Algunas herramientas orientadas a la salud nos pueden mencionar paso a paso qué tipo de refrigerio debemos de consumir de acuerdo a nuestro perfil, la dieta se monitorea a través de algún ‘gadget’ programado para

que lleve paso a paso algún régimen que sea adecuada para ti, esto combinado con el ejercicio, los pasos que hiciste diariamente, las corridas diarias, hace que día a día revisen tu ritmo cardíaco, peso, las calorías que se queman, entre otras.♥

*“La tecnología y la magia están separadas por una línea muy delgada”*





SILLA BOX



**MONDO EVENTOS**

**Soluciones Integrales para tu Evento**  
[www.mondoeventos.com](http://www.mondoeventos.com)

[@/mondoeventos](https://www.instagram.com/mondoeventos) [f /mondoeventoslapagina](https://www.facebook.com/mondoeventoslapagina)



SILLA IKAL

# Transporte público cubrirá más zonas de Guadalajara

Con este nuevo proyecto, el transporte público cubrirá el 97 del AMG

Redacción PLAYERS of Life Guadalajara

**E**l Gobierno de Jalisco presentó esta semana la remodelación del transporte público para Guadalajara con el proyecto “mapa base”.

El nuevo proyecto presentado por el gobierno pondrá a su disposición nuevas rutas, así como una reducción en tiempos de espera de la ZMG hasta en un 30%.

Con informes de El Economista, este nuevo proyecto contemplará hasta un 97% el área metropolitana de Guadalajara llegando a zonas en las que no se contaba con transporte público. La cobertura del mapa base incrementará de 58,000 hectáreas a 69,000.

“Hoy se está dando un paso histórico; el hecho de que este proceso se haya hecho en un ejercicio de diálogo con los municipios es, en sí mismo, una gran noticia. Agradezco a las presidentas y presidentes municipales del área metropolitana su participación; estuvo cada uno de ellos revisando ruta por ruta para garantizar su conectividad”, declaró Enrique Alfaro.

Con datos de El Economista, el primer paso del proyecto para mejorar el servicio de transporte público fue la regularización legal de las concesiones para seguir con la siguiente etapa, que será concretar el sistema de pago electrónico en todas las unidades.

“Ahora se trata de que el transporte llegue a donde la gente lo necesita no a donde sea más negocio, y eso es un cambio de fondo en la manera de abordar el tema”, apuntó el Gobernador de Jalisco.

“Por primera vez la ciudad se plantea la meta de conexión... Es el primer paso para la reestructuración y vamos hacia la conformación de una red que tenga un esquema ordenado” dijo Mario Silva, director del Instituto Metropolitano de Planeación (Imeplan).♦





En Mazatlán, los mejores Condominios  
*frente al Mar.*



Ahora o nunca *Sólo este mes*

**30%  
ENGANCHE** ENTREGA  
INMEDIATA

Donde belleza y confort definen  
un nuevo concepto de estilo de vida.

lasgaviasgrand.mx | (669) 688 00 60 | Facebook Las Gavias Grand



LAS GAVIAS  
*Grand*★



# BRANDING ES Amor por lo que haces.

Trabajar por lo que amas merece ser visto como se debe.

Una marca es más que un logo, nosotros siempre decimos que “NO HACEMOS LOGOS®” sino enamorarte de tu proyecto justificando colores ,espacios, materiales y mensajes van formando una personalidad única en un mundo donde la gente ya no compra productos sino historias, si tenemos un nuevo producto hay que llamarla, ponerle una personalidad y llevarla al mercado porque si queremos trascender tenemos que ponerle amor a lo que hacemos.

---

## PEOPLE BUY FEELINGS, NOT THINGS

---

### ¿Pero qué es un brief de marca?

En un muy breve resumen: es la biblia, los mandamientos son las bases del desarrollo de imagen y comunicación de la empresa, en ella podemos entender mucho mejor cómo es nuestra marca, por qué la anhelarán los demás, cómo queremos que nos vean, cómo habla , cómo se comporta, es un manual de personalidad donde podemos entenderla mucho mejor y nos ayuda a poder tomar más inteligentemente las decisiones.

### ¿Cómo bautizar el nuevo hijo? (Naming)

Para poder hablar de tu proyecto producto o empresa es necesario que lo nombres, bautizarlo, el desarrollo del naming es parte crucial en el futuro de una marca y hay tips básicos que buscan transmitir lo que queramos transmitir, que sea fácil de recordar, simple, y que la gente pueda conectar con ella, y para poder definir o decidir acciones al rededor de una marca nueva es siempre necesario poder definirla y para definirla debemos partir de un “Brief”.

### ¿Qué es Branding?

Es imposible pensar en llegar al éxito si no podemos nombrarlo, todos al nacer recibimos un nombre que con el tiempo se llena de características, hay nombres que pueden representar paz como “Juan Pablo II”, otros que transmiten poder y éxito como “Carlos Slim” algunos otros innovación “Elon Musk” , lo mismo sucede con las marcas, empiezan siendo tan solo un conjunto de letras que al final adquieren y transmiten lo que nosotros hacemos al rededor de ellas.

**"Una buena marca es aquella que sigue hablando bien de ti cuando no estás."**



**worken**®  
Talento y desarrollo humano



Agencia  
de Recursos  
Humanos



EMPRESA  
SOCIALMENTE  
RESPONSABLE



Lo más **valioso**  
de tu **empresa** está en  
buenas manos: **worken**®



Administración  
Integral de  
Personal



Formación y  
Desarrollo



Reclutamiento



Evaluaciones  
Psicométricas



Estudios  
Socioeconómicos



La Fortaleza  
Agrícola

¡Síguenos en redes sociales!

Talento Worken



worken.mx



# Desarrollo responsable

Por M. Arq. José Isaac Mora García

@isaacmora.g

Cada vez nos alejamos más de ser una ciudad ideal. El desarrollo de nuestra ciudad ha tenido un crecimiento constante hacia las periferias (un problema que no es exclusivo de la ZMG), y que viene marcado principalmente por una sencilla razón: entre más lejos se encuentre un terreno, más económico resulta. No es raro entonces, que los predios que se deciden desarrollar estén cada vez más alejados de la ciudad y de su centro. Los problemas con este tipo de crecimiento periférico son numerosos, desde el problema del traslado a la ciudad para los nuevos habitantes, hasta la falta de servicios en sus inmediaciones. Pero en algún momento necesitamos preguntarnos: ¿podemos seguir alejándonos indefinidamente de nuestro centro urbano? Para que esto suceda correctamente sería necesario implementar una política urbana en la que el desarrollo de vivienda esté necesariamente vinculado con el desarrollo de servicios y de transporte público. Sin embargo, esto es algo que siempre hemos escuchado y nunca ha realmente significado mucho.

Es por esto, que vamos a tener que encontrar una alternativa de desarrollo que sea benéfica tanto para la ciudad como para los nuevos habitantes. Una alternativa que en vez de generarle problemas a sus usuarios les otorgue una calidad de vida digna. Y la realidad es simple, entre más cerca estemos de nuestro centro urbano, mejor es nuestro sistema de transporte público y mayor la oferta de servicios. Así que tendremos que dejar de ver hacia fuera y volver a mirar hacia dentro. Tenemos que volver a revisar nuestra ciudad y las oportunidades que esta puede ofrecer. Desde sus espacios vacíos, hasta sus predios abandonados. Vamos a tener que intentar regresarle a nuestra ciudad una densidad de población sana, en base a un desarrollo responsable que ayude a regresar a los habitantes a nuestra ciudad.♥







## SOLUCIONES INTEGRALES EN CAPITAL HUMANO

ASESORÍA  
Y PLANEACIÓN  
FISCAL

CONSULTORÍA  
Y APOYO  
INTEGRAL EN  
CAPITAL HUMANO

RECLUTAMIENTO  
Y SELECCIÓN  
DE PERSONAL

HEAD HUNTER

ASESORÍA EN RH

ADMINISTRACIÓN  
DE NÓMINA

CAPACITACIÓN  
Y DESARROLLO

PROTECCIÓN  
PATRIMONIAL

## Los beneficios de un entrenamiento

# HIIT

**El entrenamiento a intervalos ha ganado popularidad por sus múltiples beneficios, conoce un poco más al respecto e inclúyelo en tu rutina.**

Redacción PLAYERS of Life Guadalajara

✉ [almendra.covarrubias@playersoflife.com](mailto:almendra.covarrubias@playersoflife.com)

**E**l ritmo de vida actual que llevamos, ya sea por temas laborales o sociales, muchas veces limita nuestro tiempo para dedicarnos a nosotros mismos, entre esto a hacer ejercicio. Por eso, y más razones, son cada vez más populares los lugares que ofrecen entrenamientos por intervalos en sus rutinas.

Además de ser una manera de ejercitar dinámica, y por lo mismo nada aburrida, la ACSM (American College of Sports Medicine) asegura tras realizar un estudio, que las personas mejoran su capacidad aeróbica tras practicar HIIT durante 2 semanas.

Pero, ¿en qué consiste un entrenamiento de circuitos? Combinar períodos cortos de alta intensidad -y por tanto anaeróbicos- con descansos breves de recuperación. En otras palabras, acelerar las pulsaciones de tu corazón durante un tiempo determinado, para posteriormente bajarlas.

Los entrenamientos metabólicos también han ganado fama por su efectividad en la quema de grasa. Estudios confirman mayor índice de grasa perdido en personas que practican HIIT, que en personas que entrenan ejercicios cardiovasculares con un ritmo continuo. La razón, es gracias al gasto energético post-entrenamiento que un entrenamiento por intervalos genera.

Mejor conocido como EPOC (Excess Post-exercise Oxygen Consumption), tras hacer ejercicio tu cuerpo activa el sistema aeróbico, que se encargará de tomar energía de la grasa para lograr llevar a cabo las actividades de tu rutina diaria, y la mejor manera de maximizar este efecto sin duda es con entrenamientos HIIT.

Ya sea en un gimnasio o en casa, ya no existe pretexto para no ejercitar a diario. Recuerda que con la asesoría de un profesional en HIIT podrías tener una rutina diario de ejercicio que no durará más de 25 minutos. ¿Qué esperas para intentar un entrenamiento a intervalos?♥





# HELLO

**juicyfolks.**<sup>®</sup>  
COLD PRESSED

juicyfolks.mx   @juicyfolks



# La importancia de *la lactancia*

**Alimentar a un recién nacido con leche de seno materno podrá tener grandes repercusiones positivas en su vida adulta.**

**Por Marcela Castillo Estrada**

Lic. En Psicología, Autora del libro ¡Auxilio! Somos papás

@marcelacastilloe f Marcela Castillo

**L**a leche materna es sin duda el alimento perfecto, siempre está disponible, no cuesta nada, está limpia, tibia y contiene la cantidad exacta de nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo del lactante. Existen decenas de estudios que demuestran los beneficios de la leche materna a corto, mediano y largo plazo. Los niños alimentados con seno materno exclusivo los primeros seis meses de vida presentan menos infecciones durante la infancia, disminuye su riesgo de desarrollar diabetes u obesidad durante su vida adulta, e incluso existen estudios que encontraron un coeficiente intelectual mayor en niños alimentados con seno materno que en los alimentados con fórmula.

Uno de los mayores beneficios de la alimentación con seno materno es el vínculo que se forma entre la madre y su bebé. Al nacer, un bebé aún no tiene la vista totalmente desarrollada, por lo que no le es posible ver objetos o reconocer caras que se encuentren a una distancia mayor a 30 cm, no es ninguna casualidad entonces, que la distancia promedio entre la cara de una madre y el pecho sea de aproximadamente 25 cm, lo que le da al bebé la posibilidad de ver, reconocer y empezar a familiarizarse con su madre.

Sin embargo, existen algunos casos específicos, menos de los que comúnmente se cree, en que los que el pediatra o el ginecólogo concluyen que la lactancia materna no es viable, y ¡esto no es para cortarnos las venas! Si este es el caso, las madres deben tomarlo con serenidad y procurar que el ritual de cercanía, contacto, seguridad y amor que conlleva la alimentación materna se dé aún si la alimentación es con una fórmula de leche maternizada. ♦





# BARUK

HOTEL DE AUTOR

— GDL —

**CREER PARA CREAR**

Descubre una experiencia inolvidable en cada detalle

---

Estilo único, comodidad y atención *incomparable*.

Buffet de *auténtica comida libanesa* sábados y domingos de 14 a 18 h.

Desayuno *buffet internacional* sábados y domingos de 7 a 12 h.

*Salones de eventos* con capacidad de hasta 500 personas.

---


**[www.barukgdl.com](http://www.barukgdl.com)**

+52 (33) 3121 7893

Whatsapp @ 33 2816 7213

Calzada Lázaro Cárdenas 3447, Col. Chapalita  
CP 44500, Guadalajara, Jalisco, México  
[contacto@barukgdl.com](mailto:contacto@barukgdl.com)





# Envejecimiento y memoria: La Enfermedad de Alzheimer.

Por Dr. Amado Jiménez Ruiz  
Medicina Interna y Neurología

**L**a demencia (*ahora llamada trastorno neurocognitivo*) es una enfermedad neurodegenerativa que se caracteriza por la pérdida progresiva de funciones mentales superiores como la memoria, el cálculo, la atención o el juicio. El síntoma más común suele ser la pérdida de la memoria inmediata, por lo que causa un estado de discapacidad y dependencia.

Tiene muchas causas, pero la más común es la Enfermedad de Alzheimer. Se estima que en México hay cerca de 1 millón de personas con esta enfermedad.

La edad es el factor de riesgo más importante, sobre todo después de los 65 años. El proceso de envejecimiento biológico causa acúmulo de proteínas anormales en el cerebro, lo que genera la afectación en las diferentes esferas mentales.

Los antecedentes familiares son el segundo factor de riesgo más importante, sin embargo, está influenciada por factores genéticos propios de cada individuo y su interacción ambiental.

## ¿Cómo puedo ayudar a prevenir la enfermedad de Alzheimer?

Existe el concepto de envejecimiento cerebral saludable, en donde se incluyen estrategias de salud general para reducir el riesgo de estos trastornos neurocognitivos. Aquí se incluyen modificaciones en dieta, actividades sociales y mentales, ejercicio cardiovascular, control de colesterol, presión arterial y glucosa. A pesar de que no hay una cura aún, existen medicamentos y otras estrategias que ayudan a mejorar el perfil cognitivo de los pacientes y reducir los síntomas asociados.



Cada vez conocemos más sobre la Enfermedad de Alzheimer que afecta a cerca de 50 millones de personas en el mundo. Es de vital importancia no normalizar la pérdida de memoria como proceso natural del envejecimiento; las alteraciones en la memoria a cualquier edad NO son normales, y deben de ser estudiadas para mejorar la calidad de vida de los pacientes que la padecen y de sus cuidadores.





Algunas cosas  
son inexplicables,  
hasta que están ahí.

Expresivo exterior, impresionante interior.  
Nuevo Audi Q8 con dos pantallas táctiles  
MMI touch.



**Audi Center Galerías**  
Av. Vallarta No. 5400-A,  
Col. Jardines Universidad,  
C.P. 45110, Zapopan, Jal.  
Tel.: (33) 3777 4460 al 69

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

WELCOME  
TO THE

8<sup>TH</sup>

D  
I  
M  
E  
N  
S  
I  
O  
N

THE NEW  
AUDI Q8

# FUNDACIÓN MARISA

El 22 de agosto personalidades de la Perla Tapatía se reunieron en Terraza Andares para conocer más acerca de Fundación Marisa, proyecto de Marisa Lazo Corvera para apoyar a mujeres emprendedoras y mitigar la desigualdad de género que vivimos actualmente en el país.♥



Annie Ochoa y Mariana Molina



Augusto Chacón



Daniela Mestre y María José Arregui



Diego García de Quevedo



Marisa Lazo

MÁS CONTENIDO EN

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



2019

**DÍA DEL**  
**EMPRESARIO**  
COPARMEX

# RE+ EVOLUCIÓN

El presente tecnológico

Disfruta de la participación de increíbles conferencistas, la entrega de reconocimientos a los más destacados empresarios y emprendedores, aprende de las mejores prácticas de los grandes empresarios de Jalisco y crea nuevas relaciones de negocios.

UNO DE NUESTROS  
GRANDES PONENTES:



**MANUEL  
GUTIÉRREZ  
NOVELO**

Inventor mexicano, creador  
del visor 3D y realidad virtual

ADQUIERE TUS  
BOLETOS EN:  
*ticketmaster*

**24 SEP**  
**2019**  
**PALCCO**

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



# BRUNCH PINXOS & DANCE

Sábado de “darle caña” en el restaurante Yerbabuena con la cocina española de autor del Chef Ósca Cordero. Los asistentes disfrutaron de ambientación por DJs Pity, Ykonosh y Neptuno a la par de disfrutar de pinxos variados y sangría. ♦



Pinxos



Óscar Naveja



Daniel Staines, Ximena Font, Luis Eduardo Martínez y María José Obregón



Jaime Ramírez y María Suárez



Karina Barba y Daniel Aparicio

MÁS CONTENIDO EN

[www. \*\*PLAYERS\*\*.com](http://www.PLAYERS.com) 





Te invitamos a nuestra

# GRAN DEGUSTACIÓN

que se llevará a cabo este 26 de septiembre  
de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. en  
el Casino Condesa Real, en Torreón, Coah.\*

**ENTRADA LIBRE  
PARA AMAS DE CASA**



**¡Somos expertos en quesos, pero  
queremos que conozcas nuestra  
gran variedad de productos!**



**LA CASTELLANA**  
PRESTIGIO EN VINOS DESDE 1946

**¡Te esperamos!**  
Música en vivo



Informes: ☎ (871) 719 16 81 (84) 🌐 [www.chilchota.com](http://www.chilchota.com) 📱 ChilchotaMx  
\*Carretera Torreón - San Pedro Km 4.5 (Enfrente de la Universidad Iberoamericana) Torreón, Coah., México  
**No niños**



# INAUGURACIÓN HONEYMOON BOUTIQUE

La nueva forma de viajar para los lunamieleros abre sus puertas en Lobby 33. Durante el evento los asistentes pudieron disfrutar de diversas actividades como el Virtual Reality que permite a las parejas vivir en realidad virtual los lugares por visitar. ♦



Yusef Farah



Daniel De Los Rios, Eduardo Corona Y Juan González



Lalo Gutierrez & Marisa Hernández



Zara Becc

MÁS CONTENIDO EN

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



# CONFIGURA A UN MENSAJERO

PARA TU EMPRESA



## tipo de vehículo

a pie

bici

moto

auto

camión

camioneta

## tipo de actividad

entregas

verificaciones

ecommerce

volanteo

promotoría

encuestas

personal interno

Renta desde 1 hasta 1,000 mensajeros

Más información:  
[contacto@grupoampm.com](mailto:contacto@grupoampm.com)



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

# INAUGURACIÓN DE LAS COSTILLAS DE SANCHO STEAKHOUSE

En Las Costillas de Sancho encontrarás una cocina llena sabores, aromas y texturas que nos transporta de inmediato a la Europa Mediterránea y nos pone a reflexionar que los recorridos que hicieron Sancho Panza y El Quijote de la Mancha siempre estuvieron llenos de aromas, paisajes y sabores increíblemente deliciosos.♥



Virna Lisi Muñoz y Lorena Hecht



Andrea Escanes y Fernando Navarro



Diego Pérez y Carlos Pérez



Jessica Pérez y Carlos Pelayo



Marcela Hecht y Pepe López de Lara

MÁS CONTENIDO EN

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





TIRES AND WHEELS SHOP

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

**PAGOS DIFERIDOS A 6 o 12 MESES**

AV. SEBASTIAN BACH #5022 ESQ. AVE. PATRIA, ZAPOPAN JAL.  
☎ 3348.0576 ☎ LUNES - SÁBADO 9:00 A 9:00 PM  
PATRIA/SEBASTIAN BACH



Banamex BBVA Santander BANORTE

**CON TODAS LAS TARJETAS**

YOKOHAMA MICHELIN BRIDGESTONE PIRELLI GOODYEAR SUMITOMO BFGoodrich MAXTREK

**KUMHO TYRES**

**15%**  
DESDE LA PRIMER LLANTA

\* Vigencia de la promoción al 30 de septiembre 2019. Aplican restricciones. Riguroso contado. Imágenes de uso ilustrativo. Sujeto a cambios sin previo aviso. Modelos participantes. Consulte términos y condiciones en [prodynamics.com.mx](http://prodynamics.com.mx).

**PIRELLI**

**20%**  
DESDE TU PRIMER LLANTA

\* Vigencia al 30 de septiembre 2019 \* Aplican restricciones \* Sujeto a cambios sin previo aviso \* Riguroso contado \* Sujeto a disponibilidad en sucursal \* Consulte términos y condiciones con su asesor de ventas o en [prodynamics.com.mx](http://prodynamics.com.mx)

**MAXTREK CARTYRES**

**15%**  
DESDE TU PRIMERA LLANTA

\* Vigencia al 30 de septiembre 2019 \* Aplican restricciones \* Riguroso contado \* Sujeto a cambios sin previo aviso \* Sujeto a disponibilidad en sucursal \* Consulte términos y condiciones con su asesor de ventas o en [prodynamics.com.mx](http://prodynamics.com.mx)

**SUMITOMO**

**50%**  
EN LA COMPRA DE TU SEGUNDA LLANTA

VIGENCIA AL 30 DE SEPTIEMBRE 2019. APLICAN RESTRICCIONES. RIGUROSO CONTADO. SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO. SUJETO A DISPONIBILIDAD EN SUCURSAL. CONSULTE TÉRMINOS Y CONDICIONES EN [PRODYNAMICS.COM.MX](http://PRODYNAMICS.COM.MX)

**20% DESCUENTO EN MARCAS SELECCIONADAS**

**NUEVOS MODELOS EN RINES**

\* Vigencia al 30 de septiembre 2019 \* Aplican restricciones \* Sujeto a cambios sin previo aviso \* Riguroso contado \* Sujeto a disponibilidad en sucursal \* Consulte términos y condiciones con su asesor de ventas o en [prodynamics.com.mx](http://prodynamics.com.mx)

**ACCESORIOS**  
OFF ROAD, OEM & PERFORMANCE

ESTRIBOS • BODY KITS  
ROLL BARS • BUMPERS  
CANASTILLAS • ROLL COVERS  
BED COVERS • BARRAS LEDS  
Y MÁS ...

GORHINOW THULE



# CATA DE MACALLAN EN WEWORK

Tapatíos se reunieron en las instalaciones de WeWork en The Landmark para disfrutar una velada invitada por Macallan con la presencia del artista Juan Carlos Manjarrez en la que tuvieron oportunidad de probar 4 de las expresiones más exclusivas de la marca, quesos por Caserol y charcutería por Enrique Tomás. ♦



Jorge Cervantes



Rogelio Pérez



Ileana Hernández



Ricardo Carrasco y Alejandro Jiménez O'Farrill



Thalia Franco

MÁS CONTENIDO EN

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



# Tafoya Martínez®



PROPIEDAD INTELECTUAL

**Grandes ideas... ¡Protégelas!**

## Consultoría Especializada en Propiedad Intelectual

- ➡ REGISTRO DE MARCA NACIONAL
- ➡ REGISTRO DE MARCA INTERNACIONAL
- ➡ INVENCIONES (PATENTES)
- ➡ DISEÑOS INDUSTRIALES
- ➡ OBRAS DE ARTE
- ➡ RESERVA DE LOS DERECHOS DE LOS ARTISTAS
- ➡ CONTRATOS DE LICENCIA Y FRANQUICIA
- ➡ ACUERDOS DE CONFIDENCIALIDAD.

**Lic. Sandra G. Martínez Villanueva**  
Especialista en Propiedad Intelectual

¿Cuándo fue la última vez que actualizaste tu  
inventario de propiedad intelectual?,  
¿conoces con certeza cuáles son los  
activos intangibles de tu empresa?



(33) 1605 5257



PASEO DE LOS ALMENDROS 1275,  
TABACHINES, CP. 45188, ZAPOPAN, JALISCO



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



[info@tafoyamartinez.com](mailto:info@tafoyamartinez.com)

# HAPPINESS TALKS

El 22 de agosto tuvo lugar el foro Happiness Talks en el que los invitados escucharon de Beatriz Camiade y Gonzalo Díaz Baez todo sobre “El éxito, ¿convencional o personal?”. Tras la charla, los asistentes tuvieron la oportunidad de conectar con los ponentes para tomar nota de cómo luchar por el éxito♦



Beatriz Camiade



Eduardo Aceves y Francisco Cabrera



Eduardo Espinosa



Gonzalo Díaz Baez



Ricardo Cárdenas

MÁS CONTENIDO EN

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



# TERRENOS RESIDENCIALES

EN COTO O FAIRWAY, DESDE

## \$1'050,000



VALLE IMPERIAL

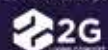
# INCOMPARABLE

[valleimperial.mx](http://valleimperial.mx)

33 3134 3430

Blvd. Valle Imperial, Zapopan

Comercializado por:



Desarrollado por:







# MOCHOMOS

# Wavy



THE LANDMARK  
GUADALAJARA

AV. PASEO DE LOS VIRREYES 45 INT P20-22  
FRACC. PLAZA CORPORATIVA ZAPOPAN, ZAPOPAN, JAL.

f Mochomos Guadalajara    m mochosgd

*mochomos*



