

www.playersoflife.com

PLAYERS

OF LIFE
GUADALAJARA

SEPTIEMBRE 2020

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



ISSN 1603-0072

Francisco Vázquez Leño
Director General
Grupo Inmobiliario Frava



BUEN COMER
Conoce los restaurantes
'must' en la ciudad

SUPERMERCADOS
En ellos encontrarás
los mejores productos

FOOD DELIVERY
Llevar tus alimentos
a donde quiera que estés

AUDACIA Y EXPERIENCIA EN EL RAMO INMOBILIARIO

EL LIDERAZGO Y LAS ALIANZAS ESTRATÉGICAS QUE POR MÁS DE TRES DÉCADAS
HA IMPLEMENTADO EL HOMBRE AL FRENTE DE GRUPO INMOBILIARIO FRAVA



— LA —
**TRADICIÓN
DEL NORTE**

Una marca de: *Sigma*
foodservice







REINVENCIÓN 2020

LEADERS FORUM

JUEVES 10 DE SEPTIEMBRE 2020
17:00 A 19:30 HRS
TRANSMISIÓN POR ZOOM

REGÍSTRATE AQUÍ



<http://bit.ly/playerstalksgdl>

west telco

zoom

UNIVA
La Universidad Católica

TANGAMANGA

GRUPOVEQ

Nóvament

ARAS

IOS OFFICES®
OFICINAS EQUIPADAS EN RENTA

ELLOS NOS HARÁN REPENSAR EL LIDERAZGO ¡NO TE LO PIERDAS!

FELIPE
GÓMEZ GARCÍA



GRUPO INDUSTRIAL VIDA
DIRECTOR GENERAL

AMAURY
VERGARA



GRUPO OMNILIFE
PRESIDENTE

DEMETRIO
SODI



**RED DE CARRETERAS
DE OCCIDENTE**
CEO

JAVIER
GARCÍA IZAZOLA



IOS OFFICES
COFUNDADOR Y CEO

KELLY
KROGER



C&A MÉXICO
CEO

ENRIQUE
MICHEL
VELASCO



DULCES DE LA ROSA
DIRECTOR GENERAL

TRAYECTORIA
EMPRESARIAL 2020

Conoce más sobre nuestros speakers y
el itinerario del evento en:

www.playersoflife.com/playerstalks



MOCH



THE LANDMARK

GUADALAJARA

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

RSVP: 33 1514 5752 o 53

 Mochomos Guadalajara  mochosgd



OMOS

way

machamos[®]



SEPTIEMBRE 2020

Carta editorial

Este, como cada año, dedicamos nuestra edición de septiembre a la gastronomía y a las industrias que giran a su alrededor, y lo hacemos en el nacimiento de lo que podemos llamar una “nueva era”. La situación de salud con la que vivimos solo detonó el aceleramiento de la evolución de los modelos de negocio, para algunas empresas de una manera más forzada que para otras.

En el sector gastronómico esto se ha traducido como en vivir experiencias diferentes, podemos degustar en nuestros hogares platillos de restaurantes que jamás habían considerado ofrecer su carta en la modalidad to-go, otros han establecido su propio servicio a domicilio o se han aliado con las famosas plataformas de food delivery, incluso han implementado sus propias apps para sus clientes ordenen y paguen en línea. ¡Hasta los mixólogos se han transformado y preparan tragos para enviar a casa! Por otro lado, la experiencia en comedor también se ha transformado, ahora podemos decidir qué vamos a comer revisando el menú desde nuestros smartphones y también pagar desde ellos.

En nuestras páginas podrás conocer los restaurantes que son un ‘must’ en nuestra ciudad, cuáles son sus platillos insignia, así como las medidas que están tomando para que te sientas tan seguro como en casa. De igual manera, también verás cuáles son actualmente las plataformas de food delivery



Erik Alvarado Peña, Director Ejecutivo de PLAYERS of Life Guadalajara, y Francisco Vázquez Leña, Director General de Grupo Inmobiliario Frava

más influyentes que te llevarán tus antojos en dondequiera que te encuentres. Y qué mejor que maridar tu comida con la bebida perfecta o cerrarla con el digestivo indicado, para esto incluimos una sección dedicada a vinos y licores. Asimismo, sabrás qué empresas se encargan de proveer a los restaurantes tanto de los mejores insumos, así como de detalles como cristalería y mantelería. Por último, pero no menos importante, hablamos sobre los supermercados que además de ofrecer una amplia variedad de alimentos y productos, te llevan hasta la puerta de tu casa lo que necesites.

En portada presentamos a Francisco Vázquez Leña, Director General de Grupo Inmobiliario Frava, empresa que reúne

el profesionalismo por más de 32 años, empleando servicios de conceptualización, proyección, desarrollo y comercialización de proyectos especiales. En su entrevista nos comparte cómo han permitido mantener y seguir con alianzas estratégicas en el mercado inmobiliario.

Para cerrar, cabe destacar la importancia de impulsar nuestra economía local apoyando a los negocios mexicanos y de nuestra localidad. Esta ocasión te invitamos a apoyar a la industria gastronómica, aquella que con sus experiencias ha invitado a nuestros sentidos a vivir momentos inolvidables, en los que hemos compartido, celebrado o disfrutado con nuestros seres queridos.♥

PLAYERS
OF LIFE
GUADALAJARA

DIRECTOR EJECUTIVO
Erik Alvarado Peña
e: erik.alvarado@playersoflife.com

GERENTE DE CUENTAS CLAVE
Myriam Alfaro
e: myriam.alfaro@playersoflife.com

ASESOR COMERCIAL
Guillermo Ramírez
e: guillermo.ramirez@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT Y BRANDED CONTENT
María José González
e: mariajose.gonzalez@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO
Armando González
e: armando.gonzalez@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING
Leyda Mar
e: leyda.mar@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL
Juan Pablo Benavides
e: juan.benavides@playersoflife.com

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

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

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

DISTRIBUCIÓN
Jorge Alberto Álvarez Gómez

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Guillermo Flores

CONSEJO EDITORIAL
León Refreger, Carlos Arteseros, Karina Ley, María José Arregui, Luis Fernando González, Abel Intriago, Daniel Blum, Mario Rizo, Myriam Ibarrola, Moisés Michán, José Olivares, Nidia Zavala

Abre tu Cuenta donde estés.

Es muy fácil, contrátala en minutos en:
scotiabank.com.mx/cuentadigital

Úsala siempre, no tiene comisión.¹



#UnCambioSiempreEsBueno

Tú decides, nosotros te asesoramos:

Scotiabank®



scotiabank.com.mx/cuentadigital



Ingresa escaneando este QR

¹No se pagará comisión por inactividad siempre que realice una operación monetaria al año, como depósitos, pagos, SPEI, pago de Tarjeta y retiros a través de los canales o medios de pago ScotiaWeb, ScotiaMóvil, o ventanilla en sucursal. ScotiaWeb y ScotiaMóvil requieren previa contratación y/o activación. Cuenta Unica Ágil es un producto de depósito a la vista disponible para personas físicas en moneda nacional, que recibe depósitos brutos mensuales de hasta 3,000 UDIs (Cuenta Nivel 2) con cobertura nacional a través de nuestras sucursales e internacional a través de la tarjeta de débito. No aplica para personas de nacionalidad extranjera. Cuenta Unica Ágil es un producto protegido por el IPAB, hasta por 400 mil UDIs (Unidades de Inversión). Consulta www.ipab.org.mx Para mayor información sobre términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación, consulta scotiabank.com.mx Productos y servicios ofrecidos por Scotiabank Inverlat S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Scotiabank Inverlat.



SEPTIEMBRE 2020

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
@AlexMtzFili

EDITORIAL

HEAD EDITORIAL DIGITAL & BRANDED CONTENT
Victor Blankense
e: victor@grupoplayes.com.mx

DISEÑO

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

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

ADMINISTRACIÓN

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

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

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

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

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO

HEAD OF MARKETING
Alexis Navarro
e: alexis.navarro@grupoplayes.com.mx

SUBGERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Pamela Tirado
e: pamelatirado@playersoflife.com

SUBGERENTE DE ESPECTÁCULO Y RELACIONES PÚBLICAS
Roberto González Caravantes
e: roberto.gonzalez@grupoplayes.com.mx

GERENTE DE DISEÑO DE MARKETING
Armando González
e: armando.gonzalez@playersoflife.com

SISTEMAS

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

ASISTENTE DE SISTEMAS CORPORATIVO
Osvaldo Esquivel
e: osvaldo.esquivel@grupoplayes.com.mx

RECURSOS HUMANOS

COORDINADOR DE RECURSOS HUMANOS
Jaqueline Montero
e: jaqueline.montero@grupoplayes.com.mx

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



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 5 No. 56. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2020. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

Como la Naturaleza lo crea

Ciris Melfi, Chapa de Madera Precompuesta



Chapas de Madera Natural y Precompuesta

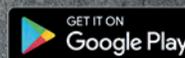
Calle Presas 3 Bodega 9
Los Fresnos, Naucalpan
Edo. de Méx 53250

T +52 (55) 5343 1204
T +52 (55) 5343 1246
T +52 (55) 5343 1268

www.verolegno.com.mx

No tenemos Sucursales ni Distribuidores

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





SEPTIEMBRE 2020

Contenido



HISTORIA DE ÉXITO

Te presentamos a Francisco Vázquez Leaña, Director General de Grupo Inmobiliario Frava, empresa que reúne el profesionalismo por más de 32 años, empleando servicios de conceptualización, proyección, desarrollo y comercialización de proyectos verticales en la zona premium de Guadalajara.

> 30

BUEN COMER

- 37 Mochomos
- 38 La Tequila
- 39 La Docena
- 40 Palominos
- 41 Alcalde
- 42 Carl's Jr.

DELIVERY

- 44 Rappi
- 45 Cornershop
- 46 Uber Eats

SUPERMERCADOS

- 47 Walmart
- 48 Soriana
- 49 City Market

VINOS Y LICORES

- 50 Vinoteca
- 52 Estuches Cuevas

PROVEEDORES

- 54 Tangamanga
- 56 Banquetes Guadalajara
- 58 Cristalería La Única
- 60 Rancho El 17



SPOTLIGHTS

12 AS BAJO LA MANGA
Sofía Lomelín
y Fernanda Cantarero



14 EN EXCLUSIVA
Rodrigo Beltrán Moretto,
Ana Carolina
y José Jiménez Wunsch

16 EJECUTIVOS EN ASCENSO
Pepe Olivares



18 COMPROMISO SOCIAL
Cocinamos México

ACTUALÍZATE

62 ADVANCE
Clínica Fernanda Malacón



¡Nuevo Podcast! INSPIRA

FILOSOFÍA | CRECIMIENTO | SUEÑOS

Emprender es el sueño de todos pero nadie te dice como hacerlo. Este podcast te ayudará a despertar inspirar e impulsar tu crecimiento empresarial, ¡bienvenido!

Episodios ya disponibles
¡ESCÚCHALOS!

INSPIRA
FILOSOFÍA | CRECIMIENTO | SUEÑOS
IOS OFFICES
PODCAST BY IOS OFFICES

PODCAST
Inspira
By IOS OFFICES

PLAY FOLLOW

ABOUT
Un espacio donde compartimos historias de éxito de grandes personalidades. Encontrarás enseñanzas, consejos y mucha inspiración de cómo navegar el mundo empresarial y del emprendimiento.

Filtered by All Episodes

| TITLE | PROGRESS | 📅 | 🕒 |
|--|------------|--------------|-------|
| T1 - E04 Inspira Magia - Javier García Iza IOS OFFICES En este capítulo podrás aprender sobre la importancia del cambio y la reinención. Javier García Iza nos cuenta la historia de cómo inició esta aventura de emprender y la manera en la que logró... | ██████████ | Aug 18, 2020 | 50:57 |
| T1 - E03 Inspira optimismo - Rorro Echavez En este episodio tenemos como invitado a un optimista de profesión. Descubriremos juntos como empezar a persistir ante los golpes que nos va dando la vida. | ██████████ | Aug 11, 2020 | 33:14 |

TODOS LOS MARTES 10 A.M. POR SPOTIFY



PODCAST BY IOS OFFICES

Mármol para crear piezas únicas y sofisticadas



Sofía Lomelín y Fernanda Cantarero

Sofía Lomelín y Fernanda Cantarero

Sofía Lomelín y Fernanda Cantarero son las fundadoras de Makrana, una empresa que nace en el 2017 en Guadalajara, Jalisco, con el deseo de aprovechar los sobrantes de las placas de mármol utilizadas para proyectos de construcción, transformándolos en artículos de uso diario en casa con diseños vanguardistas y la mejor calidad realizada por manos mexicanas.

Fernanda trabajaba en una empresa de mármoles y piedras y, estando ahí, se dio cuenta del material que se desperdiciaba en proyectos de construcción. Queriendo aprovechar los pedazos que sobraban de mármoles, granitos y otras piedras, comenzó a diseñar productos de decoración y uso diario, y empezó con su material favorito: el mármol.

Sofía, por su parte, mientras terminaba su carrera universitaria, buscaba alternativas para emprender un negocio aprovechando su gusto por las ventas y su capacidad administradora. El reloj de pared fue el primer producto que sacaron a la venta por Instagram, en 2017, seguido de las tablas irregulares, el producto estrella.

El nombre MAKRANA surge por la historia del Taj Mahal, espléndido monumento construido con mármol proveniente de las canteras de la localidad de Makrana, India. Esta maravilla del mundo moderno es un homenaje del emperador mogol, Shah Jahan, hacia su esposa, Mumtaz Mahal, por el amor que le profesó.

Fernanda y Sofía mencionan lo que las distingue de otras marcas. “Por un lado, nos enfocamos en nuestro material consentido: el mármol, y la infinidad de variedades, colores y texturas que nos ofrece. Claramente lo complementamos con otros materiales geniales – el acero, la madera, el granito, el vidrio – pero el protagonista de la historia de Makrana es el mármol”.

“Además, nuestro ADN está hecho de diseño que sorprende. No nos conformamos con materiales de calidad y productos funcionales. Vendemos productos con mucho diseño detrás, además de estar constantemente innovando con diseños nuevos – creemos que nuestros clientes, al igual que nosotros, ven en la decoración una necesidad estética que se actualiza constantemente”, expresan.

La elección del mármol la hicieron por la elegancia, versatilidad y por la variedad de tipos y colores que tiene, los cuales nunca pasarán de moda.

“Porque es un material natural que acompaña a nuestros diseños de una manera muy especial. Permite que cada pieza sea única: vetas, texturas y tonos de colores difícilmente replicables. Es increíble las variaciones que puede tener un mismo material. Una pieza nunca será igual a otra”, comentan.

¡Síguelas!

Su showroom en Guadalajara está en Casa Brasilia, en Colomos Providencia.

En la Ciudad de México estarán en Las Lomas.

Además, las pueden encontrar en su Instagram [@makranahomedecor](#) y en su página web www.makrana.mx



De su viva voz...

¿Qué dificultades han encontrado estos años en esta industria?

Así como el mármol es un material tan bonito y con tantos beneficios, también es un material frágil con muchos retos en su manejo. Al principio, al no conocer cómo lidiar con la fragilidad del mármol en su transporte, nuestros productos llegaban rotos a las distintas partes del país a donde los mandábamos. Nos desanimaba mucho pensar que nuestros envíos se fueran a limitar por esto. Pero todos los días se aprende, y hemos aprendido mucho, a base de cursos y estudio, sobre el manejo del mármol, su embalaje y empaque para garantizar que nuestros productos lleguen impecables a las manos de nuestros clientes.

Otro reto que constantemente nos encontramos es el de lidiar con las expectativas de los clientes del tono de color, o de la veta del mármol en nuestros productos. Muchos estamos acostumbrados a que la producción en línea ofrece productos idénticos. Pero esa es la maravilla, y también a veces la pesadilla, de vender productos únicos. Poco a poco nuestros clientes entienden que las piedras naturales como el mármol difícilmente permiten tener piezas iguales y terminan enamorándose de este material. Digamos que muchos se han convertido, como nosotras, en fieles seguidores del mármol. Todos los días aprendemos algo.

¿Cómo impactó la pandemia del COVID-19 a Makrana?

Todas las crisis presentan muchas historias negativas. Pero también abren oportunidades enormes. Y en Makrana hemos sabido capitalizar las oportunidades que el coronavirus nos ha ofrecido. Han sido meses en los que el comercio electrónico ha crecido a doble dígito y para un proyecto como Makrana, que vende mayoritariamente en línea, esto ha significado un crecimiento genial.

No ha venido fácil, claro. Por un lado, las ventas presenciales disminuyeron muchísimo. Por el otro, el incremento de tráfico en nuestras redes y en la página de Makrana puso nuestras capacidades digitales al límite y nos obligó a actualizarlos e invertir en mejores herramientas digitales de venta. ¡Próximamente verán nuestra nueva página de internet lista!

Además de los retos, hemos aprovechado este tiempo para reenfoarnos en lo que nos distingue: el diseño. También verán nuevos diseños que hemos realizado durante la temporada de trabajo desde casa.

¿Cuáles son los planes para Makrana en el futuro?

En el largo plazo, queremos ser la marca de referencia en diseño con mármol en México y, por qué no, en el mundo. Que la gente piense en Makrana cuando piense en diseño y en mármol.

Queremos tener presencia en más puntos clave en el país de manera física. Somos fieles creyentes del comercio online - ¡sí, ahí están la mayor parte de nuestras ventas! Pero también creemos que la cercanía con nuestros clientes, la posibilidad de que ellos se acerquen a nuestros productos es muy importante.

Estamos por abrir un showroom y punto de venta en la Ciudad de México, ¡stay tuned! Y conforme vayamos creciendo, queremos generar cada vez más presencia de marca y fidelidad entre nuestro mercado. Esperamos en un futuro cercano comenzar a exportar.♥

COLABLANCA

CERVEZAS CON MUCHA PERSONALIDAD



José Jiménez Wunsch, Rodrigo Beltrán Moretto, Joaquín García y Ana Carolina Jiménez Wunsch

Rodrigo Beltrán Moretto, Ana Carolina y José Jiménez Wunsch, son los fundadores de Cervecería Colablanca, una empresa tapatía que nació en el 2018 con el objetivo de ser un ícono en la ciudad, por su calidad, consistencia e innovación con nuevos ingredientes, como especias hierbas y frutas.

La idea de crearlas surgió en una fiesta familiar del fin de año en 2017, en la sierra jalisciense, donde se empezó a concebir, en un trozo de papel, la idea de lo que hoy es Cervecería Colablanca.

En esas épocas de reflexión, los fundadores, considerando la amplia experiencia de su maestro cervecero, visualizaron la creación de una marca de cerveza artesanal, que dentro del universo de sabores que hay en la industria, fuera un ícono para la creación de memorias para sus consumidores, siempre respaldado por la constancia de su calidad de principio a fin y siempre bajo el concepto de una cerveza bien hecha.

Rodrigo menciona que la decisión de emprender en el ramo cervecero surgió porque para ellos la cerveza es un acompañante en la

vida social de las personas, “En las buenas y en las malas, y qué mejor emprender de la mano de apasionados y creativos de ella”, comenta.

Bajo este propósito, emanaron sus dos primeras cervezas de línea, Foresta (Blonde Ale con Cardamomo) y Serena (Mocha Porter) que con adjuntos seleccionados por su maestro cervecero, dan un toque especial y diferente a lo que se presentaba en aquel entonces en los anaqueles.

Como parte de la evolución como marca y el estar cerca del mercado, los ha llevado a crear, dentro del año posterior a su lanzamiento, recetas americanas como su Corteza (Session IPA “SIPA”), la cual se ha posicionado como una de las “SIPA” con mayor referencia en Jalisco.

Gran parte sus consumidores los instaban a desarrollar, desde su trinchera, un estilo de cerveza que fuera aún más fácil de tomar para iniciadores en el mundo de la cerveza artesanal o que simplemente fuera ligera, con esa mano de Colablanca, por lo cual se creó su popular Venadita (Light Lager) y Leña (Dark Lager).

Locación: Patan Ale House



Rodrigo menciona que los sabores de cada una de sus cervezas los suelen hacer tratando de llegar a más lugares, rompiendo paradigmas de la industria (frescura y disponibilidad).

“Como consumidor, el encontrar diferenciadores (adjuntos, técnicas y sabores) en la marca es algo que valoro. Como cofundador, el transmitir ese esfuerzo de desarrollo y cuidado del producto y que nuestros consumidores nos empiecen a relacionar, es algo que nos impulsa a seguir adelante”.

“Es un cabildeo interno, que con la experiencia de José (cofundador y head brewer), empezamos a hacer lluvia de ideas y analizamos tendencias para ir diseñando lo que será el producto final”, expresa Rodrigo.

Colablanca, ha recorrido festivales cerveceros que van desde el Pacífico, Norte, Centro, Sureste mexicano y desde luego, su casa, Jalisco; promoviendo sus cervezas de línea, experimentales y ediciones especiales, tanto de barril como de botella y lata; en su andar como resultado de este esfuerzo,

han obtenido 8 medallas (4oros, 2platas y 2bronces) en Guadalajara, Monterrey y recientemente en Ensenada en la Copa Cervecería del Pacífico.

Los fundadores, con diversos backgrounds y habilidades, han frugado en conjunto con el apoyo de instituciones académicas y diferentes expertos externos, lo que hace poco más de dos años quedó plasmado en papel, en una referencia de la cerveza artesanal de Jalisco, quedando aún un amplio camino por recorrer.

Para Rodrigo la experiencia de tomar una cerveza Colablanca está vinculada para cada momento o actividad social o “de la nueva normalidad”.

José, por su parte, hace una invitación a las personas para que consuman cerveza local, “no importa donde vivan, siempre habrá alguna buena opción. Esto siempre nos hará crecer como cerveceros y como economía local. Y también invitarlos a probar nuestras cervezas que están hechas con mucho cariño, pasión y sobre todo amor al arte”, termina.♦

[@cervezacolablanca](#)

[@cervezacolablanca](#)

[Colablanca.mx](#)



El marketing es su pasión

Pepe
Olivares

El tapatío Pepe Olivares es el encargado de la Dirección de Marketing y Creativa de Pannarama, el espacio ubicado en Torre Américas, Grupo Ambea, que alberga una variedad de propuestas culinarias con una arquitectura moderna con toques naturales.

“Es un social club, un corredor gastronómico, pero con vida nocturna, con mucha seguridad para los asistentes, un Oasis dentro de la zona financiera, un espacio ecléctico donde cada lugar es una experiencia, pero todos los lugares se conectan entre sí”, lo define Pepe.

Su trabajo en Pannarama es muy variado día a día, pero en pocas palabras es cuidar la marca para estar en constante creación e innovación.

“Tengo que cuidar todos los detalles para que el lugar siempre se mantenga con los estándares con los que se avisto desde un principio. Cada detalle de Pannarama es único y fue pensado durante varios meses así que cada decisión que se toma en cuanto a branding, invitados especiales, eventos, relaciones públicas y activaciones son desarrollados por un equipo del que formo parte, pero al final es filtrado por mí”, expresa.

La trayectoria de Pepe comenzó en una agencia de marketing.

“Me tocó ser Director de Relaciones Públicas en durante casi 10 años un proyecto que en un principio cree, y dirigí, pero hace ya más de 4 años salí para emprender y dirigir algunos proyectos a nivel personal”, recuerda.

El proyecto tiene alrededor de 4 años, desde que se empezó a planear, y Pepe está ahí desde hace 3; le tocó curar junto con los socios, toda la gastronomía y todo lo que implicaba escoger e invitar a los restaurantes que se encuentran en el proyecto.

“También fui parte del equipo que tomó las decisiones en cuanto a qué arquitectos, diseñadores, artistas multidisciplinarios, paisajistas y despachos de decoración participaron en este proyecto. Pannarama también se trata de dar reconocimiento a todos estos mexicanos y tapatíos talentosos que existen en esta ciudad, es un espacio que fue creado así, es un lugar que está pensado para que cada que voltees a algún lugar encuentres algo de qué hablar”, añade.

Lo que más disfruta de su trabajo es aportar ideas y que estas sean implementadas y se vean reflejadas.

“Me gusta mucho haber apoyado a crear un espacio con una identidad bien definida, un lugar ecléctico, algo que me da mucho satisfacción es que todos los días escuchamos buenos comentarios de este espacio”.

“No copiamos a nadie, creamos algo desde cero y no nos basamos en ningún proyecto al que he ido o he leído. Fue un trabajo muy largo porque no nos queríamos parecer a nadie, y estoy muy contento porque creo que lo logramos, hacer algo así en estos días es muy complicado, y seguramente existen espacios así, pero yo no los conozco”, menciona.

Su mayor objetivo con el trabajo que está haciendo en Pannarama es que sea un referente a nivel regional, nacional e internacional.

“Y lo estamos logrando con uno de los proyectos que están dentro de Pannarama, el restaurante Veneno, de Juan Monteón y el chef Poncho Cadena que ya fue nominado y ha ganado algunos premios de diseño y arquitectura a nivel internacional, solo falta que más gente lo conozca y este tipo de premios va a empezar a suceder más seguido”, argumenta.

El reto más grande que ha tenido desde que labora ahí es generar algo único y desde cero.

“El segundo mayor reto definitivamente la pandemia ir contracorriente, ya que teníamos muy poco abierto y empezó todo esto que todos conocemos. Ha sido una etapa complicada, porque tenemos que tener un balance entre hacer las cosas bien siguiendo todos los protocolos de seguridad y a la vez buscar que los negocios sean rentables”, menciona.

A parte de trabajar en Pannarama, es Director de Marketing de una cerveza artesanal de trigo La Blanca Cervecería, en la cual están en un proceso de crowdfunding para hacer crecer el proyecto y llevarlo a otro nivel.

“También doy asesoría a grupos restauranteros y a algunas marcas, y colaboro con algunas agencias de marketing en proyectos de relaciones públicas. Soy socio de Café de Palma el nightclub que está en Pannarama. Y por ahí viene otro proyecto que no puedo adelantar porque es una sorpresa”, añade.

Dentro de los próximos cinco años espera seguir desarrollando conceptos de restaurantes y bares e incluso replicando Pannarama en otras ciudades.♥

Cómo vivir la experiencia Pannarama

- Comiendo en uno de los mejores restaurantes de la ciudad; en donde no hay fast food, ni restaurantes de cadena.
- Después, de comer tomarte un café de prensa francesa en Romea Wine Bar. Admirar cada uno de los detalles que existen dar un recorrido y ver la intervención de Ricardo Luévano en Sala Blanca.
- Salir, y ver a detalle cada una de las piezas de Fernando Sandoval.
- Admirar el mural de Manuel Rodríguez, darle una vuelta a la torre y admirar la escultura pública más grande de Latinoamérica que cubre a la torre, creada por el artista tapatío Jorge Mendez Blake.
- De ahí puedes regresar y empezar a abrir apetito con unos aperitivos y cenar en otro de los restaurantes.
- Pasar a la precopa a Sala Blanca, y, antes de la pandemia, podías terminar en uno de los night clubs que hay dentro de Pannarama, los cuales se encuentran cerrados hasta el momento; una experiencia completa sin salir de este lugar.



Amor en cada cajita

Cocinamos México

Con la finalidad de ser solidarios y demostrar apoyo a aquellos ciudadanos que se encuentran en situaciones vulnerables, desempleados, indigentes, indocumentados o familias sin recursos; nació Cocinamos México, una iniciativa lanzada por Abelardo Marcondes, fundador de la agencia LBN.

El proyecto inició en la Ciudad de México a principios del mes de abril del presente año, debido a que muchos comedores comunitarios cerraron, no hay gente en las calles distribuyendo alimentos y sobre todo no hay personas suficientes para multiplicar esfuerzos.

En Cocinamos México, los ciudadanos se unieron para apoyar a otros ciudadanos que más lo necesitan llevando un poco de comida y esperanza durante estos días, tanto a personas en situaciones vulnerables sin techo, así como doctores y enfermeros que no cuentan con tiempo libre para salir por algo de comer.

“Yo estaba aprendiendo a cocinar para aprovechar el tiempo en casa durante de la pandemia y cuarentena, y en un recorrido en bicicleta que di un domingo, me di cuenta que realmente son muchas las personas que viven en situación de calle y no tienen en ocasiones que comer, debido a la cuarentena, muchos comedores comunitarios cerraron, no hay había personas en las calles dando ayuda económica a estos ciudadanos que viven en estas situaciones, entonces de ahí dije, si cocino para mi puedo cocinar para otras 10 personas”, expresa Abelardo.

La idea fue de Abelardo, pero tuvo el apoyo de un grupo de 5 amigos, junto con quienes logró entregar muchas más comidas de lo que habían planeado.

“Queríamos llegar a 50 comidas por día, pero gracias a que muchas personas se enteraron de la iniciativa cocinamos México el primer día de entrega de comidas logramos 250 comidas”, recuerda.

Al principio de la iniciativa contaron con muchas donaciones de productos de canasta básica y los voluntarios que cocinan podían preparar con eso; hoy en día, cada voluntario cocina con sus propios insumos desde sus casas y preparan más de 20 kits cada voluntario; entregando así aproximadamente 800 comidas por día.



Para el fundador el mayor reto al que se han enfrentado ha sido el incremento en el número de personas a las que han apoyado.

“Al principio ayudábamos a personas en situación de calle, pero conforme iba pasando los meses y la pandemia seguía, se acercaban desempleados así como familias, jóvenes o niños a pedir ayuda, y el número de comidas subía y necesitamos a más voluntarios cocinando”, expresa Abelardo.

Lo que caracteriza al proyecto son los mensajes motivacionales que escriben en cada uno de los empaques que entregan, una idea que surgió con el fin de no solo llevar comida, sino recordarles a todos lo que lo necesitan, que no están solos y que desean que estén bien, “tratamos de transmitir un mensaje de esperanza y solidaridad, además de unión entre las familias de los voluntarios, ya que muchas veces son los hijos de quienes cocinan los que dibujan en las cajas”, comenta Abelardo. ♦

Principales logros o impactos

- Además de estar en Ciudad de México, tienen presencia en Puebla, Toluca, Metepec, Teotihuacán, Acatlán, Aguascalientes, Guadalajara, Monclova, Monterrey, Pachuca, Reynosa, San Luis Potosí, Cancún y Valle de Bravo. Próximamente abrirán centros en Querétaro y San Miguel de Allende.
- Cuentan con aproximadamente 700 voluntarios en toda la República Mexicana.
- Se han entregado más de 150 mil comidas en todo México, a personas en situación de calle y desempleados; además de 20 mil despensas a familias de bajos recursos en poco más de 4 meses.

¿Cómo unirse a la causa?

- Pueden contactar a través de las redes sociales de Cocinamos Guadalajara a Ana Victoria Acosta, quien es la responsable de Guadalajara y ella podrá informarles sobre las formas en las que pueden unirse.
- Donando insumos o alimentos los cuales se cocinarán en los comedores que apoyan.
- Además de apoyar con comida, también pueden ayudar cocinando o bien, como voluntarios entregando la comida que se prepara.
- Cuentan con un Centro de Acopio, ubicado en Boulevard Puerta de hierro #5150 Torre C, 2do piso, Zapopan, Jalisco.

@cocinamosguadalajara @cocinamosmexico

El dulce apapacho de Patrón XO Café

En este momento en el que es importante estar unidos como familia, Tequila Patrón ha desarrollado cinco recetas deliciosas, muy dulces y fáciles de preparar desde casa para disfrutar en compañía de nuestros seres queridos. Estos cocteles están hechos con Tequila Patrón XO Café, un exclusivo licor de tequila con café, con notas a chocolate y café recién tostado, y aroma de chocolate con vainilla que es perfecto para acompañar cualquier postre.



Dalgona XO

Una versión al estilo Tequila Patrón de la tendencia de café más grande del momento.

Ingredientes

- 35 ml de Patrón XO Café
- 20 g de café soluble
- 20 g de azúcar refinada
- 20 ml de agua natural
- 80 ml de leche
- 1 pizca de café soluble para decorar

Cómo prepararlo:

- Hervir 10 ml de Patrón XO Café con los 20 ml de agua natural. Una vez que hierve apagar inmediatamente.
- Agregar en un bowl el café, la azúcar e incorporar poco a poco la mezcla de agua y Patrón XO Café, hasta lograr tener una consistencia espesa (de ser necesario agregar más café y azúcar).
- Una vez que tenemos nuestro líquido espeso lo reservamos para el siguiente paso.
- En un vaso old fashioned servir la leche y el resto de nuestro Patrón XO Café (el que no hervimos) y dejar un espacio de aproximadamente un dedo y medio para decorar con nuestra mezcla espesa de café.
- Decorar con café soluble.



Espresso Martini

Un twist moderno a este clásico coctel.

Ingredientes:

- 50 ml de vodka Grey Goose
- 30 ml Espresso
- 20 ml de Patrón XO Café
- Una pizca de sal
- 5 ml de jarabe

Cómo prepararlo:

- Agregar en un shaker todos los ingredientes y hielo.
- Agitar vigorosamente hasta que el shaker comience a “sudar” frío.
- Servir directamente en una martinera.
- Decorar con granos de café.



Mulata Patrón

Un coctel inspirado en el café, que se puede disfrutar en compañía de un delicioso postre.

Ingredientes:

- 1 ½ oz de Patrón XO Café
- 1 ½ oz de endulzante (puede sustituirse por cualquier dulce)
- 2 oz de leche de coco
- Cocola o canela espolvoreada

Cómo prepararlo:

- Agregar los ingredientes en el shaker (Tequila Patrón, Jarabe y leche de coco).
- Agregar hielos.
- Técnica de shake por 15 segundos.
- Agregar contenido del shake en un vaso.
- Decorar con canela o cocola espolvoreada.



Banana split

El postre perfecto y dulce para esa plática después de comer.

Ingredientes:

- 1.5 oz de Patrón XO Café
- ½ oz Tequila Patrón Reposado
- ½ plátano
- 1 cucharada grande de helado de vainilla
- ½ taza con hielo
- + jarabe de chocolate para decorar

Cómo prepararlo:

- Combinar los ingredientes en una licuadora hasta lograr una textura suave.
- Decorar un vaso o copa de parfait con jarabe de chocolate.
- Servir la mezcla en el vaso y disfrutar.



Patrón Colada

Un excelente digestivo para después de una gran comida.

Ingredientes:

- 1 oz de Patrón Silver
- 1 ½ oz de Patrón XO Café
- Media rodaja de piña
- 70 ml de leche de coco
- 30 ml de crema de coco
- Hielos · Café en polvo

Cómo prepararlo:

- Agregar los ingredientes a la licuadora.
- Licuar con un solo hielo.
- Agregar hielos al vaso.
- Servir el contenido de la licuadora en un vaso.
- Decorar con piña y café en polvo.

ALEX GOPSKY

*PRESIDENTE DE
LA JUNTA DIRECTIVA
Y DIRECTOR EJECUTIVO
DE JOHNSON & JOHNSON*





Alex Gorsky es uno de los siete líderes de Johnson & Johnson que ha desempeñado el doble papel desde que la compañía cotizaba en la Bolsa de Nueva York en 1944.

Gorsky comenzó su carrera en Johnson & Johnson como representante de ventas en Janssen Pharmaceutica en 1988. Durante las siguientes tres décadas, avanzó a través de puestos de creciente responsabilidad en ventas, marketing y administración, y culminó en ser nombrado CEO y Presidente en 2012.

Bajo el liderazgo de Alex, Johnson & Johnson ha confirmado el legado de 134 años de la compañía de brindar soluciones a las necesidades de atención médica insatisfechas más urgentes del mundo, y continuó redefiniendo las expectativas en lo que respecta a la innovación impulsada por un propósito y el crecimiento sostenible en nombre de todos los interesados.

Durante su mandato, Johnson & Johnson se ha convertido en una empresa farmacéutica líder a nivel mundial, así como en el inversor número uno de la industria en investigación y desarrollo. El sector de dispositivos médicos está a la vanguardia de la aplicación de tecnología de punta para cirugía, cuidado de la vista, ortopedia y soluciones de intervención. Y el negocio de Consumer Health continúa evolucionando su cartera de marcas icónicas y destacadas innovadoras en autocuidado y salud de la piel.

Fuera de Johnson & Johnson, la influencia de Alex ha dado forma tanto al panorama de la atención médica como a la gran comunidad empresarial a través de su trabajo como miembro activo del Consejo Empresarial y la Mesa Redonda Empresarial. Defensor desde hace mucho tiempo de la diversidad e inclusión y defensor de los problemas de los veteranos, Alex actualmente forma parte de la junta directiva de la Fundación Travis Manion e IBM.

Después de completar su educación universitaria en la Academia Militar de los Estados Unidos en West Point, Nueva York, Alex sirvió seis años en el Ejército. Obtuvo su MBA de la Wharton School de la Universidad de Pennsylvania en 1996. Alex ha estado casado con su esposa, Patricia, durante más de 30 años, y son los padres de un hijo, Nick.

ALEXA MORENO

GIMNASTA OLÍMPICA MEXICANA





Alexa Moreno es la mexicana que dejó huella en la historia del deporte nacional al convertirse en la primera mujer de nuestro país en subirse al pódium en el Mundial de Gimnasia Artística.

Con tan solo 25 años esta gimnasta originaria de Mexicali, Baja California, es un orgullo para México por sus grandes logros en justas internacionales.

Es por esto que fue recientemente galardonada con la Medalla Mérito Deportivo 2019 de la Cámara de Diputados, y ganadora del Premio Nacional de Deportes 2019.

Algunos de sus logros:

- Su primera medalla de oro la obtuvo en 2010, en los Juegos Centroamericanos
- Tuvo el despegue de su carrera deportiva en los Juegos Olímpicos Río 2016, donde fue fuertemente criticada por su físico ya que de acuerdo con algunas personas “no encajaba con el de una gimnasta”.
- Obtuvo la medalla de bronce en el Campeonato Mundial de Gimnasia Artística en Doha, Catar, en 2018.
- Fue acreedora de otro bronce en la Copa del Mundo en Azerbaiyán.
- En la justa mundial de Londres, Inglaterra, logró su participación a los Juegos Olímpicos de Tokio, los cuales están planeados para el año 2021.

Historia en el deporte:

- Su camino en la gimnasia inició a los 3 años de edad cuando Alexa comenzó a practicar gimnasia impulsada por sus padres.
- La medallista mencionó que quiso dejar el entrenamiento en muchas ocasiones, pero que fue cuando se celebraban los Juegos Olímpicos de Sídney del 2000 que nació su amor por la gimnasia y se dio cuenta que quería ir a la justa y competir con sus ídolos.

¡Pon tu cocina a la *vanguardia!*

Si te encanta cocinar o, al contrario, eres de los que no tiene tiempo para hacerlo, hemos reunido una selección de los mejores utensilios de cocina que pueden ayudarte a reducir el tiempo en la preparación de tus platos y mejorar tus habilidades culinarias.♦



Báscula digital multifunción Wetex C



Freidora de aire Philips



Robot de cocina Thermomix



Licuadora portátil
PopBabies



Precisor de temperatura
Anova Sous Vide



Cortador en espiral MITBAK



Olla instantánea Instant Pot



Batidora KitchenAid Artisan



Sellador al vacío FoodSaver



TEQUILAS Y MEZCALES

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



Francisco Vázquez Leño

FRANCISCO VÁZQUEZ LEAÑO

EL DIRECTIVO QUE ROMPE PARADIGMAS EN CADA DESARROLLO

Con tan solo 18 años de edad y sin dejar de lado sus estudios profesionales, el tapatío Francisco Vázquez Leño comenzó su historia en el mundo inmobiliario.

Fue en el año 1988 que inició como vendedor en su primer proyecto y uno de los más importantes de su trayectoria, Puerta de Hierro, uno de los fraccionamientos de mayor prestigio en la Zona Metropolitana de Guadalajara y en el Occidente del País.

El exitoso fraccionamiento Puerta de Hierro surgió gracias a la alianza de dos grupos emblemáticos a nivel nacional y de procedencia tapatía, la Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG) representada por el señor Don Antonio Leño Álvarez del Castillo y el Grupo Gómez Flores representada por el señor Don Armando Gómez Flores. Estos importantes corporativos se unieron y crearon el fraccionamiento de mayor plusvalía y prestigio en la zona. Para la creación y la comercialización de dicho proyecto invitaron al Ing. Francisco Vázquez Castañeda, un empresario de excelente reputación a que dirigiera el proyecto.

“En aquel momento me invitan al proyecto, empiezo como asesor, posteriormente participo en la organización y constitución de la casa Club, para después terminar en la Director Comercial del mega proyecto”, expresa Paco Vázquez, durante una entrevista exclusiva para PLAYERS of Life.

Fue durante esos años que se dio cuenta de la necesidad de sus clientes, quienes requerían de alguien que se encargara de la compra, venta y renta de propiedades.

“En 1989, pude detectar las necesidades inmobiliarias de los clientes; que para adquirir una propiedad en Puerta de Hierro requerían de la venta de alguna de sus propiedades, solicitándonos ayuda, en base a esa necesidad es que se crea una empresa independiente, Grupo Inmobiliario FRAVA, empresa que trabajaría de la mano con Puerta de Hierro para el logro de sus objetivos”, recuerda.

Desde su creación y hasta la actualidad funge como Director General de la empresa; el nombre de FRAVA surge de la composición del nombre y apellido Francisco Vázquez el cual comparten tres generaciones y que han heredado un legado de valores como la honestidad, la ética, y la lealtad.

La empresa nace con la misión de conceptualizar soluciones integrales inmobiliarias de corretaje y de proyectos específicos, ya sean habitacionales, corporativos, industriales y comerciales que buscan, en conjunto con sus clientes, lograr la planeación, conceptualización y comercialización exitosa de sus proyectos.

Vázquez Leño, está consciente del lugar que ocupa FRAVA como uno de los grupos inmobiliarios más importantes del Occidente del País y comparte cómo han logrado permanecer en el ramo inmobiliario durante sus más de 32 años de existencia.

“Una de las cosas más importantes que tenemos como grupo es nuestro personal, hemos logrado tener un equipo muy unido y comprometido, con muy poca rotación y que después de 32 años seguimos juntos. Esta unión se logra gracias un excelente ambiente de trabajo y con una visión de crecimiento hacia todo el personal. También creo que ha sido gracias a la capacidad de adaptarnos a las circunstancias que nos marca el mercado.

Otra condición fundamental ha sido la relación que hemos logrado con nuestros clientes, pues creemos firmemente que no se trata de solo hacer una venta, sino de hacer la mejor inversión y además lograr en cada cliente un amigo y cuando lo haces así y combinas la experiencia con la ética, generas la confianza necesaria para que tus mismos clientes te sigan buscando”, argumenta.

Además de sus valores fundamentales: el “Know How”, la experiencia adquirida y la trayectoria del equipo para seguir distinguiéndose como una de las mejores inmobiliarias; algo que caracteriza a FRAVA es la capacidad de romper paradigmas en cada desarrollo que presenta a sus clientes, lo que ha permitido mantener y seguir con alianzas estratégicas en el mercado inmobiliario.

“Yo creo que todo inicia con la estructura mental y el cómo te prepares para el establecimiento de nuevos retos. Nunca, ni yo, ni mis colaboradores, nos conformamos con nada, siempre nos exigimos más, siempre estamos viendo cómo podemos hacer mejor las cosas, creo que una buena mentalidad es la principal



herramienta para hacer que las cosas sucedan, que utilizando la frase de Chester L. Karras, ‘En el mundo de los negocios, uno no obtiene lo que merece, sino lo que negocia’, menciona.

Para el directivo lo que distingue a la empresa es el compromiso que hacen con cada uno de sus clientes y los resultados.

“Durante algún tiempo tuvimos una campaña mediática con una frase fuerte y en ocasiones arrogante, pero al final de cuentas creo que muy cierta, decía: “Entre tanta competencia inmobiliaria, el éxito no es casualidad”, expresa.

Sin embargo, ninguno de sus grandes éxitos sería posible sin la pasión que el directivo imprime en su trabajo y por su empresa.

“Yo creo que una de las cosas que me apasionan es poder ser el puente y tratar de acercar el producto que los desarrolladores están generando al cliente que lo está comprando y al final de cuentas el entender que tenemos dos clientes, tanto el que compra como el que vende y mi objetivo es que ambos ganen, que el desarrollador pueda hacer un proyecto, obtener una rentabilidad razonable y que el comprador pueda encontrar una solución inmobiliaria de acuerdo a sus necesidades, y que siempre le genere plusvalía y rentabilidad”, expresa.

Para él, la única validación de que está haciendo bien su trabajo, es que los clientes, tanto desarrolladores como compradores, te vuelvan a confiar su patrimonio.

Con el motivo de facilitar la experiencia con sus clientes, la em-

presa ha tenido que estar a la vanguardia con elementos tecnológicos que han cambiado a lo largo de estos 32 años.

“Hemos logrado implementar diferentes plataformas digitales que nos han ayudado, hemos contado con aplicaciones móviles, con páginas web, páginas interactivas para nuestros asesores y nuestros clientes, alianzas estratégicas con diversos buscadores y portales inmobiliarios, tuvimos incluso revistas propias; y últimamente nos hemos metido en las redes sociales; tratando de manejar un contenido interesante, tanto de propiedades como para las nuevas generaciones que lo están buscando”, menciona.

También comenta que tienen un departamento de mercadotecnia que les genera estadísticas de lo que está pasando; lo que les da la posibilidad de prepararse como empresa, obteniendo y analizando esta información, para generar nuevas herramientas.

“Nuestras plataformas las diseñamos para que nuestros asesores tengan las herramientas necesarias”, explica.

“Nuestra filosofía ha sido el mantener continuamente capacitado a todo el personal en sus diversas áreas. Además, he promovido de manera personal en mi equipo la especialización, certificando internamente a mis vendedores por medio de un diplomado inmobiliario.” Francisco además de ser licenciado en Administración de empresas, cuenta con un diplomado en Mercadotecnia por la Universidad Berkley, California, una Maestría (MSA) por la Universidad de Michigan.



Éxito:

- Actualmente está comercializando más de 20 proyectos, entre verticales y horizontales, en las zona más exclusivas y premium de Zapopan y Guadalajara y está por lanzar en semanas próximas varios nuevos proyectos de gran relevancia para la ZMG.
- Maneja un promedio de 400 propiedades en su cartera de corretaje en las principales zonas de mayor plusvalía de la región.
- Dependiendo del número de proyectos, Frava ha contado con más de 170 vendedores.
- Han participado en más de 100 proyectos tanto en la ciudad de Guadalajara, como a nivel nacional e internacional.
- Más de 35 mil clientes satisfechos.
- Los principales Desarrollos han sido en Jalisco, Colima, Nayarit, Quintana Roo, entre otros.
- Presencia en el extranjero en ciudades de Estados Unidos como Houston, San Diego, Miami, San Antonio y Austin, así como en Vancouver, Canadá.

Proyectos más importantes:

- Puerta de Hierro, Puerta de Plata, Puerta del Bosque, Puerta del Valle, Puerta Aqua y Puerta del Roble.
- Plaza Corporativa Zapopan, con sus 33 macrolotes que conforman en la actualidad los proyectos residenciales, corporativos y comerciales más importantes de Guadalajara.
- Entre estos 33 macrolotes se encuentran:
Landmark, Aura, Aura loft, Aura Altitud y Aura Corporativa, Tirre Cube, Torre de Hierro, Hospital Puerta de Hierro, Torre Titanio, Torre Fira, Bancomext, Torre Atala, Torre Alaya, entre otros.
- En conjunto con Grupo DMI ha participado en proyectos: Virreyes, Los Frailes, Andares Vida, Andares 5065, Corporativo Acueducto, Los robles.
- Torre Zéntral, producto mixto, con más de 450 departamentos.
- Participaron con los grupos españoles: Grupo Lar y G.Acción, con el proyecto Horizontes Country y Horizontes Chapultepec.
- Trabajaron de la mano con Iconia.
- El Río Country Club, Reserva de las Cañadas, Torre Quantum, Casas Leben, Fazenda I, Fazenda II, Torre Fazenda, Central 901, Eria Green City, Piemonte, Privanza, Torre Adana, Pisos Cavalía, Circulo Frances, Torre Sommet, Dolmen, Menir, Otower, Torre Alto entre muchas otras.
- Han participado en diversos proyectos fuera de Guadalajara, por ejemplo, en Playa del Carmen con el Grupo OHL promoviendo el macrodesarrollo de Mayakoba; con los hoteles Banyan Tree, Fairmont y Rose Wood.
- Participaron creando la estrategia de ventas de Altozano en Colima.
- Cuentan con alianzas estratégicas en diversas ciudades de Estados Unidos, en donde por medio de exclusivas territoriales, promueven proyectos como el Williams Island en Miami, Pacific Gate y Savina en San Diego entre otros.
- Además, han estado trabajando de la mano con diversos grupos nacionales e internacionales como FUNNO (Fibra Uno), Juan Carlos Ostos, Grupo Anida, Alfredo Sefami, Grupo ECO, Grupo Terranza, Grupo Menchaca, entre otros.
- Y muchos más que son difícil de mencionar sin omitir alguno.



Proyectos en puerta:

Vázquez comenta que dos de los proyectos más importantes próximos a lanzar, sera: "The Landmark Reserve", segunda torre habitacional de Landmark y la tercera torre de Zéntral Residencial. Cuentan con un "pipeline" de desarrollos en proceso a ser lanzados en diversas etapas de avance.

Nueva normalidad:

"Considero que esta pandemia está cambiando la forma en que las personas estableces sus prioridades, y que estamos aprendiendo a coexistir y a valorar más a nuestros seres queridos y aquellas personas que nos rodean. Y una vez que hemos asimiliado esto, nos damos cuenta de que la vida sigue, y que tenemos que tener la capacidad de buscar las oportunidades que te generen una estabilidad económica familiar y en tu negocio. Aquí es en donde Frava te puede ayudar, ya que nuestro negocio te ofrece la certeza estadística con plusvalía, con un riesgo bajo. Estamos convencidos de que contamos con los proyectos que cuentan con un desarrollador sólido y con experiencia, un producto bien analizado, con buenas distribuciones y acabados y a un precio adecuado, que te garantiza una plusvalía y rentabilidad superior a otras inversiones", expresa.

Son un grupo comprometido con su gente y equipos de trabajo, y han logrado que, a pesar de toda esta contingencia, su gente pudiera seguir con su empleo y sueldos completos, mediante esquemas de Home Office y similares.

Concluye su entrevista agradeciendo de todo corazón a todos sus colaboradores, administrativos y de ventas, por su confianza en estos 32 años de amistad. Así como a tantos clientes y amigos que han puesto su confianza y patrimonio en sus manos. "De todo corazón que sepan que en Frava cuidaremos su patrimonio", termina. ▼

Conoce Proyecta Trasciende

Tenemos 45 opciones
para respaldar
tus sueños.

¡Inicia tu proceso en línea desde casa
escaneando este código!



CAMPUS NORTE

+52 (55) 56270210 ext. 8214 o 8635

@vidanahuac

Preuniversitario Vida Anáhuac

CAMPUS SUR

+52 (55) 56288800 ext. 227 o 801

LICENCIATURAS

Actuaría
Administración Pública y Gobierno
Administración Turística
Administración y Dirección de Empresas
Arquitectura
Artes Visuales
Biotecnología
Comunicación
Derecho
Dirección de Empresas de Entretenimiento
Dirección de Restaurantes
Dirección del Deporte
Dirección Financiera
Dirección Internacional de Hoteles
Diseño de Moda e Innovación
Diseño Gráfico
Diseño Industrial
Diseño Multimedia
Economía
Finanzas y Contaduría Pública
Gastronomía
Historia
Inteligencia Estratégica
Lenguas Modernas y Gestión Cultural
Médico Cirujano
Médico Cirujano Dentista
Mercadotecnia Estratégica
Música Contemporánea
Negocios Internacionales
Nutrición
Pedagogía Organizacional y Educativa
Psicología
Relaciones Internacionales
Responsabilidad Social y Sustentabilidad
Teatro y Actuación
Terapia Física y Rehabilitación

INGENIERÍAS

Engineering Management
Ingeniería Ambiental
Ingeniería Biomédica
Ingeniería Civil
Ingeniería Industrial para la Dirección
Ingeniería Mecatrónica
Ingeniería Química
Ingeniería en Sistemas y Tecnologías de Información

LICENCIATURA EMPRESARIAL

Administración de Negocios

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

Grandes líderes y mejores personas



Y a pesar de todo,
nunca dejamos de comer,
¿verdad?

Once a foodie, always a



En estas páginas encontrarás una guía con la **nueva forma de consumir alimentos**. Desde **proveedores de alimentos y vinos**, hasta **restaurantes**, pasando por **supermercados** y aplicaciones para **ordenar comida**, todos los negocios que aquí presentamos se distinguen por su fantástica **capacidad de reinención en la industria gastronómica** de nuestro país.



Buen comer 

The Choice

- Chicharrón de Rib Eye
- Pulpo a las brasas
- Clamato Mochomos
- Mostachón de Nutella
- Rib Eye Mochomos

Mochomos Guadalajara

Riqueza Sonorense

Hacer una experiencia única que celebra la nueva cocina Sonorense. Junto al asador y reuniendo frescura, espontaneidad e inventiva. Hacer algo exquisito e irrepetible en cada receta, en cada plato y en cada oportunidad para los exigentes que saben disfrutar. Hacer de una tarde la noche, de una comida una mesa larga, hacer de una entrada una razón para estar dos; o estar todos y hacer de un plato fuerte un nuevo favorito imperdible. Hacer que todos los que vienen, vengan a detener el tiempo. Hacer de nuestra fusión Sonorense una cocina, barra, servicio y personalidad un pretexto para conocer, probar y hacer de la experiencia que vivirás algo imborrable.

Hacer: para nosotros es crear.

Crear: lo llevamos al límite.

Así lo hacemos aquí.

MOCHOMOS WAY.



Menú:

Fusión Sonorense



Decoración:

Estilo contemporáneo



Ticket promedio:

\$\$\$\$



A domicilio:



LA NUEVA FORMA DE COMER

• Opera con todas las medidas de seguridad ¡para que vivas la mejor experiencia!



CONTACTO

The Landmark
 Av. Paseo de los Virreyes No. 45
 Locales P20-P22. Fracc Plaza Corporativa
 33 1514 5752

www.mochomos.mx
 guadalajara@mochomos.mx
 mochomosgdl
 mochomosgdl

LA TEQUILA

Cocina de México

La síntesis de la biodiversidad gastronómica y cultural de México

La idea nace en 1994 dentro de Grupo Orraca, encabezado por Manuel Orraca, Federico Díaz de León y Eduardo Durazo bajo el nombre de "LA DESTILERIA" Restaurante & Museo del tequila, y se inaugura el 10 de Agosto de 1995.

Después de la compra de los restaurantes de Grupo Orraca, Federico mantiene el restaurante de Guadalajara, replantea el concepto y modifica el nombre a LA TEQUILA Cocina de México.

¿Cuál es el concepto detrás de él?

El CONCEPTO Surge de la necesidad de compartir el extraordinario legado cultural/gastronómico de México por medio del mejor producto disponible nacional, al mejor precio posible, siguiendo las recetas tradicionales de nuestra cocina e innovando con una intención contemporánea, en un entorno auténtico e informado que promueve la cultura de los destilados de agave, especialmente el tequila y se compromete con su entorno social y ambiental.

LATEQUILA
COCINA DE MÉXICO

www.latequila.com
la_tequila
latequila.mex



The Choice

CHILE EN NOGADA

(EN MERA TEMPORADA)

¿Qué esperar de este platillo?

Un clásico y auténtico platillo de la cocina de México, creado por las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla en 1821 y reinterpretado por La Tequila, manteniendo los elementos e ingredientes originales.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Su temperatura ambiente lo hace ideal para tardes o noches templadas, con una composición única, el chile en Nogada funciona prácticamente en cualquier ocasión.

¿Con qué combinarlo?

Se puede acompañar muy bien con un Tequila Plata.



Menú:

Menú de Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea



Decoración:

Mexicano Contemporáneo



Ticket promedio:

\$500 - \$600



A domicilio:

Para Llevar en:

GDL WhatsApp 33 1990 3250

LA TEQUILA · AV. MÉXICO 33 3640 3440

LA TEQUILA · THE LANDMARK 33 1652 7758



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Desinfección y toma de temperatura en ingreso de colaboradores / comensales y desinfección periódica y continua en el restaurante, incluyendo espacios, superficies, mobiliario, accesorios, plaque y cristalería.
- Uso de tapabocas, careta y guantes obligatorio en el personal de servicio y la implementación de recordatorios para lavado de manos constante.
- Mantenimiento de filtros de aire en espacios interiores y fomentamos el uso de nuestras terrazas y espacios exteriores.
- La separación de mesas es real, de 1.5 a 2 metros entre módulos e incluso se usan mamparas de cristal para separación y protección física en La Tequila de la plaza "The Landmark".

La Tequila [Av. México | Gdl]

(33) 36403440 & (33) 36403110

Av. México #2830, Guadalajara, México

reservaciones@latequila.com

33 1990 3250

La Tequila [The Landmark | Gdl]

(33) 1652 7758 & (33) 1653 1467

Paseo de Los Virreyes 45,

Puerta de Hierro, Zapopan, México.

reservaciones.landmark@latequila.com

La Tequila [Plaza Mayor | León]

(47) 73310506 & (47) 73313854

Plaza Mayor Int. 113,

León, Guanajuato, México.

reservaciones.leon@latequila.com

47 7754 4014



Buen comer

The Choice

- Ostrones frescos en su concha, se distingue porque hay de varias regiones del Pacífico mexicano
- Aguachile tatemado
- Palmito asado
- Carne Wagyu de Durango

La Docena

Ostras, hielo y fuego

El restaurante ha aparecido en la lista de los 50 Mejores de América Latina cada año desde 2017. Es el resultado de años de trabajo y de la pasión gastronómica de los socios Claudio Javelly, Alejandro de la Peña y del chef Tomás Bermúdez.

La propuesta destaca por la precisión y la amplitud, por la generosa diversidad de un menú muy atinado en el que todo se antoja, pero se trata sobre todo de una carta cimentada en la frescura y calidad de los ingredientes, de rigurosa selección y bajo estrictos criterios de sustentabilidad, y por lo mismo anclada en la temporalidad que corresponde al producto.

La Docena propone desde diferentes latitudes y tradiciones culinarias y plantea una cocina que integra desde platos tradicionales hasta creaciones originales que aparecen como especiales, y que cambian constantemente.



Menú:

frescura y calidad de los ingredientes



Decoración:

Estilo arquitectónico, informal y único



Ticket promedio:

\$750 pesos



A domicilio:

pick and go y servicio a domicilio, además se puede pedir por medio de su página web



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Toma de temperatura a clientes y personal.
- Desinfección de todos los puntos de contacto cada 30 minutos (mesas, baños, entradas y salidas).
- Menú en código QR.
- Operando al 50% de su aforo con 1.5 metros de separación entre mesas.

SAO PAULO
Casi esquina con Américas 1491

ANDARES
Paseo Andares, Zapopan, Jalisco

LA ROMA
Obregón 31, esquina Frontera, Ciudad de México.

POLANCO
Sudermann 156, Esquina Homero, Ciudad de México
33 3611 0452
gerenciaandares@gruposon.com
www.ladocena.com.mx
@ladocena
@ladocenaosterbar

LA DOCENA
OYSTER BAR & GRILL



Buen comer



The Choice

Filete al Bacanora

¿Qué esperar de éste platillo?

Es un platillo que realiza nuestra carne sumando las notas ahumadas del bacanora y los destellos del chiltepín.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Es un platillo a disfrutar con amigos y familiares.

¿Con que combinarlo?

Lo ideal es disfrutarlo con un vino tinto seco, joven, de cuerpo medio como un Merlot o Malbec.

PALOMINOS

“El Auténtico Sabor Sonorense”

Don Cesar Pavlovich abre el primer Palominos en Hermosillo, Sonora en 1973. Don Cesar creció con una alimentación muy tradicional de la gastronomía sonorense, ya que nació en una familia numerosa de agricultores y vivió en ranchos toda su vida. Desde su juventud siempre organizó las comidas y eventos familiares y de allí salió la idea de llevar lo mejor de la comida sonorense a un restaurante. Años más tarde, en 1997, el Ing. Juan Carlos Puebla abre la segunda sucursal en CDMX con nuevas propuestas gastronómicas sonorenses.

Al día de hoy cuenta con 7 sucursales a lo largo de la República Mexicana.



Menú:

Tradicional y auténtico sonorense



Decoración:

Ecléctico



Ticket promedio:

\$700 pesos



A domicilio:

Rappi y Uber Eats



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Mamparas entre una mesa y otra aparte de una separación.
- Control de temperatura.
- Se desinfectan sillas y mesas cada vez que se van a ocupar y cuando se desocupan.
- Tapabocas y caretas de todo el personal en todo momento.



PALOMINOS
EL AUTÉNTICO SABOR SONORENSE

📍 Pablo Neruda 2828 Colonia Providencia en Guadalajara, Jalisco
📍 Plaza Punto Sur en Tlajomulco de Zuñiga, Jalisco

☎ 22673020 / 33105792
✉ Palominosguadalajara@gmail.com
🌐 www.restaurantpalominos.mx
📷 palominosgdl
📍 Palominos Providencia



Buen
comer



The Choice

Codorniz añejada en cera de abeja por 3 semanas, servida con mole barranqueño y puré de coliflor con chocolate.

¿Qué esperar de este platillo?

Una combinación de técnicas e ingredientes

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Cualquier ocasión durante la temporada de otoño invierno que es cuando esta disponible en nuestro menú

¿Con qué combinarlo?

Tortillas de maíz.

ALCALDE

La Cocina en movimiento,
una cocina viva, honesta
y dinámica

Bajo la premisa de una cocina abierta, sincera y apegada a los ciclos de la tierra; es que nace su Cocina Franca en 2013. Una cocina única en la ciudad, que busca reinterpretar la cocina tradicional mexicana, incorporando ingredientes de temporada y creando sabores y texturas nuevos.

Su concepto es una muestra de su íntima relación con la tierra; la creación e inspiración de cada platillo depende de los ingredientes disponibles según la temporada, los cuales obtienen de la mano de sus proveedores.



Menú:

Degustación estacional



Decoración:

Ecléctico



Ticket promedio:

\$\$\$\$



A domicilio:

3336157400
o enviar WhatsApp
3318319208



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Control de temperatura
- Desinfección del salón entre cada mesa que entra al restaurante
- Menús digitales



ALCALDE
COCINA FRANCA

Av. México 2903 Col. Vallarta Norte
Guadalajara Jalisco
3336157400

3318319208
josefina@alcalde.com.mx
hola@alcalde.com.mx

alcalde.com.mx
@restalcalde
Restaurante Alcalde

Sonora's Meat

Boutique de Cortes Finos

LOS EXPERTOS EN CARNE

“MEAT” YOUR LOVE.

15 años de los mejores cortes.

Encuentra tu boutique en
www.sonorasmeat.com

Mayoreo y franquicias: contacto@sonorameat.com



La cobertura de RAPPÍ

- Presencia en 29 ciudades CDMX, Monterrey, Guadalajara, Puebla, Satélite, Querétaro, Mérida, Torreón, Cancún, Saltillo, Hermosillo, Toluca, León, San Luis Potosí, Aguascalientes, Cuernavaca, Veracruz, Chihuahua, Culiacán, Tijuana, Morelia, Ciudad Juárez, Mexicali, Puerto Vallarta, Playa del Carmen, Colima, Los Mochis, Mazatlán y Villahermosa



En 2016 fue la primera plataforma tecnológica en Latinoamérica, en ingresar a "Y Combinator" y catalogada como una de las Apps más innovadoras del mundo

RAPPÍ

Si tienes Rappi, tienes todo

Rappi es el asistente personal que hace tu vida más fácil permitiéndote pedir lo que quieras donde sea que te encuentres. En Rappi tienen la misión de mejorar el continente, traen recursos a los países en donde operan y los recursos se quedan en ellos, esto dinamiza la economía y permite un crecimiento económico en toda la región.

¿Cuál es la historia detrás? ¿Cuándo y dónde fue fundada? Rappi fue fundado en 2015 por Simón Borrero, Sebastián Mejía y Felipe Villamarín, en Colombia.

Actualmente, opera en más de 55 ciudades de 9 países (Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México, Perú y Uruguay) y para este 2020 se planean lanzar la aplicación en más ciudades en de Latinoamérica. Comenzó a recorrer las calles de México en agosto del 2016.



¿Por qué es la mejor app para encontrar comida?

Rappi hace tu vida más fácil, ya que te ayuda a cumplir desde un antojo de la tiendita o comprar tu súper completo, hasta un favor urgente o llevarte dinero

Diferentes verticales:

- Supermercados
- Tecnología
- RappiPay
- Restaurantes
- Mascotas
- Pago de servicios
- Tiendita
- Farmacia
- Cualquier tipo de compra
- Licores
- Rappicash
- Rappi favores
- Rappi entretenimiento

Rappi genera valor local a todos los integrantes de la cadena dinamizando la economía de barrios.

¿Por qué es la mejor opción para mi restaurante?

- Crecimiento exponencial
- Acceso a usuarios primer, clientes frecuentes y leales
- Te acompañan en el proceso de crecimiento de tu negocio
- Exposición a nuevos clientes de manera fácil



La cobertura de CORNERSHOP



- Ciudad de México
- Estado de México
- Monterrey
- Guadalajara
- Querétaro
- Puebla
- León
- Cancún
- Toluca
- Metepec
- Mérida
- Chihuahua

CORNERSHOP

Supermercado a domicilio

Cornershop es la nueva forma de hacer el súper: online. Es más fácil, más rápida y desde donde tú quieras. Puedes descargar la aplicación de Cornershop para iOS o Android, o simplemente hacer tu pedido desde la página web; ambas plataformas son amigables y extremadamente fáciles de usar. Primero, selecciona tu supermercado o tienda especializada favorita (¡Sí! ¡Puedes pedir de varias tiendas a la vez en un mismo pedido!) y explora los diferentes pasillos o usa la barra de búsqueda. Ahora, empieza a agregar los productos a tu carrito y voilà! Un Shopper hará las compras por ti y en aproximadamente 60 minutos el pedido estará en tu casa. ¿Cómo vas a aprovechar todo este tiempo libre?



¿Cómo es una venta por Cornershop si registras tu tienda?



· Los clientes eligen los productos de tu tienda publicada en Cornershop.



· Te notifican cuando hay un nuevo pedido.



· Un Shopper va a tu tienda y recoge el pedido.



· Cada semana recibes el dinero de tus pedidos.

¿Cómo funciona para el usuario?



· Explora tus tiendas favoritas: agrega sus productos al carro.



· El pedido se realiza como tú lo harías: ¿plátanos maduros o verdes? Diles cómo los quieres y Cornershop te los lleva.



· Tú pedido en una hora: ¿necesitas tú pedido para después? Puedes programarlo.

Cornershop

Disponible en iOS y Android
cornershopapp.com
 CornershopMX

[cornershopmx](https://facebook.com/cornershopmx)
[cornershopmx](https://instagram.com/cornershopmx)



Food Delivery

La cobertura de Uber Eats



- +45 de países
- +600 ciudades en el mundo

- 13 países en América Latina
- Operación en los 6 continentes

Usada en más de **50** ciudades de nuestro País

Uber Eats

Tu comida favorita, al toque de un solo botón

Con esta app, puedes llevar tus platillos a miles de personas a tu alrededor. La demanda de entregas aumenta, y la industria cambia vertiginosamente. Uber Eats conecta a más de 400 mil restaurantes en todo el mundo con socios repartidores que entregan pedidos a domicilio.



¿Por qué es la mejor app para encontrar comida?



- Decenas de tipos de cocina y categorías



- Opciones para todos los paladares y ocasiones



- Atractivas promociones



- Opción de entregas sin contacto



¿Por qué es la mejor opción para mi restaurante?



- Da visibilidad de tu restaurante a todos los usuarios de Uber Eats para incrementar tus ventas



- Realiza entregas de un modo conveniente para ti



- Proceso simplificado para darte de alta



- Acceso a datos de tu negocio y tendencias de consumo



- Posibilidad de usar tu propio personal para realizar entregas



ubereats.com/mx

ubereats_mex

[Uber Eats](#)

[UberEats_mex](#)



SUPERMERCADOS



SOBRE WALMART

Walmart de México y Centroamérica tiene **presencia en 6 países**: Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras, México y Nicaragua.

Amplia **variedad de formatos** que incluyen: Tiendas de descuento, supermercados, bodegas, hipermercados y clubes de precio con membresías.

Walmart, Bodega Aurrera, Superama y Sam's Club son solo algunas de sus **líneas de negocio**.

Walmart

Sam Walton abrió su primera tienda Walmart en Rogers, Arkansas en 1962; e introdujo una fórmula exitosa para el comercio minorista que impactaría la vida de millones de personas en el mundo. Walmart de México y Centroamérica es una empresa dedicada al sector comercio. Contribuyen a mejorar la calidad de vida de las familias de cada uno de sus clientes.

Pick and go



La nueva forma de comprar Ordena y recibe:



1 Entra a www.walmart.com.mx



2 Ubica tu tienda más cercana para ver productos disponibles



3 Añade productos al carrito de compra



4 Inicia sesión



5 Realiza tu pago



6 Da seguimiento a tu pedido en la guía enviada por correo

Calidad y Frescura en Alimentos

En Walmart, la inocuidad de los alimentos es parte de su compromiso y cultura como compañía. Por ello, todos los días cuidan el cumplimiento de sus políticas y de las normas vigentes establecidas por la ley, además de estándares internacionales de calidad.

Walmart 
México y Centroamérica

www.walmartmexico.com
[WalmartdeMexicoCentroamerica](#)
[WalmartMxycAM](#)

[WalmartMexico](#)
[WalmartMexicoycAM](#)



SOBRE SORIANA

800 tiendas

14 Centros de Distribución

Más de 93 mil colaboradores

Red inmobiliaria conformada por más de 9 mil locales comerciales

En 2019, se invirtieron \$119.8 millones de pesos en causas sociales

794 unidades de negocio abastecidas con energía renovable

Top 4 de Empleadoras en el país

Modelo de Responsabilidad Social alineado a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Soriana

El supermercado de origen mexicano

Con más de 50 años de experiencia, Soriana es una empresa familiar mexicana líder del sector comercial del país con origen en la ciudad de Torreón, Coahuila. Desde sus inicios, la organización diseñó una estrategia multiformato que le permitiera un crecimiento continuo. Bajo bases sólidas y el objetivo claro de satisfacer las necesidades de productos y servicios de las comunidades donde está presente, Soriana ha logrado evolucionar y trascender como un impulsor del desarrollo en México.



La nueva forma de comprar Ordena y recibe:



1 Súper en tu auto

- Llama al teléfono 800 22 01234
- Haz tu pedido
- Acércate en auto y sin entrar a la tienda, paga y recoge tu pedido



2 Súper en tu casa

- En línea a través de soriana.com, superentucasa.com.mx o el App Soriana
- Realiza tu pedido en línea o llama al teléfono 800 22 01234
- Recíbelo hasta la puerta de tu casa o recoge en tienda

Calidad y Frescura en Alimentos

- Continuamente evalúan y seleccionan a los mejores proveedores
- Cada uno de los productos son sometidos a altos protocolos de calidad para garantizar que cumplan con criterios de eficiencia, frescura e innovación
- Ofrecen un amplio catálogo de productos para satisfacer todos los gustos y necesidades de los clientes



Av. Alejandro de Rodas No. 3102-A
Col. Cumbres 8vo Sector C.P. 64610,
Monterrey, Nuevo León
(81) 8329 9000
www.organizacionsoriana.com
casc@soriana.com

ayuda@soriana.com
Organización Soriana
OrgSoriana
Organización Soriana
Soriana



SUPERMERCADOS



SOBRE CITY MARKET

Fue en el año **2006** cuando se hizo la apertura de este concepto.

Cuenta con departamento de Frutas y Verduras, Carnes, Pescados y Mariscos, Panadería, Pintxos y Bar do Mar, con un área de catas única y una cava con los mejores licores y vinos.

Forma parte de Grupo La Comer, con **12** unidades comerciales en el país.

Una experiencia gourmet

City Market

Una experiencia diferente siempre abre el camino a mundos de notas, texturas y deleites desconocidos, haciendo que las posibilidades para disfrutar sean infinitas; por ello tienes que descubrir los más selectos y exquisitos productos para tu mesa, una experiencia gourmet que sólo City Market trae para ti.

Cuenta con productos representativos de cada temporada; ya sea provenientes del profundo mar, altas tierras o lejanos y recónditos lugares, tienen lo que buscas para hacer de tu momento culinario toda una experiencia llena de notas que halagarán todos tus sentidos.



Compra en línea:



- 1 Entra a citymarket.com.mx
- 2 Selecciona la sucursal en la que quieras comprar.



- 3 Haz tu pedido

Pide por teléfono



- 1 Marca al 800 3777 333
- 2 Haz tu pedido

Garantía de calidad

Seleccionan productos representativos de cada temporada, con el fin de ofrecer lo más fresco, en su momento ideal de maduración o añejamiento, para que su degustación sea óptima.

city market
LA COMER

- ☎ 800 3777 333
- 🌐 citymarket.com.mx
- ✉ lacomercallcenterdemexico.com.mx
- 📷 [citymarketmx](https://www.instagram.com/citymarketmx)



EXCELENCIA Y CALIDAD

Vinoteca

La historia de Grupo Vinoteca se remonta al año 1979 con la pasión de Juan B. Morales Doria y a la visión y emprendedurismo de Juan B. Morales González, quien gracias a ellos se cristaliza la idea de traer los mejores vinos del mundo por parte de una empresa importadora, que abre su primera tienda en San Pedro Garza García, N.L., a la que le siguió una expansión notable en todo el territorio nacional. Es así como la cadena de tiendas y distribución en productos del buen vivir tiene el propósito de celebrar y enriquecer tus experiencias diarias.



The art of wine



Catena Malbec

De color violeta rojizo, aromas intensos de ciruelas negras, chocolate, violetas, terrosidad y frutos secos levemente tostados. Al paladar es concentrado, de hermosa textura, taninos gruesos, redondos y bien cubiertos por notas chocolatosas. Pasa 12 meses en barrica de roble francés.



Anna Blanc de Blanes de Codorniu

La vivacidad, el frescor y la frutuosidad de Anna se enriquecen con una crianza en cavas de más de 15 meses, que lo convierte en la compañía perfecta de nuestra gastronomía.



Muga Blanco

Brillante, limpio y estético. En aromas es intenso, complejo, muchas flores blancas, cítrico y ligeras notas tostadas, al paladar se describe como un vino fresco con buena acidez, de textura sedoso, con recuerdos a fruta como peras. Fermentado en barrica.



La experiencia Vinoteca

Ofrece productos y servicios de gran valor, que generen experiencias para nuestros consumidores, que contribuyan a fomentar su cultura y consumo adecuado.



Directo a tu hogar

1. Crea tu cuenta en a www.vinoteca.com
2. Elige tu producto
3. Paga con tu tarjeta de crédito
4. Recibe en tu casa



☎ 800 00 VINOS
 🌐 www.vinoteca.com
 ✉ atencion.enlinea@vinoteca.com

📍 Vinoteca México
 📷 [vinoteca_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico)



PRESENTADO POR:
VINOTECA.

SE BUSCAN LOS TOP RESTAURANTS 2020

- Desayunos
- Comida Mexicana
- Grill
- Oriental
- Seafood
- Italianissimo
- Green & Healthy
- Drinks & Cocktails
- Internacional
- Tacos
- Joyas Tapatías
- Coffee & Cakes
- Cocina Fusión

ESPÉRALOS MUY PRONTO Y ELIGE A TUS FAVORITOS
DEL 1 AL 15 DE OCTUBRE



/PLAYERS.GDL



@PLAYERS_GDL



PLAYERS_GDL

www.playersoflife.com



LOS MÁS FINOS ESTUCHES Y EXHIBIDORES

Estuches Cuevas

Ante la necesidad de la industria por contar con estuches que transmitieran la calidad de los productos que ahí se guardaban. En 1976 se creó Estuches Cuevas, desde entonces han sido fabricantes expertos tanto en carpintería como inyección de plástico.

Con el paso del tiempo crecieron junto a las necesidades del mercado y pasaron de solo crear estuches a crear exhibidores y barras para empresas de industrias como: vinos, licores, joyería, mercería, publicidad, solo por mencionar algunas.

Más de 40 años de experiencia los destacan en la fabricación más fina y artesanal de estuches y exhibidores para empresas líderes de vinos y licores, joyerías, mercerías, artículos publicitarios y pedidos especiales.

Su visión es ser el proveedor líder de estuches para botellas y artículos promocionales en la industria tequilera y así convertirse en el mejor proveedor del mercado.

The art of wine

Estuches:
laqueados, impresos, rígidos y especiales

Mobiliario:
barras, exhibidores y glorificadores

Inyección de plástico:
agitadores y hieleras



Experiencia Estuches Cuevas

Cada uno de los Estuches Cuevas es único, por eso son líderes en la industria. Sus productos se destacan por ser de la mejor calidad y ser hechos a mano de forma artesanal bajo los más rigurosos estándares de calidad, para cubrir las expectativas de los clientes más exigentes.

Algunos de sus clientes son:

- Casa Herradura
- Tequila Siete Leguas
- Diageo
- Tequila Don Nacho
- Tequila Clase Azul
- Casa San Matías





Herradura Selección Suprema

Para Casa Herradura este Tequila Extra Añejo representa la gama más alta y de mayor precio, por lo que Estuches Cuevas les ayudó a crear un empaque que estuviera a la altura de su producto.

Características:

- Por el frente lleva una impresión a calor en color dorado sobre papel amate especial, el cual es reciclado y fabricado en las sierras de Nayarit.
- La caja está hecha de madera y tiene un forrado artesanal hecho a mano.
- Tiene un cojín removible para sujetar la botella; éste se puede mover fácilmente para que el consumidor final pueda retirarlo y darle un uso diferente al estuche.

Don Julio 70

Desde el 2015 y hasta la actualidad, ayudan a la empresa Diageo a alcanzar una producción de grandes volúmenes a costos altamente competitivos para las corbatas que enaltecen la botella de Don Julio 70. Esta corbata ahora forma parte de su catálogo de línea.

Características:

- Inicialmente se realizaron en piel de bovino con un impreso en Hot Stampig.
- Posteriormente realizaron pruebas con diferentes materiales hasta llegar a un tipo de vinipiel muy semejante a la piel.



Diego Amoros, Director Ejecutivo y Comercial



Garantía de excelencia

Gracias a su proceso artesanal de la más alta calidad, se han posicionado en la preferencia de sus clientes que van desde grandes empresas hasta pequeños productores, todos líderes en su mercado.

Trabajan tu idea, detalle a detalle hasta volverla realidad. Se encargan de conceptualizar, diseñar y fabricar tus ideas para producir el material que necesitas para dar realce, seguridad y mejorar la presencia de tu producto.

Trabajan con los mejores materiales.



📍 Liceo #141, Col. Centro, Guadalajara, Jalisco
☎ 33 1599 3694
🌐 www.estuchescuevas.com
✉ amoros_6@hotmail.com

📘 [estuchescuevasmx](https://www.facebook.com/estuchescuevasmx)
📷 [estuchescuevasmx](https://www.instagram.com/estuchescuevasmx)
☎ (331) 599 3694



Lo bien hecho tiene otro sabor

Tangamanga

Fue en el año 1970 cuando esta historia comenzó. Carnes Selectas Tangamanga inició actividades produciendo únicamente jamón, chorizo, tocino y chuleta ahumada. En 1980 la historia dio un gran giro cuando potencia su crecimiento introduciendo recetas originales europeas. Hoy en día, Tangamanga ofrece una gama de productos, nuevos formatos y sabores, cumpliendo siempre con la máxima calidad.



De Tangamanga a tu mesa



Todos los productos pasan por un proceso minucioso el cual garantiza la higiene en cada uno de los procesos avalados por el sello TIF y productos con altos valores nutricionales. Los Jamones Serranos provenientes de España cuentan con un proceso de preselección donde se busca encontrar la mejor calidad de materia prima. El Jamón Serrano Tangamanga cuenta con el sello ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) y con el sello de Consorcio Español, los cuales avalan que el producto que están entregando es de máxima calidad, asegurando la tradición y características emblemáticas del producto.

SUS MARCAS

- Tangamanga

PRODUCTOS MÁS VENDIDOS

- Jamón Serrano
- Pepperoni
- Jamón Listón Azul
- Pechuga de Pavo
- Pierna Selva Negra
- Roast Beef

¿Dónde distribuyen?

Tangamanga se encuentra a nivel nacional (en toda la República Mexicana)



PRINCIPALES CLIENTES

Cadenas de Autoservicios como Grupo Walmart, Grupo LaComer, Grupo Chedraui, entre otros.

¿A quién?

Cadenas de AS, Tiendas Especializadas (Vinoteca, La Europea), FoodService (hoteles, restaurantes, etc.)



Sello ETG y del Consorcio Español que aseguran que el producto sea tal cual es el tradicional y Hecho en España. Los productos que se elaboran en la planta nacional ubicada en Tangamanga, San Luis Potosí, son a través de un proceso artesanal, donde cada producto es cuidado ya que se trata de músculos enteros (no procesados).



- 📍 Av. Industrias No. 805, Valle Dorado, 78399 San Luis, S.L.P.
- ☎ 01 800 706 1100
- 🌐 www.tangamanga.com
- 📧 www.tangamanga.com/contacto
- 📘 Tangamanga Mx
- 📷 Tangamanga Mx
- 📺 Tangamanga Mx



guillermo flores
FOTOGRAFÍA



Retrato Corporativo

Estudio fotográfico en Guadalajara con más de 15 años de experiencia
Fotografía y video profesional | Foto 360° y video con Drone
Especializados en: Retrato | Hotelería | Producto | Publicidad | Arquitectura

¡Ven y conócenos!
Contreras Medellin #464 col. Centro
☎ 33 1241 5948 🌐 www.memoflores.com



Proveedores
de Restaurantes

Pasión Por Servir

BANQUETES GUADALAJARA

Desde el año 1991, Grupo Angelo se ha esforzado continuamente por hacer de la gastronomía y el servicio, una filosofía de vida. De esta apuesta y compromiso, nace Banquetes Guadalajara: un gran equipo para satisfacer los paladares y eventos más exigentes.

Entre los eventos que sirven se encuentran: sociales, teniendo como principales clientes a Weddings & Events Planners; los corporativos, con agencias de coches, empresas locales, transnacionales, y gubernamentales; así como eventos masivos, entre ellos conciertos, festivales y exposiciones.

Su objetivo y visión es brindar la mejor experiencia con excelencia en calidad de alimentos y servicio para la satisfacción de sus clientes. Banquetes Guadalajara brinda cocina de autor, aunque tienen opciones de alta cocina internacional; destacan por plasmar en sus presentaciones, las técnicas y fusión de productos, con el sello de calidad que los caracteriza.

De su empresa para tu mesa

Acercamiento con el cliente- Proyecto-Scouting- Prueba de Menú/ Montaje- Ejecución del evento.



¿En qué zonas brindan servicio?

- Jalisco
- San Miguel de Allende
- Ciudad de México
- Querétaro
- Morelos

SUS MARCAS

- BMW Germania
- Volvo
- DHL
- Huawei
- Kodak Alaris
- Malta Cleyton

SERVICIOS

- Bodas
- Graduaciones
- Fiestas privadas
- Eventos corporativos
- Eventos masivos



Para ellos la cocina es como el amor: se cosecha a tiempo, se trabaja a fuego lento y se sirve con detalle.



BANQUETES
GUADALAJARA

- 📍 Oficinas ubicadas en Santa Mónica #924, Col. La Normal, Guadalajara, Jal.
- 📞 3323426180
- 🌐 www.banquetesgdl.com
- ✉ contacto@banquetesgdl.com
- 📘 Banquetes Guadalajara
- 📷 [banquetesgdl](https://www.instagram.com/banquetesgdl)

INGRESA A:

www.**PLAYERS**.com
OF LIFE 

HOY MÁS QUE NUNCA
PREPARAMOS PARA TI
#LANOTADELDÍA

**¡HABLEMOS DE
GUADALAJARA!**



 /players.gdl  @players_gdl  players_gdl





¡Todo lo que tu cocina necesita!

Cristalería La Única

Son una empresa jalisciense dedicada a la distribución de cristalería y artículos para la cocina del hogar y negocio con más de 26 años en el mercado. Su misión es brindar las mejores marcas para que tu cocina sea el espacio que deseas, asesorándote y brindando una atención de calidad.

Atienden las necesidades más diversas, desde un ama de casa hasta un restaurante que necesite equipar completamente su cocina.

De nuestra empresa a tu cocina

Sus asesores de venta en sucursal o mediante plataformas web están listos para atender sus cotizaciones, cuentan con centros de distribución abastecidos y listos.

Tienen alianzas comerciales con los mejores proveedores, brindándoles capacidad de respuesta hacia sus clientes.



DISTRIBUCIÓN

Cuentan con 16 sucursales en Guadalajara y Puerto Vallarta, 2 centros de distribución y envíos a toda la república gracias a su página web. Tienen una red de venta mayorista que cubre el Occidente y Pacífico Norte del país.

LAS MARCAS

- Tramontina
- International
- Victorinox
- Rhino
- Santa Anita
- Y muchas más

LOS PRODUCTOS

- Equipos Industriales
- Cristalería
- Vajillas
- Cuchillería
- Utensilios
- Baterías de Cocina
- Y mucho más



¡Todo lo que tu cocina necesita!

- 📍 Av. Mariano Otero #3507, Col. La Calma, C.P. 45070, Zapopan, Jalisco
- ☎ 33 1803 6041
- ☎ 800 830 3411
- 🌐 www.cristalerialaunica.com.mx
- ✉ servicio.clientes@cristalerialaunica.com
- 📱 @cristalerialaunica
- 📌 Cristalería La Única



Grupo
ampm[®]



30 AÑOS
ENTREGANDO
LO MEJOR DE NOSOTROS CON
EXCELENCIA
Y PASIÓN

CONTACTO COMERCIAL
800.123.2676
www.grupoampm.com





Proveedores
de Alimentos

Conoce Rancho el 17

De Sonora para todo México

La empresa nace en 1991 en Hermosillo, Sonora, con 300 cabezas de ganado. Desde sus inicios, han alcanzado la supremacía nacional en cuanto a calidad de carne de res. Posteriormente, a finales de los noventas comenzaron con operaciones en planta de corte y los primeros puntos de venta en Hermosillo, llamados Taste Boutique. En el 2005 lograron la certificación JAS (Japanese Agricultural Standard) convirtiéndose en la primer empresa de América en lograr esta certificación. A partir de junio iniciaron presencia como marca en Estados Unidos en los estados de Texas, Arizona y California.



"Nuestro compromiso se sirve en tu mesa"

¿Dónde distribuyen?

Desde el 2013, año en que lanzaron su modelo de franquicias, siendo la sucursal de Torreón la más reciente, lograron llegar al mercado nacional, ofreciendo los mejores steaks y calidad que los representa.

¿A quién?

Desde sus sucursales en el país atienden a restaurantes, hoteles, eventos y, lo más importante, al consumidor final. Teniendo a su disposición atención en piso de ventas y servicio a domicilio en la ciudad de Torreón, Coahuila.

Su compromiso se sirve en tu mesa, por lo que en todos los procesos de la compañía tienen absoluto cuidado de los detalles, para que disfrutes lo mejor de Sonora en casa. La alimentación natural libre de sustancias, las razas y edad del ganado, son los factores principales en toda la calidad que Rancho el 17 produce.



PRODUCTOS MÁS VENDIDOS

- Rib Eye
- Diezmillo
- Tablita de Lomo
- New York
- Pecho
- Short Rib



Calidad Sonora reconocida internacionalmente por su seguridad en la producción de ganado en pie y carne de res.



Calz. de los Pensadores No. 3820,
Residencial los Fresnos, Torreón, Coah.
871 688 7177
www.ranchoel17.com
contactotorreon@ranchoel17.com
Rancho el 17 Torreón
@ranchoel17trc
871 274 3865



Viva!

México



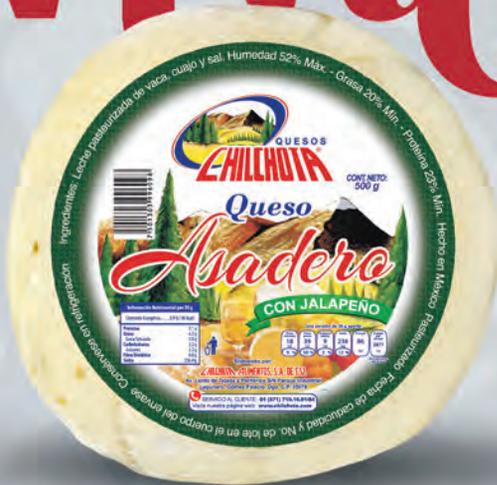
Viva!



QUESOS

CHILCHOTA

El Queso de México



PRODUCTOS LÁCTEOS VANGUARDIA DISTRIBUIDOR

Servicio a domicilio:
☎ 33 2687 0604 y 33 2687 0605
CEDIS
Hernán Cortés 6935-1
Col. Francisco Sarabia C.P. 45239
Zapopan, Jal.

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

Distribuidor Autorizado



www.chilchota.com
f t @ ChilchotaMx



Clínica Fernanda Malacón

Protocolos Faciales Personalizados

Con la intención de hacerte sentir bonita y ofrecer un concepto de belleza integral con el fin de generar más seguridad y empoderamiento de las mujeres, la Dra. Fernanda Malacón inauguró el 16 de agosto, la primer Clínica Fernanda Malacón.

El evento estuvo dirigido a todas las bellas mujeres que buscan reinventarse y transformarse de forma integral para convertirse en la mejor versión de sí mismas y contó con la asistencia de alrededor de 50 personas, más algunos otros invitados online.

La velada comenzó con una recepción y fotografías de alfombra roja, después, se hizo el corte de listón de 3 cabinas con equipo de última tecnología y un recorrido por las instalaciones mientras un DJ amenizaba.

La clínica

Es la única en Guadalajara que ofrece protocolos de belleza únicos y personalizados con el enfoque de belleza integral. Cada tratamiento está pensado para satisfacer necesidades exclusivas de cada paciente. Ningún tratamiento es igual a otro.

Cuentan con equipos de última tecnología, trato personalizado, calidez humana, personal altamente calificado y productos de elite mundial.

La Dra. Fernanda Malacón es speaker de la marca PB Serum, ha dado conferencias en diferentes partes de la república capacitando a otros médicos.

Servicios

- Bioestimulación
- Protocolos corporales
- Protocolos Faciales
- Faciales veganos
- Armonización Facial
- Servicios SPA
- Skin Perfusion Room

Haz tu cita en el mes de septiembre para cualquiera de sus 3 nuevas cabinas y te llevas el 10% de descuento en tu tratamiento.

📍 12 de diciembre #535, Col. Chapalita Sur

☎ 33 3268 5263

🌐 www.fernandamalacon.com

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

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



Dra. Fernanda Malacón



Morpheus es tecnología de radiofrecuencia fraccionada más profunda con una penetración de 4 mm y un efecto térmico de hasta 6 mm, no solamente nos permite una regeneración de colágeno y elastina con retracción del tejido y mejora de la laxitud de la piel, sino que si le sumamos la patología de la celulitis a tratar vamos a conseguir eliminar los cúmulos de grasa correspondientes a los compartimentos de tejido conectivo.



Nancy Goche, Dra. Fernanda Malacón, Marlene Rivera y Carlos Murillo



Karen Castellanos y Dra. Fernanda Malacón

POSGRADOS UAG

■ ■ ■ TRANSFORMA Y TRASCIENDE ■ ■ ■

Arquitectura y Diseño

Ingenierías

Ciencias Químicas y Ambientales

Humanidades

Negocios

Salud

Educación Virtual

Inicio de clases:
14 de septiembre.

uag.mx /   

Valor
para
Trascender



Universidad
Autónoma de
Guadalajara

Banquete a ciegas

Catadores de wagyu

La tarde del 28 de julio, las cuentas de Instagram de Soy Jalisciense y Buen Diente Gdl, organizaron un evento en el que los asistentes disfrutaron de una cata de wagyu en La Madalena, una de las especialidades del restaurante. La dinámica consistió en que cada uno de los invitados tuvo que adivinar, con los ojos vendados, el nombre de cada uno de los tres cortes de carne que probaron. ♦



Daniel Gómez



Daniela Silva



Diego Gutiérrez



Eduardo Ramírez

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com



La cata contó con tequilas como Clase Azul, Agua Franca, Tequila Delaluz, Circulo Tequila, Tequila Tierra Noble y Tequila Ocho México.

Experiencia tequilera

Momento de disfrutar

La cuenta de Instagram de Retrogusto, organizó, la noche del 13 de agosto, la Cata de Tequilas Región Altos; una experiencia en la que los invitados probaron distintos tequilas, acompañados de una experiencia gastronómica de Cantina La No. 20; lugar donde se llevó a cabo la reunión. ♦



Sofía Pérez Gasque y Gonzalo Díaz Baez



Álvaro Ramírez



Claudio de Angelis



Jhalyv Angulo



Juan Jarero y Paulina Arocha

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com

THE GOOD NEWS



CANCELA SUS XV AÑOS PARA AYUDAR A AFECTADOS POR COVID-19

Jiromy Xool Pech, una adolescente de Mérida, Yucatán., decidió cancelar su fiesta de XV años para así donar la comida que iba destinada a dicho evento.

Los pavos criados especialmente para su fiesta, así como el dinero destinado a la misma, junto con aportaciones de comercios locales resultaron en comida que se repartió entre varias familias del municipio de Caucel en Mérida, Yucatán; quienes han resultado afectados económicamente debido a la Pandemia de Covid-19.

Jiromy fue quien convenció a sus papás de cancelar su fiesta y así ayudar a los más necesitados de su comunidad.



ITESO DISEÑA CUBREBOCAS TRANSPARENTE

Por medio del Proyecto de Aplicación Profesional (PAP) "Diseño e ingeniería de objetos para la mitigación y combate de desastres y contingencias", cinco estudiantes de las carreras de Ingeniería Industrial, Ingeniería Mecánica y de la Licenciatura en Diseño trabajan en el desarrollo de un cubrebocas incluyente, sustentable, ergonómico y altamente efectivo. El equipo es liderado por Miguel Huerta Gutiérrez, profesor del Departamento del Hábitat y Desarrollo Urbano (DHU) del ITESO.

"Se trata de un producto de bajo costo que se puede fabricar en México. Desde el ITESO es algo que podemos mejorar a nivel de diseño y algo que podemos fabricar a nivel de ingenierías", mencionó, y añadió que también se consideran opciones para hacer más sustentables los procesos y materiales para la creación del cubrebocas.

"Le estamos apostando no sólo a que sea un N95, sino que incluso pueda ser N96 o N97, es decir, que pueda retener hasta 97 por ciento de las partículas aéreas. Esto es importante porque mientras más alto sea este índice, disminuye más el riesgo de contagio", señaló Huerta.



NUEVO CENTRO DE DISTRIBUCIÓN DE MERCADO LIBRE EN JALISCO

Mercado Libre, la comunidad de compra y venta online más grande de América Latina abrirá un nuevo centro de distribución en El Salto, Jalisco, contará con una inversión de 27.1 millones de dólares y se espera que sea inaugurado en el mes de noviembre.

Este centro de distribución generará 3,500 nuevos empleos, y dará atención a más de 5 mil vendedores en la zona del Bajío.

David Geisen, Director General de Mercado Libre México dijo que en los últimos dos meses se han sumado a la plataforma un millón de nuevos compradores, y de estos 100 mil son de Jalisco; esto y la ubicación geográfica de la entidad, fueron dos de los elementos que interesaron a la empresa para generar las nuevas estrategias de comercio.

MAESTRO CREA SALÓN MÓVIL PARA NIÑOS SIN INTERNET

En Guatemala, el maestro Gerardo Ixcy decidió construir un salón móvil con un triciclo que compró con sus ahorros, y así, impartir lecciones con sana distancia a niños que no cuentan con Internet en el poblado de Santa Cruz del Quiché.

El gobierno de este país al igual que el de muchos otros alrededor del mundo decidió cerrar las escuelas debido a la crisis sanitaria, sin embargo, no todas las personas cuentan con recursos para poder seguir las clases en línea.

El "Profe Lalito" como es conocido en la comunidad visita a sus alumnos de lunes a viernes protegido contra el coronavirus con un cortina de plástico, y cargando con un pizarrón y un reproductor de audio que funciona con un panel solar instalado en su triciclo.

Nuestro modelo educativo cuenta con plataformas digitales que permite la calidad y continuidad de tus estudios.

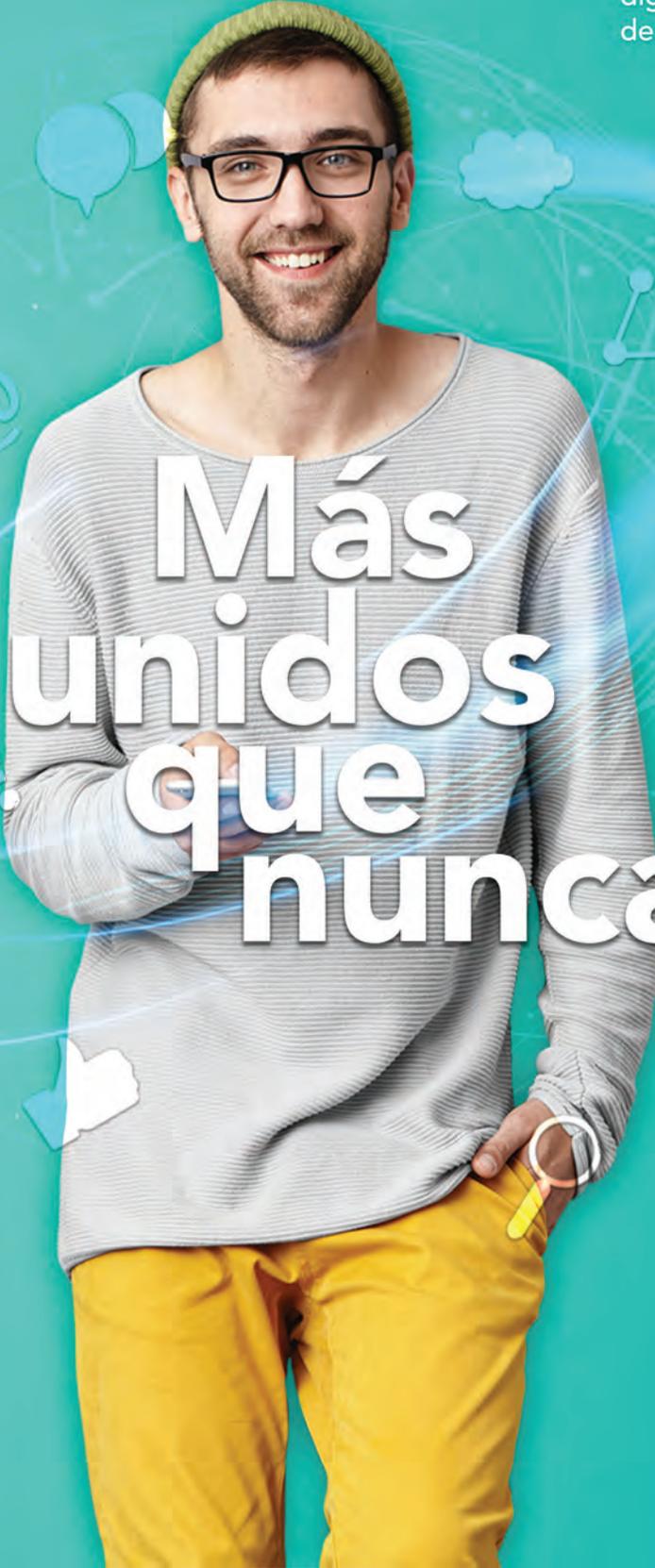
No detengas tu educación,
ante la contingencia
nos conectamos contigo.



Maestros
de Excelencia
Académica



Admisión
100%
en línea



**Más
unidos
que
nunca**

ESCRIBE TU HISTORIA

☎ 800 3690 900
informacion.univa@univa.mx
www.univa.mx |   

ESTE 2020 TIENES QUE CONFIAR, SÍ O SÍ EN ESTE ACTIVO

Vivir una pandemia influye directamente en el valor de los activos, pero aquí te contamos en qué sí es seguro confiar tu capital

La realidad que nos está tocando vivir es de constante incertidumbre, pero esta situación ha logrado beneficiar a un activo en específico: El oro. El dólar se ha debilitado por diferentes razones y a escala global, llevando a los inversionistas y expertos a buscar inversiones un poco más seguras.

El precio del oro y la plata se ha mantenido en ascenso desde que arrancó el año, con una apreciación del 24.11 y 28.85, respectivamente. Analistas coinciden en que este aumento se debe, principalmente, debido a las probabilidades de que la inflación suba y al debilitamiento del dólar.

El oro es un activo sólido que a inicios de siglo valía 3,500 pesos por Centenario y que actualmente acaba de llegar a un máximo histórico de 60 mil pesos. Su demanda es permanente y es un bien indestructible, por lo que se convierte en un seguro financiero que nunca valdrá cero.

Desde el inicio de su operación, Grupo ARAS ofrece a sus clientes la posibilidad de destinar capital en metales preciosos, que ofertan mayor seguridad incluso en tiempos complicados como los que hoy vivimos. Puedes arrancar con cierta cantidad inicial y te otorgará las utilidades más competitivas del mercado.

Una vez que te contactas con nuestros asesores financieros te asesoran y analizan tu situación para saber qué es lo más importante para ti y crear un plan de posicionamiento de capital a tu medida, elaboran una minuciosa radiografía financiera que es suficientemente flexible como para adaptarse a cualquiera de la necesidad o sueño que desees cumplir. Sabemos que cada persona tiene prioridades diferentes. Desde hace tiempo GRUPO ARAS se ha dedicado a desarrollar y fomentar una cultura financiera en la sociedad.

Mediante solidez, seguridad, estrategias - orientadas a resultados y especialización -, Grupo ARAS promueve el mercado mineral, el cual es una de las mejores opciones garantizadas para maximizar la productividad del capital de sus clientes.

Tras la pandemia, gobiernos y bancos seguirán buscando estimular la economía con inyección de liquidez, lo que provocará que el valor del oro siga en aumento. Entonces, ¡empieza a confiar tu capital en Oro!



www.arasbusinessgroup.com

Te recomendamos realices las siguientes recomendaciones antes de tomar una decisión:



Analiza tu presupuesto



Contáctanos y uno de nuestros asesores te ofrecerá servicio especializado de asesoría



Contrátanos y empieza a recibir los beneficios de Grupo ARAS

Permite que tu dinero trabaje por ti y genera un ingreso diversificado respaldado por metales y bienes raíces en Grupo ARAS.

Ciudad De México

Torre Diana, piso 23
Calle Río Lerma 232,
Cuauhtémoc, 06500
Ciudad de México, CDMX.

558 852 79 58 / 558 177 74 51

Chihuahua

Torre Azenzo, 1er piso
Paseos Vista del Sol 6801,
Vistas del Sol
31206 Chihuahua, Chih.

614 587 46 47

Monterrey

Cintermex Monterrey
Av Fundidora 501
Colonia Obrera local 131 planta baja
64010 Monterrey, N.L.

811 159 46 19 / 811 633 23 99