

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

# PLAYERS

OF LIFE  
GUADALAJARA

SEPTIEMBRE 2021

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



7 503807 253002



## LAS MENTES CREATIVAS

DETRÁS DE LA PUBLICIDAD

JOAQUÍN DE AGUINAGA · EDGARDO LÓPEZ · TERE GUERRA BARUQUI

JAVIER SILVA · CÉSAR SÁNCHEZ

· ESTEBAN FERNÁNDEZ · MAURICIO MARGULES

· ALEXANDRO RODRÍGUEZ ALVÍDREZ · CARLOS SANTOSCOY

## Hotel Boutique Quinta Fabiana ven y vive la experiencia

EXCLUSIVIDAD, EL MEJOR PAISAJE DE LA  
RIVERA DE CHAPALA Y UN EQUIPO DE  
EXPERTOS TE ESPERAN EN QUINTA FABIANA

Ponemos a tu disposición nuestras inmejorables instalaciones para ser la cede de tu próxima reunión, conferencia o evento, contamos con un experimentado equipo para coordinar tu experiencia.

- .Recorridos y casas en el viñedo
- .Restaurante
- .Terraza y alberca
- .Eventos sociales
- .Eventos corporativos





Con Sabor  
A México

## Chiles en Nogada

Nuestra receta especial,  
disponible todo el mes patrio

  
**Hilton**  
GUADALAJARA MIDTOWN

*wander*  
20°41'39.6"N 103°22'35.7"W

HÄRTH  
KITCHEN BAR MARKET  
GUADALAJARA

# Noche Mexicana

**Buffet \$570**

**15 Septiembre**

**8:00 a 11:30 pm**

En Härth Kitchen  
Bar Market

Barra de Ensaladas | Salsas | Guacamole | Pozole | Esquites | Flautas | Sopes | Pambazos Tortas Ahogadas | Mole con Pollo | Variedad de Tostadas | Guarniciones | Birria | Chiles Rellenos de Queso | Jericallas | Buñuelos | Churros | Arroz con leche

**BEBIDAS** | Tequila a su gusto + bebidas sin alcohol \$280  
Bebidas sin alcohol para niños \$170

# Brunch Mexicano

**Buffet \$600**

**16 Septiembre**

**11:00 am a 2:00 pm**

En Härth Kitchen  
Bar Market

Ensaladas | Cocktail | Ceviche de Pescado Aguachile de Camarón | Tiradito de Atún Salmón Ahumado | Carnes Frías y Quesos Antojitos | Paella | Pancita | Pozole Blanco Brisket | Carnitas estilo Quiroga | Pechuga de Pollo a la parrilla | Gratín de Papas | Vegetales Asados | Postres

**INCLUYE** | 2 Cervezas Corona (210 ml) preparación al gusto (michelada, rusa, cubana)

# Mariscada Mexicana

**Buffet \$690**

**18 Septiembre**

**11:00 am a 2:00 pm**

En Wander

Caldito de Camarón | Ostiones Rasurados Almejas Preparadas | Ceviche de Pescado Tiradito de Temporada | Aguachiles | Pescado Zarandeado | Camarones Adobados

**INCLUYE** | 2 Cervezas Corona (210 ml) preparación al gusto (michelada, rusa, cubana)



[f](#) [@](#) [@Hilton Guadalajara Midtown](#) | [@HarthGuadalajara](#) | [@WanderGuadalajara](#)  
WanderGuadalajara@hilton.com - 33 4160 0160

Av. Adolfo López Mateos Norte 2405, Col. Italia Providencia. Dentro de Hilton Guadalajara Midtown

Todos los precios son en Pesos Mexicanos (MXN), por persona, e incluyen el 16% de IVA. | Bebidas alcohólicas solo para Mayores de Edad (18+) | Las bebidas no tienen refil, a no ser que se indique lo contrario. | El consumo de alimentos y bebidas "ilimitados" es por persona y únicamente en el horario establecido.



machamora  
Cabernet Sauvignon  
Merlot  
2014

Gran Pasa  
Vino de Familia, México

# 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

*Wau*

*mechamos*



**MAQUINOX**



# DESARROLLO, VENTA E INSTALACIÓN DE TU PROYECTO LLAVE EN MANO

Te apoyamos desde el desarrollo de  
tu proyecto, hasta la instalación.

Cotiza sin compromiso al:



(33) 1975 6222

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



<https://maquinox.com.mx/>



**MAQUINOX**

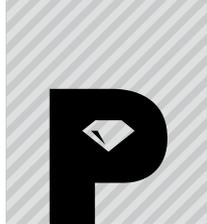
**SOMOS DISTRIBUIDORES DE:**



[facebook.com/maquinoxmx](https://facebook.com/maquinoxmx)



[instagram.com/maquinoxoficial](https://instagram.com/maquinoxoficial)



SEPTIEMBRE 2021

# Carta editorial

**L**egamos a septiembre, el mes de la patria, sin duda, un momento para celebrar el orgullo, no solo de ser mexicanos, sino también de pertenecer a nuestra región. Los invito a vivir este festejo de manera activa impulsando a nuestro talento emprendedor y empresarial consumiendo local, apoyando a los nuevos negocios, siendo proactivos y haciendo crítica que ayuden a construir.

En las páginas de esta edición, titulada #TapatíoPrimero, presentamos diferentes historias y contenidos que reflejan justo lo que menciono, personas que a través de los años, experiencia y pasión han llegado al siguiente nivel orientados en festejar todo aquello que tenemos, así como empresas y negocios, a los que su alta calidad y excepcional servicio, los han colocado como los mejores en su sector.

Como parte de esto, en nuestro artículo especial hablamos de todo lo que se necesita saber sobre las incubadoras de negocios, así como del proceso de registro de marca, temas vitales a tomar en cuenta durante en el desarrollo de cualquier negocio.

En portada, directivos de agencias de publicidad y socios AVE Capítulo Occidente, entre ellos Esteban Fernández de Esfera, Alexandro Rodríguez Alvidrez y Javier Silva de Alquimia Transforma, Edgardo López de Mishtech, Tere Guerra Baruqui de Aura Comunicación, Joaquín De Aguinaga de Publicidad De Aguinaga, César Sánchez de Basiko, Carlos Santoscoy de Connect Ideas y Mauricio Margules de Centricus Comunicación.

Para industria gastronómica, a la cual dedicamos nuestro especial Buen Comer, el reto ha consistido en seguir de pie y ese gran esfuerzo se ha visto reflejado en enormes resultados, como el lanzamiento de nuevos conceptos, sabores y servicios. Definitivamente, la unión y el apoyo mutuo también han sido un factor clave. En éste conocerás opciones para que, en compañía de tu pareja, familia o amigos, pases un momento agradable en los mejores restaurantes de la ciudad.

De igual manera, en el apartado que proveedores gastronómicos, conocerás cuáles son las empresas que ofrecen los mejores insumos para este tipo de negocios.

No nos queda más que dejarte abierto el amplio menú de posibilidades.

**¡Buen provecho! ♦**



Alejandro Martínez Filizola, Cofundador de Grupo PLAYERS

**PLAYERS**  
OF LIFE  
GUADALAJARA

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

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

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

**COORDINADORA DE MARKETING**  
María Fernanda Godínez  
e: fernanda.godinez@playersoflife.com

**ASESORES COMERCIALES**  
Diego Llamas  
e: diego.llamas@playersoflife.com

Joshua Cazares  
e: joshua.cazares@playersoflife.com

Cinthya López  
e: cinthya.lopez@playersoflife.com

**GERENTE EDITORIAL DIGITAL**  
Ana Karen García  
e: ana.garcia@playersoflife.com

**DISEÑO DIGITAL**  
Jorge Rojas  
e: jorge.rojas@playersoflife.com

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

**DISTRIBUCIÓN**  
Iván Valdez

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

**FOTOGRAFÍA DE PORTADA**  
Guillermo Flores

**CONSEJO EDITORIAL**

Abel Intriago · Carlos Arteseros · Daniel Blum · José Olivares · Karina Ley · León Reffregger  
María José Arregui · Mario Rizo · Moisés Michán · Myriam Ibarrola · Nidia Zavala



Somos la materia prima de  
Arquitectos y Diseñadores

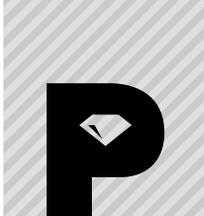
Sofia Aspe | Interiorismo

**verolegno**  
chapas de madera

Chapas de Madera Natural y Precompuesta

T +52 (55) 5343 1204  
T +52 (55) 5343 1246  
T +52 (55) 5343 1288

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



SEPTIEMBRE 2021

## DIRECTORIO CORPORATIVO

### DIRECCIÓN GENERAL

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

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

### EDITORIAL

**HEAD BRANDED CONTENT**  
Victor Blankense  
e: victor@grupoplayers.com.mx

**HEAD EDITORIAL DIGITAL**  
Sergio Eduardo Rodríguez  
e: sergio.rodriguez@grupoplayers.com.mx

**HEAD EDITORIAL PRINT**  
Samantha Gallinar  
e: samantha.gallinar@grupoplayers.com.mx

**COMMUNITY MANAGER**  
Alexis Velázquez  
e: alexis.velazquez@playersoflife.com

### DISEÑO

**GERENTE DE DISEÑO**  
Salma Salum  
e: salma.salum@grupoplayers.com.mx

**COORDINADOR DE DISEÑO DIGITAL**  
Mario Saucedo  
e: mario.saucedo@playersoflife.com

### ADMINISTRACIÓN

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

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

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

### MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y ES- PECTÁCULO

**GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS**  
Pamela Tirado  
e: pamela.tirado@grupoplayers.com.mx

**DISEÑO DE MARKETING**  
Annette Hernández  
e: annette.hernandez@playersoflife.com

### SISTEMAS

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

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

### RECURSOS HUMANOS

**GERENTE DE RECURSOS HUMANOS**  
Brisa Favila  
e: brisa.favila@grupoplayers.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) 2188 0412  
WeWork  
Avenida Circuito Frida Kahlo 303  
Valle Oriente, 66278  
Monterrey, Nuevo León

**GUADALAJARA**  
(33) 1173 1848  
WeWork  
Avenida De Las Américas #1254,  
Country Club 44610,  
Guadalajara, 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@grupoplayers.com.mx

**MAZATLÁN**  
Alejandra Hernández  
e: alejandra.hernandez@playersoflife.com

Impreso en:  
**Celsa Impresos**  
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 5 No. 67. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2021. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Rocio Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

# Espacios confiables con aire puro

# Medicair®



- Ofrece un ambiente limpio y desinfectado a tus clientes, pacientes y equipo de trabajo.
- Disminuye el riesgo de contagio de COVID-19 en escuelas, oficinas, restaurantes y hospitales.

Esterilizadores de aire y superficies



65m<sup>3</sup> Área de desinfección

97.5% de eficiencia ante el virus del COVID

UV Luz Ultravioleta para una desinfección total



Ver video



Aires acondicionados • UPS • Purificadores de agua • Calentadores instantáneos



Restricción de sustancias peligrosas

evans.com.mx

• Juan Palomar 569  
☎ 33 • 3455 • 2746  
naciones@evans.com.mx

• Terranova 662  
☎ 33 • 1990 • 1143  
terranova@evans.com.mx

• Av. Cruz del Sur 3389  
☎ 33 • 3816 • 0996  
cruzdelsur@tiendaevans.com

Síguenos: **EvansMéxico**  
f t c y i n @ p b

• Av. Niños Héroes 1633-C  
☎ 33 • 2258 • 8613  
nheroes@evans.com.mx

• Av. Gobernador Curiel 1825-A  
☎ 33 • 1997 • 2332  
gcuriel@evans.com.mx

• Av. Aviación 5272-A  
☎ 33 • 3816 • 9135  
aviacion@tiendaevans.com

Ventas en línea  
☎ 33 • 1500 • 8897  
contacto@evans.com.mx  
**800 00 EVANS**  
3 8 2 6 7

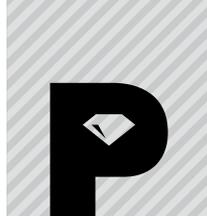
• Av. López Mateos Sur 2997-A  
☎ 33 • 2258 • 8599  
bugambilias@evans.com.mx

• Av. Juan Gil Preciado 6363-A  
☎ 33 • 1977 • 2504  
tesistan@tiendaevans.com

Localiza tu tienda en:  
**tiendaevans.com**

ENVÍO GRATUITO\*  
Solo ventas en línea  
\*Mínimo de compra \$2,000





SEPTIEMBRE 2021

# Contenido



60 ESTEBAN FERNÁNDEZ

62 ALEXANDRO RODRÍGUEZ ALVÍDEZ

64 EDGARDO LÓPEZ

66 TERE GUERRA BARUQUI

68 JOAQUÍN DE AGUINAGA

70 CÉSAR SÁNCHEZ

72 CARLOS SANTOSCOY

74 MAURICIO MARGULES

## BUEN COMER

- 36 Erizo de Mar
- 38 Los Arcos
- 40 Colomitos
- 42 Cuerno
- 44 Mochomos
- 46 Loló
- 47 Negroni
- 48 Palominos



16 TODOPODEROSO  
Massimo Bottura

18 HECHO EN MÉXICO  
Lula Martín del Campo

20 CULTURA, ARTE Y MÁS  
El museo restaurante MUGY

## PROVEEDORES GASTRONÓMICOS

- 52 Casa Orendain
- 54 Dumy
- 55 Vinoteca
- 56 Sigma

22 TRAVESÍA  
La tradición de la cocina ancestral

24 BEST SELLERS  
Lectura inspiradora para mejores estrategias de marketing

26 GOURMET  
Del árbol a la botella

28 INVERSIONES  
Fibra GDL, pioneros en transformar criptomonedas en bienes raíces

GIVERNY



# PASIÓN POR CRECER



Departamentos en Zona Real  
de 1, 2 y 3 recámaras desde 2.9 mdp

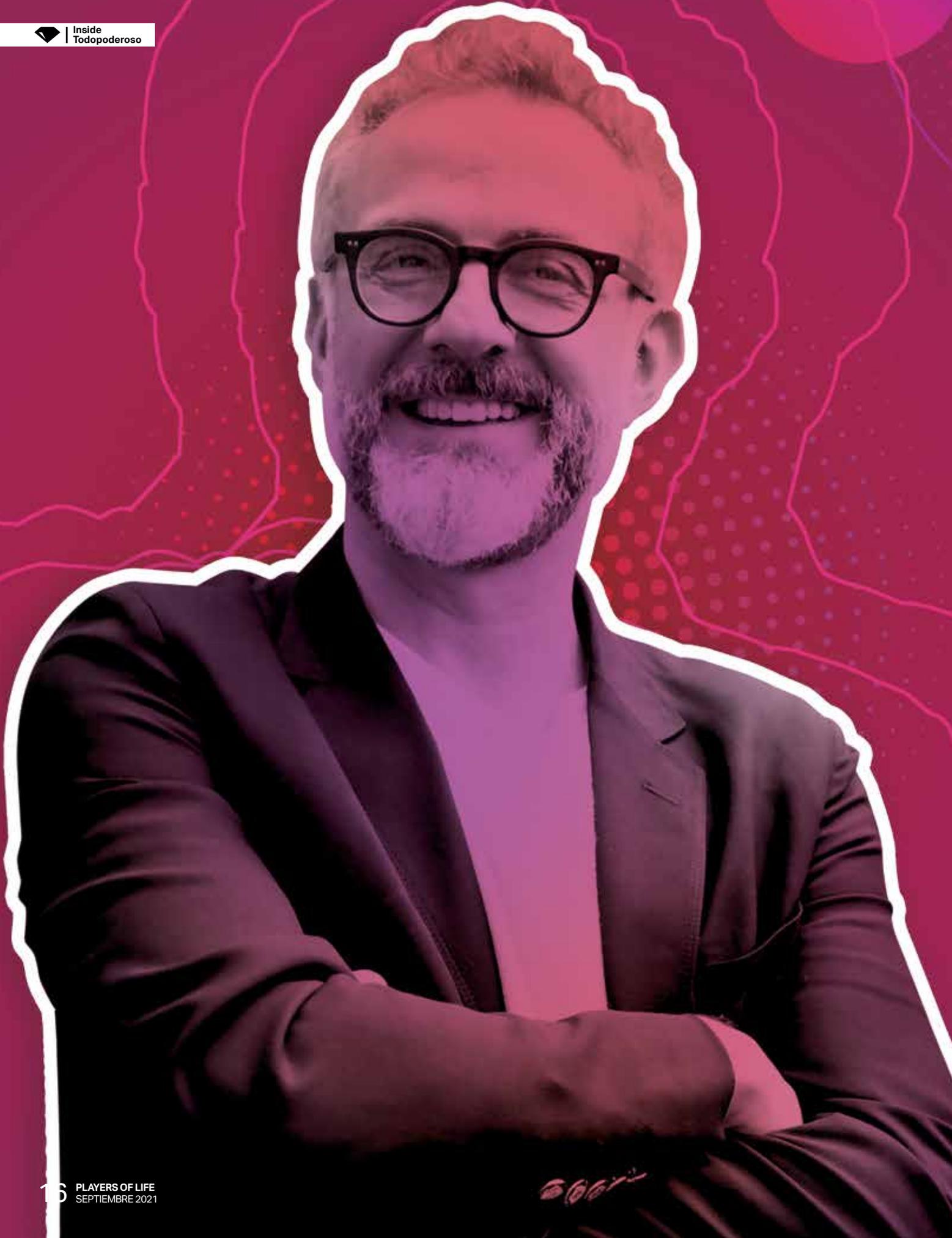
☎ 333 253 0684  
[acuarelaguadalajara.com](http://acuarelaguadalajara.com)

Paseo Valle Real esquina,  
Av. Paseo la Toscana 1518, Zapopan, Jal.



DE LOS CREADORES DE DESARROLLADO POR

ANDARES. GRUPO **DMI**



# Massimo Bottura

## El chef altruista

**C**onsiderado el mejor chef del mundo, Massimo Bottura es una de las grandes leyendas de la vasta cultura culinaria. Nacido en Módena, Italia, desde niño adquirió el gusto por la cocina al observar a su madre, a su abuela y a su tía mientras cocinaban, siendo estas tres mujeres quienes más lo influyeron.

Fue además aprendiz de otros grandes chefs, como Alain Ducasse y Ferran Adrià y, tras realizar un extenso viaje por Europa y Estados Unidos volvió a Módena para abrir la Osteria Francescana en 1995, junto con su esposa, Lara Gilmore.

Su restaurante es de los más emblemáticos a nivel mundial y ostenta tres estrellas Michelin que lo colocan como un lugar que brinda toda una gran experiencia gastronómica. El menú-degustación que ofrece es todo un viaje a través de los sabores del mundo y de los recuerdos que guarda el mismo Bottura de ellos.

Para Bottura, cada platillo es un manifiesto artístico que se revela en el paladar del comensal que tiene la gran oportunidad de probarlos.

La Osteria Francescana permanece, desde el año 2010 dentro del top cinco de los mejores restaurantes del mundo de acuerdo al ranking de The World's 50 Best, pero no es el único de su propiedad, toda vez que es dueño de Franceschetta 58, también en Módena, Ristorante Italia de Massimo Bottura en Estambul, Turquía y Gucci Osteria en Florencia, Italia.

Pero la alta cocina no es todo en la vida del chef italiano. Consciente de las necesidades y urgencias del mundo actual, encabeza varios proyectos altruistas, entre ellos su fundación, Food for Soul, mediante la cual promueve el reaprovechamiento de la comida, la integración comunitaria y la seguridad alimenticia para miles de personas en situación vulnerable.

Impulsa también la apertura de distintos comedores comunitarios en los que colabora junto a otros chefs para alimentar a quienes así lo necesiten y a partir de comida en perfectas condiciones desechada por grandes corporaciones.

Bottura tiene una tercera faceta y es como escritor, puesto que tiene en su haber cinco libros, como Never Trust a Skinny Italian Chef, Aceto Balsamico, Parmigiano Reggiano, Atraverso Tradizione e Innovazione.♥

# LA COMIDA MEXICANA DESDE SUS ORÍGENES

**L**ula Martín del Campo, Chef propietaria de los restaurantes Cascabel y Marea, toma la cocina mexicana desde sus raíces para llevarla a las mesas más exclusivas del país basándose en sus dos principales amores: México y su gastronomía.

“En Cascabel estamos trabajando con el maíz, el frijol y el chile que está en riesgo de extinción por su poca demanda, son granos y semillas endémicas de diferentes partes del centro de México, nuestro trabajo es cocinar con ellos para promover la demanda y que, los pequeños productores sigan interesados en cosecharlos”.

“En Marea trabajamos con la pesca sustentable y con el mismo maíz en riesgo de extinción, es un restaurante de mar y mariscos. La comida mexicana tradicional, la que se hace de origen y que es la que más me gusta, inevitablemente evoluciona y por eso le podemos llamar contemporánea”, nos comenta la prestigiosa chef.

Lula es quizás la principal promotora de los ingredientes típicos mexicanos y ha conseguido que la cocina tradicional mexicana tome un nuevo nivel.

“Creo que la conciencia hacia la sustentabilidad es algo muy importante, y el ingrediente más importante en ese sentido es el respeto a todo lo que nos rodea. La globalización es bienvenida, pero hay que promover lo local y lo más próximo a nosotros, trabajar con lo que tenemos es lo más lógico”.

Fueron sus más grandes influencias, Yuri y Edmundo de Gortari, quienes le ayudaron a comprender que nuestra comida es lo que más nos define como mexicanos.

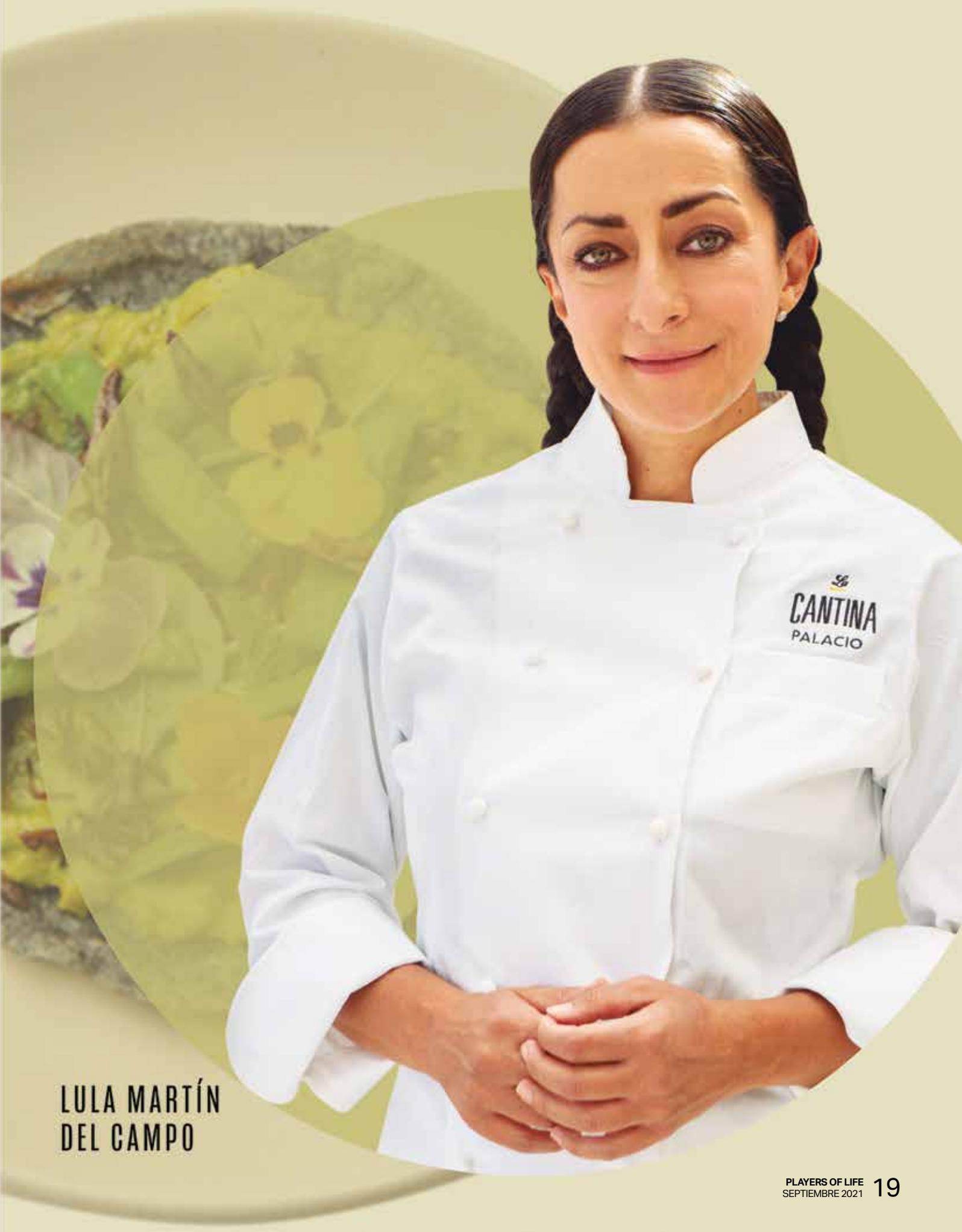
“Los maestros Edmundo y Yuri de Gortari. Los dos ya descansan, pero tuve la oportunidad de me-

terme a su escuela y me especialicé en cultura en la gastronomía mexicana, entendí no nada más de recetas sino de todo lo que hay detrás de ciertos platillos emblemáticos que nos definen como mexicanos. Edmundo era un gran historiador y Yuri un extraordinario cocinero y, la manera de enseñar me dejó muy marcada, porque se hicieron en la investigación de campo y en las librerías. Esa fue una gran oportunidad de aprender de ellos”.

Enamorada también de nuestras tradiciones, Lula abrazó su amor por nuestra gastronomía y la llevó al punto más alto en su área de expertise.

**“Tuve la oportunidad de ir a servir una cena en Chiapas, en el hotel Bo y viví ahí la tradición del día de muertos y me enamoró, porque, cuando conoces a tu país, no hay manera de no enamorarse. Así fue cómo abracé a la comida mexicana”.**

Tanto en Cascabel como en Marea, se sirven los más exquisitos platillos que rinden un honesto homenaje a nuestra cultura e identidad como mexicanos, además de que se reflejan en ellos todo ese gran sentimiento que Lula Martín del Campo tiene por nuestros orígenes.▼



LULA MARTÍN  
DEL CAMPO



# EL MUSEO RESTAURANTE MUGY



**E**xisten muchas formas de cultivar el alma y, en varias de ellas, los museos son parte importante, pero ¿has pensado en un museo-restaurante? Si, el Museo de la Gastronomía Yucateca se distingue del resto porque sus visitantes son también comensales.

Es así que, los sabores tradicionales de la ya de por sí famosa gastronomía yucateca se integran en un solo lugar, el MUGY, en donde, además de aprender sobre el legado histórico de la comida típica de la península, emplearás el sentido del gusto en la exploración de las distintas exposiciones culinarias.

En su interior, el Museo de la Gastronomía Yucateca brinda un homenaje a una de las cocinas más importantes de la República Mexicana. Sus sabores, olores e ingredientes únicos están bien representados en el corazón de la llamada “Ciudad Blanca”.

Este recinto cultural es sin duda único en su tipo; el recorrido comienza conociendo los ingredientes y las formas de preparación de los platillos que, en muchos casos tienen sus orígenes en la ancestral cultura maya, para concluir con la degustación de algunos de sus platillos como son: la cochinita pibil, el recado negro, los papadzules, el escabeche o la sopa de lima por mencionar algunos.

MUGY tiene el objetivo principal de que quienes lo visiten se queden con una probadita de Mérida, brindando toda una experiencia culinaria y en unas instalaciones que invitan aún más a disfrutar de ella, puesto que cuentan con salones o con espacios abiertos. Por si fuera poco, sus visitantes pueden ser testigos de la magia gastronómica que ocurre en su cocina.♥



**Ambiente:**  
Casual elegante



**Vestimenta recomendada:**  
Informal y elegante



**Opciones de pago:**  
AMEX, Visa, Mastercard



**Variedad:**  
Música en vivo todos los viernes



**Adicional:**  
Almuerzo de fin de semana, asientos en la barra, cervezas, cócteles, comida al aire libre, vinos

<http://www.mugy.com.mx/>

# La tradición de la cocina ancestral



**N**uestro país destaca por su vasta opción culinaria, que entre colores y sabores deleitan el paladar de todos los mexicanos y extranjeros. La gastronomía mexicana ofrece desde entradas, pasando por el plato fuerte y no puede faltar el postre. Sin duda uno de los estados más icónicos para saborear un sinfín de ingredientes en sus platillos es Oaxaca.

Uno de sus platos más tradicionales son las famosas tlayudas, es una tortilla con un diámetro de casi 30 centímetros, que se dora sobre un comal hasta quedar casi tostada, está cubierta de una cama de frijoles negros, carne enchilada seca, cecina, chorizo, aguacate y el típico quesillo. Sin embargo, también se puede personalizar con chapulines, escamoles y mariscos. Es un platillo 360 por su versatilidad y mezcla de sabores. En 2010 la Unesco declaró a este platillo Patrimonio Cultural Inmaterial y el año pasado fue reconocido por los comensales como el favorito de América Latina.

Personas de todo México y el mundo llegan hasta esta ciudad para disfrutar sus hermosos paisajes, las arraigadas tradiciones y probar su oferta gastronómica que también incluye los famosos siete moles, llamados así porque anteriormente el estado estaba dividido en este mismo número de regiones.

Las recetas ancestrales son todo un ritual pues reúnen a las familias solo para elaborar y degustar estos platos. El mole negro es el más conocido y preparado en la entidad. El platillo se prepara con bolillos secos, plátano macho, ajonjolí, pasas, almendras, nuez moscada, ajo, cebolla, tomate, clavos, pimientos, hierbas de olor, canela, azúcar, orégano, chocolate, cacahuete, jengibre y tortillas; además hay un ingrediente que hace a la pasta única, es el chile chilhuacle.

Existe el mole rojo, mole amarillo, mole verde, mole chichilo, mole coloradito y mole estofado.

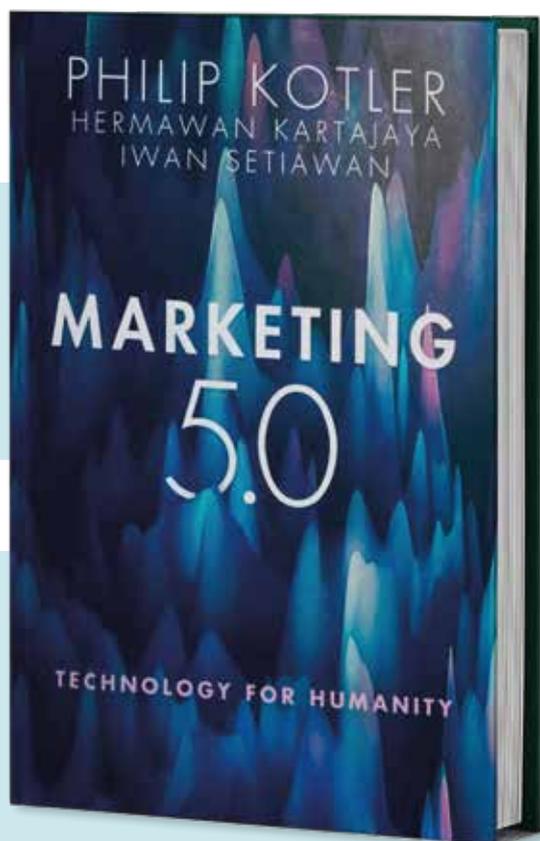
Otro de los platillos emblemáticos de Oaxaca son los chiles rellenos que, aunque hay variaciones en el relleno e ingredientes para acompañar, la receta base se centra en asar los chiles poblanos, quitarles la cubierta, rellenarlos de carne o queso, los más tradicionales llevan nueces, almendras, piñones y especias.

Además, si de calor se trata la bebida tejate es excelente para saciar la sed; es una bebida que se toma helada y aunque existen diferentes maneras de prepararla su base es maíz, cacao blanco, huesos de mamey, azúcar al gusto y flor de cacao, la cual aporta un aroma especial al beberla. ♦

# Lectura inspiradora para mejores estrategias de marketing

Los métodos para hacer un buen marketing se transforman casi de manera diaria, impulsando a las empresas y 'marketeros' a estar en constante conocimiento y lograr una evolución a la par con las innovaciones. El poder del marketing es aprovechar las oportunidades y los medios que existen en la actualidad para explotar lo mejor de las marcas.

En el mundo del marketing estar informado de las últimas tendencias es esencial para proponer la estrategia más exacta con la que las empresas trabajarán para lograr sus metas, así como tener una comunicación e interacción óptima con los consumidores, a continuación, dejamos una recomendación de algunos de los libros más influyentes y populares en esta disciplina:



1 · Marketing 5.0



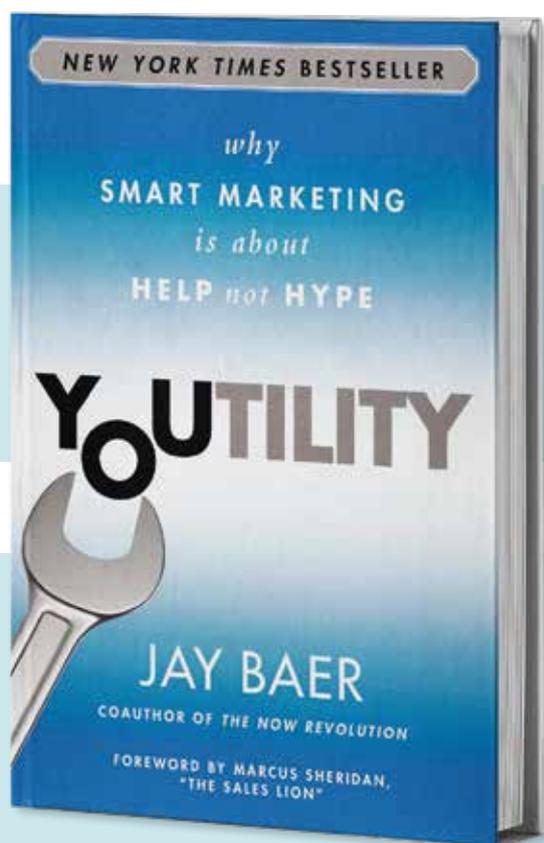
2 · La Vaca Púrpura

**1 · Marketing 5.0, de Philip Kotler**, es un texto que busca entender la relación actual entre la marca y el consumidor teniendo a la tecnología y la digitalización de por medio. El también llamado padre de la mercadotecnia moderna, asegura que es importante que las marcas tengan mayor entendimiento del medio digital, por ello deben de conocer las etapas del consumidor; el interés en resolver una necesidad, encontrarse con ella, pensar en comprar un producto, adquirirlo y tener una experiencia diferente.

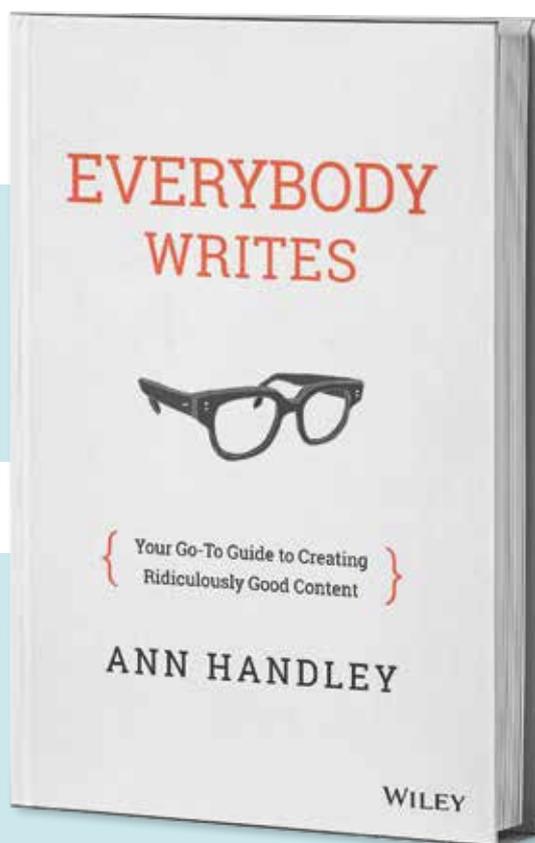
**2 · La Vaca Púrpura, de Seth Godin**, escritor reconocido mundialmente, autor de más de 15 bestsellers, explica la importancia de la creación de productos, que él llama “extraordinarios”, que se mantengan en las conversaciones cotidianas de las personas, hasta llegar a promocionarse por sí solos. Y realiza una analogía al señalar a una vaca púrpura como algo “increíble” y fuera de serie. Detalla que el producto debe ser así para que el no se vuelva invisible en la gama enorme de opciones que tiene el mercado.

**3 · Youtility, de Jay Baer** consultor de marketing digital, ‘blogger’, ‘speaker’; en su best seller de New York Times, reposiciona la relación entre las empresas y consumidores, es así como cuestiona la idea de vender un producto solo por ganar un cliente al día, o si al momento de ofrecer tu producto ayudas a la persona brindando un valor agregado. El libro busca enseñar a las empresas a que ser útiles es más importante que la idea de vender desesperadamente.

**4 · Todos escriben, de Ann Handley**, pionera en el marketing digital y además escritora de un best seller del Wall Street Journal, el libro contiene 74 artículos de ideas básicas y sobre todo prácticas para realizar textos para las marcas y crear contenidos con ingenio. La autora explica a sus lectores cómo escribir contenido valioso y que sea creíble para la audiencia. Además, incluye recomendaciones para que los mensajes publicitarios lleguen a una mayor cantidad de personas.



**3 · Youtility**



**4 · Todos escriben**



# Del árbol a la botella

## Sidra Bretta



Carlos García, fundador de Sidra Bretta

Es una sidra natural elaborada con jugo manzana, sin saborizantes, azúcares, ni jarabes.

Sidra Bretta forma parte de una empresa productora de manzana, ubicada en las laderas orientales de las famosas montañas de la Sierra Madre, en las localidades de Guerrero y La Junta, en Chihuahua, México.

Carlos García, fundador de la empresa menciona que la idea de crear este producto nació en 2015 por una tradición familiar de tomar sidra en ocasiones especiales, así como de aprovechar las manzanas de variedades exclusivas que ellos mismos cosechan.

“De las manzanas que producimos hay algunas que no pasan la calidad digamos para el súper, entonces lo que se nos ocurrió, ahora con toda la onda de la cerveza artesanal es hacer una sidra artesanal, aprovechar esa manzana y darle un valor extra”, expresa.

### La diferencia

- Usan levaduras naturales, las cuales obtienen de la cáscara de las manzanas, desde su mismo huerto.
- Sidra 100% natural, elaborada solo con jugo de manzana.
- Preparada bajo un proceso artesanal.

### PRODUCTOS

**Clásica:** Es un estilo de sidra con el dulzor original de la manzana. Marida con cualquier platillo desde, una hamburguesa hasta un platillo gourmet. Dentro de este mismo producto hay una variación en presentación más grande, ideal para celebraciones.

**HoP Cider:** Un sidra de manzana semiseca, con lúpulos, dándole tonos florales, amargor tenue y tonos cítricos. Combina perfecto con sushi, pollo, hamburguesa, barbecue, quesos y pastrami.

**Rosé:** Es una sidra edición especial, reposada durante seis meses en barrica de roble francés, con una mezcla de fresa, frambuesa y cereza. Excelente maridaje con pastas, quesos, carnes rojas, tapas, pescados y cerdo ahumado.

**Perry Cider:** Sidra de pera de edición especial. Combina muy bien con pavo, pollo, cordero, tapas, queso azul, sushi, pastas, así como con ostiones a las brasas.

**Jugo Monte Raramuri:** Elaborado con manzana 100% natural.

### Innovación

El método que utilizan para elaborar la sidra es el 'champanoise', un procedimiento para hacer vino espumoso originario de la región de Champaña-Ardenas.

Después de una primera fermentación y embotellado, se produce una segunda fermentación alcohólica en la botella.

Utilizan una técnica de prensado para sacar el jugo de la manzana sin la pulpa.

### Dónde encontrarla

-Tienen presencia a nivel nacional a través de su tienda en línea.

-Cuentan con un distribuidor autorizado en Guadalajara.

-Puedes degustarla en el restaurante Wabba Texas BBQ.



📍 Tienda en línea: [bretta.company/collections/all](https://www.bretta.company/collections/all)

🌐 <https://www.bretta.company/> @sidrabretta

**SPORT CITY**

# FULL ENERGY

UN ENTRENAMIENTO PARA INCREMENTAR  
TU RESISTENCIA ARMANDO TU PROPIA RUTINA

NADIE MEJOR QUE TÚ SABE **CÓMO**  
**SE SIENTE TU CUERPO**  
CON CADA REPETICIÓN. TÚ MARCAS EL

✓ **RITMO** ✓ **INTENSIDAD**  
✓ **NIVEL DE ENERGÍA**

¡LO ÚNICO QUE NECESITAS ES DECIRLE  
A TU MENTE **DE LO QUE ERES CAPAZ!**

HACER ESTE TIPO DE EJERCICIO  
ES LA MEJOR MANERA DE  
**QUEMAR GRASA**

**TOMA EN CUENTA**  
ESTOS PUNTOS:



DE ENTRENAMIENTO  
ES EFECTIVO



A INCREMENTAR  
TU INTENSIDAD



CADA MOVIMIENTO  
DE TU ENTRENAMIENTO.



VIVE LA EXPERIENCIA SPORT CITY  
CON ESTE PASE DE CORTESÍA



SPORTCITY.COM.MX

EN SPORT CITY ANDARES  
ENCONTRARÁS CLASES EXCLUSIVAS DE

✓ **BAJA** ✓ **MEDIA** ✓ **ALTA INTENSIDAD**

¿ESTÁS LISTO PARA **VIVIRLO?**

¡VEN A **SPORT CITY!** EL CAMBIO ESTÁ #ENTI



Enrique Figueroa Andrade, Director General y Danel Alvarez, Director de Finanzas

## Fibra GDL, pioneros en transformar criptomonedas en bienes raíces

**La empresa tapatía acelera su expansión al aceptar activos digitales como método de pago en la compra de bienes raíces**

Si las criptomonedas están revolucionando el sistema financiero, ahora la empresa Fibra GDL quiere transformar al sector inmobiliario con la integración de estos activos digitales como método alternativo de pago en las inversiones en bienes raíces.

Y es precisamente a través de las múltiples posibilidades de las plataformas digitales que la compañía quiere convertirse en referencia para aquellos inversionistas que desean transformar sus inversiones hasta ahora intangibles en propiedades.

“Nosotros hicimos la primera venta histórica de un primer departamento vendido en México en Bitcoin, eso es hacer diferenciación”, cuenta con orgullo Enrique Figueroa Andrade, Director de Fibra GDL que tras cinco años de operar ahora se posicionan como pioneros de la integración de criptomonedas en inversiones inmobiliarias en México y de paso se hacen merecedores de mote como ‘rebeldes’ y ‘retadores’ por aceptar este tipo de transacción.

Aunque la apuesta de Fibra GDL por comenzar la integración de transacciones con métodos alternativos de pago se vuelve su principal diferenciador en el mapa de las ‘fintech’ (industria financiera que usa la tecnología para ofrecer sus servicios), el propio CEO de la compañía anticipa un ‘happy problem’ de esta oportunidad de inversión.

“Al lograr hacer las ventas a través de una criptomoneda, nuestros productos se están terminando y lo que vemos proyectado es que no vamos a tener suficiente producto para absorber toda esa demanda que tenemos”.

El potencial de esta oportunidad de negocio, también permite que las oportunidades de inversión en México lleguen más allá de las fronteras, al respecto Danel Alviarez, Director de Finanzas de Fibra GDL explica: “Queremos vender nuestros desarrollos en el extranjero mediante toda una forma digital, que estando los clientes en Europa o Asia inviertan con seguridad con nosotros y puedan hacer sus pagos de una manera tecnológica y segura, estilo blockchain, y que donde estén puedan sentirse cerca de la propiedad en la que van a invertir”.

Desde 2019, Fibra GDL forjó Ágora su propia marca para desarrollar proyectos inmobiliarios, cuyo primer complejo ubicado en Ajijic se comercializa actualmente y justo ahí fue donde recientemente se concretó la compra-venta en bitcoin.

En los próximos meses, el portafolio de propiedades del corporativo Fibra GDL se ampliará con opciones de inversión en Los Cabos, Tulum y Playa del Carmen, además de consolidarse en la Zona Metropolitana de Guadalajara y destinos como Tapalpa.

El CEO de Fibra GDL asegura que la consolidación de estos proyectos avanza con mucha certidumbre gracias a que los clientes que ya compraron un departamento, o contrataron una construcción o remodelación se convencen de la calidad de los servicios y se quedan con la marca.

“Si conocen un producto de nosotros esos mismos clientes quieren ese mismo producto en otros lugares, porque conocen la marca y lo que estamos haciendo. Entonces al ver uno terminado dicen ‘Ah estos otros van a estar igual de la misma calidad’. Eso es lo que nosotros estamos buscando como diferenciación”.



### Una experiencia 360° para inversionistas

Más allá de la innovación de aceptar pagos con métodos alternativos como el bitcoin, Fibra GDL cuenta con una estructura de marcas que se encargan de garantizar una experiencia completa desde el análisis de la inversión, el proceso de compra y hasta llegar al pleno disfrute de los bienes.

“Nosotros no vendemos un departamento, vendemos una experiencia de compra. Desde el inicio desde que alguien de nuestro equipo te contesta ya es una experiencia de lujo, te damos el acompañamiento en todo el proceso, te explicamos absolutamente todo lo que necesitas saber, hasta que el edificio está terminado y al final también se entregan los planos de la propiedad”, comenta Enrique Figueroa.

Las oportunidades de inversión que actualmente maneja Fibra GDL van desde los 100 mil hasta más de 5 millones de pesos y al apostar por alguna de estas opciones el inversionista se convierte en fideicomitente adherente lo que les otorga una certeza jurídica total sobre su inversión.

La definición de estos rangos y modos de inversión, también obedece a una convicción disruptiva de Fibra GDL respecto al sistema financiero.

“Nosotros preferimos capital que deuda, preferimos capital que sacar un crédito puente. Porque somos descentralizados y estamos en contra de la centralización de los bancos o las instituciones que actualmente rigen en el país. Y preferimos dar un poco más de rendimiento al inversionista que confía en nosotros, a lo que nos costaría un interés bancario”, explica Figueroa.



**Danel Alviarez**  
☎ 33 2240 5516  
✉ dalviarez@fibragd.com

**Enrique Figueroa**  
☎ 33 3167 5451  
✉ efigueroa@fibragd.com

📍 @fibra\_gdl / @agoradesarrollos  
🌐 agoradesarrollos.com / fibragd.com

# El A, B, C para iniciar tu negocio

## Ganar-ganar Incubadoras de negocios

Llevar de la mano una idea prometedora de negocio hasta su lanzamiento al mundo empresarial en el momento adecuado, esto es lo que hacen las incubadoras de negocios, el término es ese, los tipos de incubadoras ya son innumerables. Las hay desde las que lo hacen de manera casi altruista (principalmente universidades de renombre), hasta las que buscan ideas y emprendedores entusiastas, además de capaces, para paso a paso lanzar una nueva empresa con la cual buscan nuevas sociedades comerciales o la ampliación de su espectro de negocios. También, está el nuevo mundo de las oficinas virtuales, que hoy en día son un 'boom' en muchas ciudades importantes de nuestro país y hasta 'shows' de televisión como Shark Tank México son considerados una especie de incubadoras de negocios. Podemos concluir, sin temor a equivocarnos, que las ferias de innovación y emprendimiento apoyadas y realizadas por universidades y algunos gobiernos estatales y municipales, que iniciaron hace 30 años, han desembocado en encontrar que desarrollar una buena 'startup' puede ser un negocio redituable para todos los involucrados.



Ante este gran espectro de ofertas, hay que investigar mucho y bien para concluir cuáles son las mejores opciones de incubadoras de negocios que se desmarcan de negocios secundarios como por ejemplo la renta de oficinas virtuales y físicas. Formar parte de una incubadora de negocios es una experiencia que puede permitirle a cualquier empresario tener un negocio exitoso sin correr grandes riesgos.

Para el sitio Oficinas Virtuales Network las ocho mejores incubadoras de negocios en México este año son las siguientes:

### Innova UNAM

Innova UNAM, se trata de una red de incubadoras de nuevas empresas y laboratorios de innovación, dirigida principalmente por la Universidad Nacional Autónoma de México. UNAM ha trabajado desde el 2010 de la mano con emprendedores universitarios, para el desarrollo de sus empresas de cero a 100.

### AngelVentures CDMX

Fundada en 2008, es una de las firmas mexicanas de capital de riesgo más conocidas en todo México y toda América Latina. Esta impresionante incubadora, conoce muy bien la importancia de ofrecer un proceso de incubación exitoso, para aquellos emprendedores que deseen ver su negocio funcionar de corto, mediano y largo plazo.

### Centro de Incubación de Empresas de Base Tecnológica del IPN (CIEBT)

Este centro de incubación ofrece diagnósticos de la iniciativa, de la mano de una vigilancia tecnológica comercial y a su vez evalúan el perfil se creador. Además de ello, ofrecen vinculación para los emprendedores, validación técnica y comercial, como también un modelo y plan de negocio.

### Centro de Emprendimiento y Desarrollo Empresarial de la Universidad Iberoamericana (CEDE Ibero)

Este programa garantiza un futuro mejor para México, busca que las necesidades de los ciudadanos puedan ser satisfechas implementando un impulso al desarrollo económico y social con la creación y aceleración de 'startups' de alto impacto.

### Red de Incubadoras de Empresas

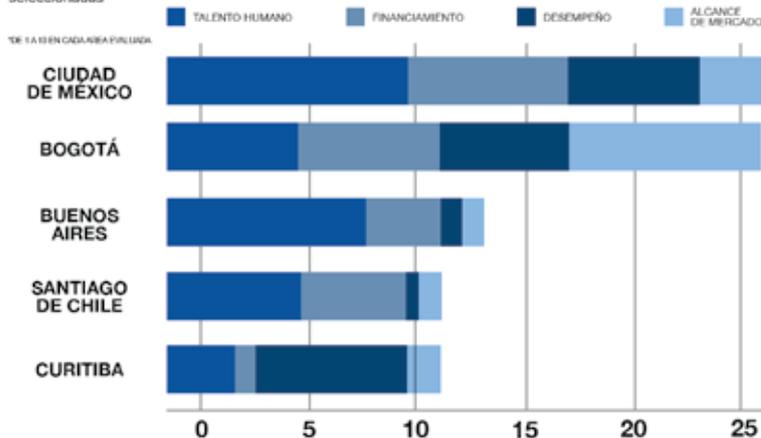
### Top 10 de 'startups' en el mundo

Compañías valuadas en un billón de dólares o más (a partir de agosto de 2015)



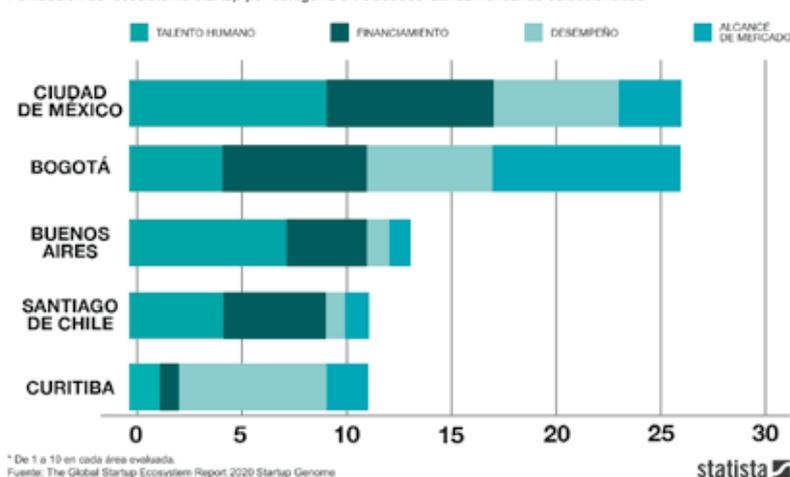
### LAS CIUDADES DE LATINOAMÉRICA CLAVES PARA LAS STARTUPS

Puntuación del ecosistema startup por categoría en ciudades de América Latina seleccionadas\*



### Los principales ecosistemas de startups en América Latina

Puntuación del ecosistema startup por categoría en ciudades latinoamericanas seleccionadas\*



### Liderazgo

- \* Apoyo inequívoco
- \* Legitimidad social
- \* Puerta abierta a las propuestas
- \* Estrategia emprendedora
- \* Urgencia, crisis y retos

### Primeros clientes

- \* Innovadores tempranos para pruebas de concepto
- \* Experiencia en productividad
- \* Clientes referencia
- \* Primeros comentarios
- \* Canales de distribución

### Redes

- \* Redes de empresarios
- \* Redes de diáspora
- \* Corporaciones multinacionales

### Trabajo

- \* Capacitado y no capacitado
- \* Emprendedores seriales
- \* Familia de última generación

### Instituciones educativas

- \* Grados generales (profesionales y académicos)
- \* Capacitación específica de emprendimiento

### Infraestructura

- \* Grados generales (profesionales y académicos)
- \* Capacitación específica de emprendimiento

### Profesiones de apoyo

- \* Legal
- \* Contabilidad
- \* Banca de Inversión
- \* Asesores técnicos expertos



### Gobierno

- \* Instituciones, Ejem.: Inversión, apoyo
- \* Apoyo financiero, Ejem.: I+D, fondos jump start
- \* Marco regulatorio de incentivos, Ejem.: Beneficios fiscales
- \* Institutos de investigación
- \* Legislación amigable de riesgo, Ejem.: Bancarrota, imposición de contratos, derechos de propiedad y trabajo

### Capital financiero

- \* Micro préstamos
- \* Ángeles inversionistas, amigos y familia
- \* Capital de riesgo en etapa cero
- \* Fondos de capital de riesgo
- \* Capital privado
- \* Mercados públicos de capital
- \* Deuda

### Historia de éxito

- \* Éxitos visibles
- \* Generación de riqueza para los fundadores
- \* Reputación Internacional

### Normas sociales

- \* Tolerancia al riesgo, errores y fracaso
- \* Innovación, creatividad y experimentación
- \* Creación de riqueza
- \* Ambición, esfuerzo y deseo

### Instituciones no gubernamentales

- \* Promoción del emprendimiento en organizaciones sin ánimos de lucro
- \* Conferencias
- \* Competencias de plan de negocios
- \* Asociaciones amigables a emprendedores

### Red de Incubadoras de Empresas del Tecnológico de Monterrey ITESM

Hoy en día, esta poderosa red es integrada por ocho incubadoras de alta tecnología. En total, se suman 25 incubadoras de tecnología media, una incubadora virtual y 67 incubadoras sociales que están bien distribuidas en lo largo y ancho de todo el territorio mexicano.

### Oficinas Virtuales CDMX

Se trata de una empresa mexicana que dedica la mayor parte de sus tiempo y recursos en proveer soluciones integrales e inteligentes para aquellas compañías que deseen un rápido y sólido crecimiento.

### Incubadora del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente (ITESO)

El principal objetivo de esta poderosa incubadora es el de garantizar la materialización de las ideas de los emprendedores, con la intención de transformar una idea a una empresa de alto impacto.

### Incubadora vinculada a la UPAEP (Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla)

Esta incubadora fortalece y motiva a los emprendedores con la creación de nuevas empresas capaces de ser altamente competitivas y que, a su vez, posean una participación más activa en la población. De esta manera, se logra ampliar y potencializar las capacidades de los emprendedores.



A continuación, en entrevista Aleks García, CEO y Fundador de iVentas, ‘startup’ que permite a las Pymes a ganar más oportunidades de venta con el poder de la IA y WhatsApp, nos comparte su experiencia dentro de las incubadoras de negocios. Justo, este 14 de septiembre el emprendedor realizará un viaje a Silicon Valley en el cual 25 ‘starups’, contendrán por 50,000 dólares en inversión por parte de CodeStream, empresa del ‘serial entrepreneur’ Claudio Pinkus.

**Tú ‘startup’ iVentas nació desde cero, de una idea, ¿quién te ayudó para despegar?**

iVentas nació después de detectar una necesidad en millones de Pymes por optimizar sus procesos de venta vía WhatsApp. En esta ocasión estamos siendo parte de la incubadora de Platzi llamada Platzi DemoDay. Aunque cuando se originó la idea fue de forma orgánica y siendo el resultado de varios años de experiencia de los fundadores.

**¿Recomiendas a emprendedores acercarse a incubadoras de negocios? ¿De qué tipo? ¿En dónde?**

Definitivamente. Las incubadoras tienen el potencial de guiar y aterrizar las ideas de los emprendedores. Les dan estructura y los relacionan con mentores de mucho valor. Existen muchas, las pueden hallar en universidades, programas impulsados por las Secretarías de Economía en México, por parte de fondos de inversión y hasta de empresas reconocidas, como lo es Platzi.

**¿Consideras que las incubadoras ven al emprendedor como cliente y no como alguien a apoyar?**

He visto incubadoras que fielmente apoyan al emprendedor y lo hacen de forma genuina y otras que lo hacen como negocio. Ahí es donde el emprendedor debe investigar muy bien antes de inscribirse a una incubadora.

**¿iVentas ofrece apoyo a emprendedores?**

¡Claro que sí! A todos los emprendedores que iVentas les pueda ayudar a crecer sus negocios y sean emprendimientos menores a tres años de existencia, les damos un 50 por ciento de descuento en su suscripción.

**¿Whatsapp multiagente e inteligencia artificial dominarán el espectro comercial pronto?**

Así es. WhatsApp es la herramienta de ventas más importante de los pequeños y medianos negocios en Latinoamérica, y la única forma de hacerlo escalable y de beneficio para el empresario latinoamericano es valiéndose de la Inteligencia Artificial para optimizar tareas que normalmente demoraban mucho tiempo.

**¿Cuál sería tu principal consejo para quien inicia un negocio y ve en ti un ejemplo de éxito?**

Qué centren sus esfuerzos en crear un negocio que aporte valor a las personas, que detecten muy bien las necesidades de sus clientes, que los escuchen, que se rodeen de gente exitosa y sean perseverantes.



### **Registro de marcas**

Registrar una marca en México pareciera ser a primera vista un simple trámite, sin embargo, no es así, hacerlo mal conlleva una cascada interminable de problemas. No es un simple llenado de formularios, es todo un proceso que puedes hacer en la página del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Lo primero es tener un nombre distintivo, un nombre que distinga tu marca, hay que intentar evitar lugares comunes que vayan a entorpecer trámites posteriores.

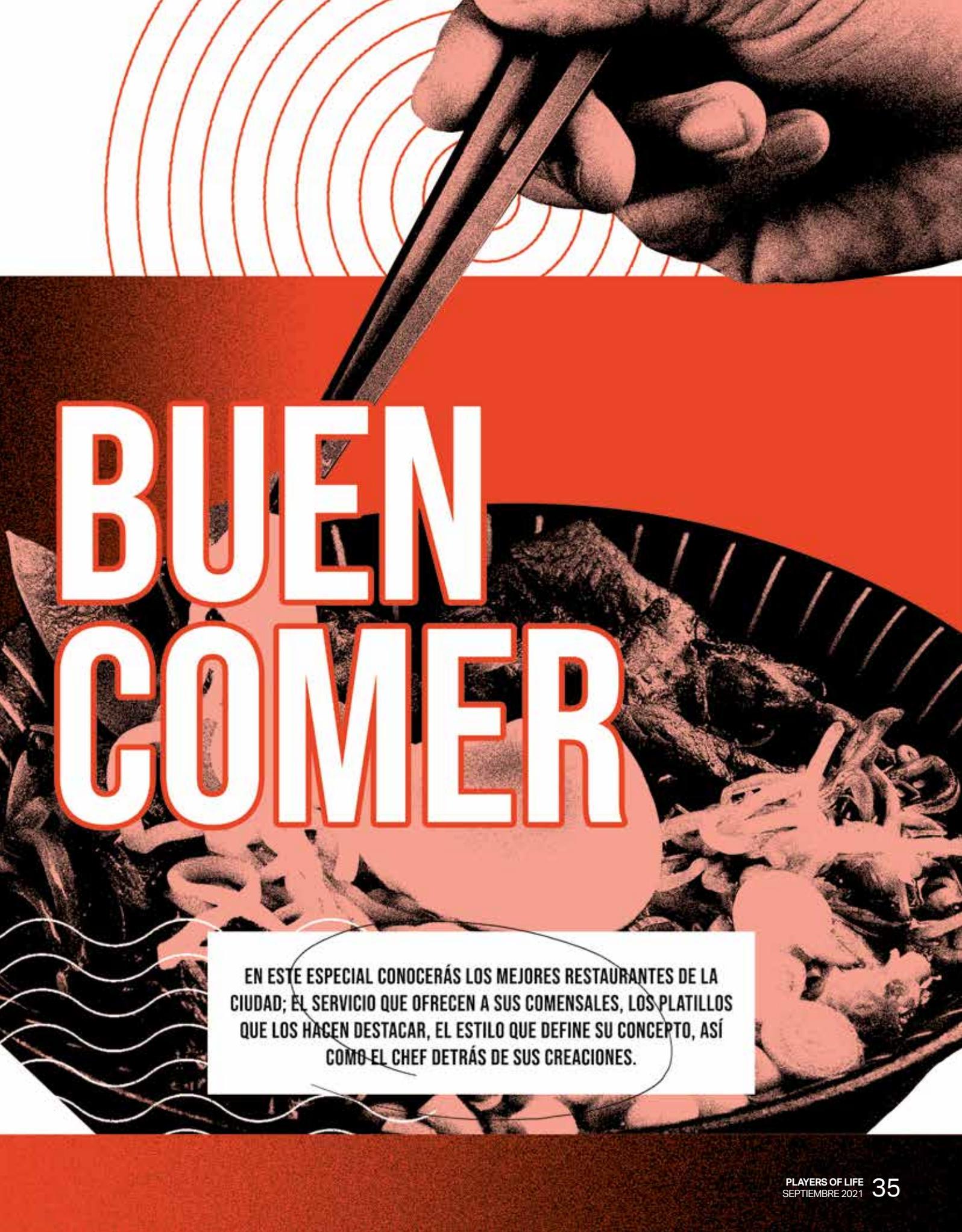
Te recomendamos ubicar tu clase niza en el sitio '[clasniza.impi.gob.mx/buscador](https://clasniza.impi.gob.mx/buscador)'. ClasNiza es una herramienta de búsqueda del IMPI, la cual facilita a los usuarios la búsqueda y clasificación de productos y servicios, necesaria para el llenado de solicitudes de registro de marcas y avisos comerciales.

Es importante realizar una búsqueda previa, tanto del nombre que quieras para tu marca, así como tu logotipo, para descartar que alguien ya lo haya registrado previamente, para esto lo más recomendable es otro buscador del IMPI llamado MARCia '[marcia.impi.gob.mx/marcas/search/quick](https://marcia.impi.gob.mx/marcas/search/quick)'.

### **Crea tu cuenta PASE en la página del IMPI**

En este formulario registrarás todo sobre tu marca, desde el nombre, clase, servicios, datos personales de los socios, logotipo y hasta el eslogan comercial principal. Al final, harás el pago del servicio que por hacerlo en línea tiene un descuento del 10 por ciento, el pago final es de \$2,813.77 pesos. El pago se realiza en línea vía tarjetas de crédito o débito, SPEI o depósito bancario en ventanilla.

Para terminar, el siguiente paso es darle seguimiento a tu solicitud. Una vez firmada hay que esperar 10 días hábiles para que se publique tu marca en la Gaceta de la Propiedad Industrial o buscarla a través de MARCia y ver si tu marca ya está publicada. De ser así tendrás una marca debidamente registrada ante el IMPI. ♦



# BUEN COMER

EN ESTE ESPECIAL CONOCERÁS LOS MEJORES RESTAURANTES DE LA CIUDAD; EL SERVICIO QUE OFRECEN A SUS COMENSALES, LOS PLATILLOS QUE LOS HACEN DESTACAR, EL ESTILO QUE DEFINE SU CONCEPTO, ASÍ COMO EL CHEF DETRÁS DE SUS CREACIONES.



#### EL MENÚ

Está determinado por la temporalidad de los productos y por la constante evolución, adaptación y desarrollo de ideas del equipo.

Una de sus características es que está diseñado, en cuanto a sus porciones y variedad, para invitar al comensal a probar tantos platillos como le sea posible, a través de compartir la mesa y los alimentos.

#### EL CHEF

"Si bien, se busca realzar el origen del producto principal, Erizo de Mar tiene un estilo propio surgido de diversos lugares, vivencias y aprendizajes.", expresa Freddy Monteros, chef de Erizo de Mar.

#### INAUGURACIÓN

Erizo de Mar abrió sus puertas el 28 de agosto; para conocer más de detalles de apertura visita [www.playersoflife.com](http://www.playersoflife.com)



# ERIZO DE MAR

## Barra de mariscos, cerveza y vino

Este restaurante rinde homenaje a Baja California, por su increíble variedad de mariscos y su distinguida cerveza artesanal. Es por esto que en su mayoría, sus productos son traídos de esta región, acompañados de una selección internacional de vinos.

Erizo de Mar es un espacio pequeño para 24 comensales, con un concepto que contrasta el negro y blanco, jugando con destellos dorados y naranjas. Cuenta con cuatro espacios disponibles en la barra, desde donde se puede ver el terminado de todos los platillos.

La cocina está compuesta de dos secciones principales; en la primera, se busca mostrar la esencia de la materia prima, donde se sirven las ostras al natural y se realza el sabor de los pescados y mariscos frescos, en forma de ceviches, tiraditos o tartares. Por otro lado, en la Robata (parrilla estilo japonés) es donde se les da el toque de humo y fuego directo a los alimentos.

Todos sus platillos, desde los tacos con tortilla recién hecha, hasta los langostinos con curry tailandés, se distinguen por su creatividad, expresión visual y sabor.

El servicio busca guiar al comensal durante la experiencia y se caracteriza por su profesionalismo y calidez.



#### HORARIOS

Lunes, miércoles, jueves, viernes y sábado:  
De 14:30 a 20:00 horas  
Domingo: De 12:00 a 18:00 horas  
Martes: Cerrado

📍 Plaza Grüncom Clouthier, Av. Manuel J. Clouthier  
235, Residencial Cordilleras, Zapopan.

☎ 33 2800 9913

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

📷 @erizodemargdl

# HAZLO EN JALISCO Y HAZ CRECER TU EMPRESA RENTANDO CAMIONES

**IDEALEASE**



PLAYGROU

TU NEGOCIO

READYTORENT

IDEALEASE

TU NEGOCIO

READYTORENT



**RENTA DESDE  
1 A 5 AÑOS**

con **MANTENIMIENTO INCLUIDO**  
y optimiza diariamente los costos  
de operación de tu empresa.



**LLÁMANOS Y CONOCE CADA UNO DE  
LOS PLANES EN RENTA DE CAMIONES DE  
ACUERDO AL TAMAÑO DE TU NEGOCIO.**

**JALISCO**

**GUADALAJARA**

Av. Lázaro Cárdenas #915 Zona Industrial  
Guadalajara, Jalisco CP. 44940  
(33) 2153 3578  
(33) 2153 3582

**TLAQUEPAQUE**

Av. López Cotilla S/N Col. Lomas del 4  
Tlaquepaque, Jalisco CP. 45599  
(33) 3668 5428

HAZLO CON  
**IDEALEASE**

800 712 1222  
[idealease.mx](http://idealease.mx)  
[readytorent.mx](http://readytorent.mx)



# LOS ARCOS RESTAURANT

El verdadero sabor del Pacífico

Culiacán fue la tierra donde hace más de cuatro décadas nació la historia del verdadero sabor del mar en la mesa. En 11 ciudades de México se tiene la oportunidad de disfrutar y conocer el inigualable sabor del Pacífico gracias a Los Arcos, un restaurante que desde 1977 se ha empeñado en mantener el sabor y sazón Sinaloense, para deleite de todos sus comensales.

Pacífico gracias a Los Arcos, un restaurante que desde 1977 se ha empeñado en mantener el sabor y sazón Sinaloense, para deleite de todos sus comensales.

Además de ser un referente culinario, Los Arcos enamora a cada persona que llega a sus elegantes instalaciones, ofreciendo una experiencia inigualable de sabor, atención esmerada, excelente cocina y un ambiente inolvidable de festejo. ¡Vive una experiencia que perdurará toda la vida!

Puedes disfrutarlo si estás en Culiacán, Mazatlán, Mexicali, Tijuana, Cd. Juárez, Monterrey, Guadalajara, León, Aguascalientes, Toluca y CDMX.



#### THE CHOICE

- Tiradito de Atún y Salmón.
- Lonja de Pescado a las Brasas
- Pulpo a las Brasas
- Callo de Róbalo en salsas negras
- Camarones Culichi
- Callo de Hacha
- Taco Gobernador



**LOS ARCOS**

- EST. 1977 -

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



#### ACUEDUCTO

📍 Av. Acueducto #6050 int. 8 entre Patria y Periférico, Col. Lomas del Bosque.  
Reservaciones 332 881 1165

#### LÁZARO CÁRDENAS

📍 Calz. Lázaro Cárdenas #3549 esquina Av. San Ignacio, Col. Jardines de San Ignacio  
Reservaciones 333 122 3719



LOS ROBLES  
RESIDENCIAL

# ARMONÍA AL NATURAL

NUEVO COTO DALEAS



\*Precio sujeto a disponibilidad

Desarrollado por

GRUPO **DM**

Comercializado por

**ACTIVO**  
INMOBILIARIO

TERRENOS RESIDENCIALES DESDE 1.8 MDP  
Y DE 250 M2  
LICENCIA DE PREVENTA: 11214/PURB/2021/2-0026

[losroblesresidencial.com](https://losroblesresidencial.com)



# Colomitos Cocina de Mar

## Mariscos estilo Jalisco

Este restaurante de mariscos ofrece un concepto fresco y casual que fusiona la comida de mar y la variedad de la gastronomía tapatía, con un menú diseñado para quienes disfrutan de platillos novedosos y de gran sabor.

Colomitos Cocina de Mar es un lugar ideal para disfrutar con familia y amigos. Tiene como objetivo lograr un ambiente relajado, amable y alegre, donde además de comer delicioso, podrás disfrutar de buena música y coctelería especial.

Su increíble propuesta han hecho a Colomitos Cocina de Mar merecedor de un Top Restaurant, como uno de los seis restaurantes nominados en la categoría 'Sea Food' de los PLAYERS' Restaurant's Choice 2021, el evento que reconoce las mejores experiencias de la industria gastronomía de la región.



### EL MENÚ:

Entrada: Taco Pial, Ta'Cabron, Taco de Barbacoa de Marlin, Torta Ahogada de Camarón y Torta de Barbacoa de Marlin.  
Plato principal: Aguachile Tatemado, Aguachile de Habanero, Tostada Chiqueada (zarandeada y fría), Ostiones Zarandeados, Callos Zarandeados, Carrusel de Camarón.  
Bebida para acompañar: Volteada de Tejuino, Volteada Rusa, Michelada Especial Colomitos.



### HORARIOS:

Lunes a domingo: De 12:30 a 20:30 horas

### Matriz

📍 C. Colomos 2218, Col. Ayuntamiento, Guadalajara, Jalisco

### Sucursal Chapalita

📍 Av. Guadalupe 1370, Col. Chapalita, Zapopan, Jalisco

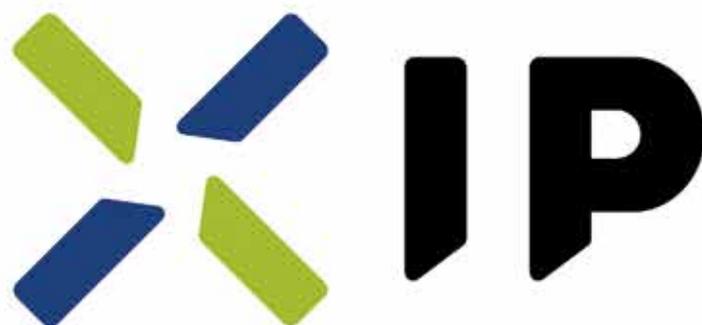
☎ 33 2163 9723

📌 Colomitos Cocina de Mar

📧 @colomitoscocinademar

📷 @colomitoscocinademar

# Soluciones de impresión de la más alta calidad



**¡Contáctanos!**

☎ (33) 1927 0622

☎ (33) 3563 13 28

✉ [contacto@ideasprinted.com](mailto:contacto@ideasprinted.com)

f IdeasPrinted

📷 ideasprinted



# CUERNO

## Próximamente (2021)

**C**UERNO® es el restaurante-bar con especialidad en la alta cocina de asador y parrilla norestense, que emplea los mejores ingredientes e insu- mos en un menú artesanal de entradas, cortes de primera calidad, pescados, mariscos, vinos, cervezas y mixología especializada. Una experiencia única de sabores, glamour y estilo que se celebra entre las ocasiones de amigos y negocios.



### EL MENÚ:

Las delicias que debes probar en CUERNO®

- Entrada: Ostiones a las brasas o tacos callejeros
- Plato principal: Pulpo al grill
- Postre: PASTEL DE CAMPECHANA (deliciosas capas de hojaldre con caramelo de la casa, nieve de vainilla, bañado con cajeta y nuez)
- Bebida para acompañar: Golden Martini

# CUERNO

Plaza Andares, Zapopan, Jalisco. C.P. 45116

www.cuerno.mx

@cuernoandares

# UNIDAD DE PATOLOGÍA



# MOCHOMOS

## Riqueza Sonorense

**M**ochomos® es el restaurante-bar que ofrece un nuevo concepto gastronómico con base en la creatividad y nuevos gustos de la cocina de asador y parrilla Sonorense. Una cocina honesta que se vale de riqueza y alta calidad en carnes, pescados, mariscos y vinos de la región, así como las nuevas etiquetas nacionales reconocidas a nivel mundial. Un lugar distinguido y amigable que ha modernizado el arte culinario de la cocina sonorense y del norte del país fusionando su riqueza gastronómica con una amplia selección de entradas con recetas y procesos originales, los mejores cortes de carne y platillos típicos, como especialidades del día en una experiencia extraordinaria para ocasiones de negocios, amigos y familias que siempre buscan lo mejor en cada oportunidad.



### EL MENÚ:

Vive una experiencia inolvidable, a través de la selecta gastronomía sonorense:

- Entrada: Piedra Caliente
- Plato principal: Arrachera
- Postre: Esfera de Chocolate derrito en tu mesa acompañado con helado de vainilla
- Bebida para acompañar: Clamato Mochomos



The Landmark Guadalajara C.P. 45116

☎ 33 1514 5753

📞 33 3015 8344

🌐 www.mochomos.mx

📍 Mochomos Guadalajara

📱 @mochomosgdl



# ESPECIAL SALUD

Si tu empresa está relacionado con el sector de la salud nos encantaría contar tu historia en **PLAYERS of Life**



**¡Contáctanos!**

ESCANEA CON LA CÁMARA DE TU CELULAR  
EL CÓDIGO QR PARA MÁS INFORMACIÓN\*



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



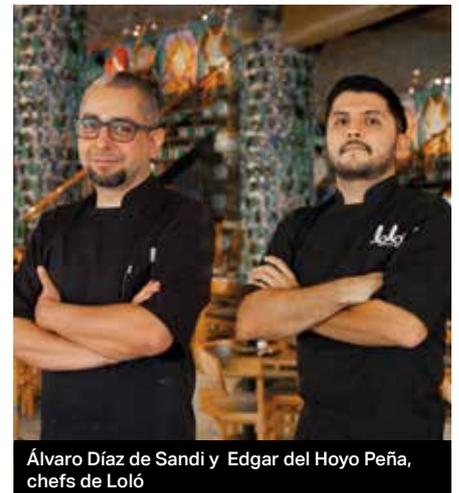
# LOLÓ

## Cocina y vino

A demás de destacar por su cocina insignia caracterizada por la fusión entre la comida mexicana y la asiática, este restaurante, perteneciente al Grupo I Latina, sobresale por su interesante propuesta de interiorismo, diseñada por Lorena y María José Zertuche, quienes partieron del uso de objetos singulares que proponen un ambiente ecléctico, una estética contemporánea y muy mexicana, saturada de colores, así como texturas que atrapan a los comensales.

Loló está diseñado para personas abiertas a experimentar sabores diferentes, que visitan el restaurante para disfrutar de una atmósfera casual y una propuesta gastronómica alejada de lo tradicional y única.

Este restaurante es un lugar con un ambiente familiar y relajado en el que la cordialidad entre el personal y los clientes recurrentes se respira y donde la atmósfera cotidiana es a la vez casual y refinada.



Alvaro Díaz de Sandi y Edgar del Hoyo Peña, chefs de Loló



### EL MENÚ:

- Entrada: Tacos Tropicales, Sopes de Barbacoa y Mezcal
- Plato principal: Salmón Enchilado
- De la brasa: Camarón jumbo a las brasas
- Postre: Chelsea Cheesecake de Queso Brie, Dulce de Coco y Arroz con Leche
- Bebida para acompañar: La Garza

📍 Andares, Blvd. Puerta de Hierro #4965 int. 6, Local 14, Col. Puerta de Hierro, Zapopan, Jalisco

☎ 33 2002 6362 / 64 / 65

🌐 lolodl.mx/

📷 @lolococina

# Negroni

## Inspirado en la gastronomía rústica de Florencia

Después del éxito adquirido en la Ciudad de México, Negroni de Grupo Hunan, llega a Guadalajara, dentro del centro comercial Midtown Jalisco.

El menú de Negroni se inspira en la gastronomía rústica que distingue a los barrios de Florencia, Italia, dando vida a un espacio contemporáneo y acogedor, donde podrás disfrutar de platillos hechos con ingredientes frescos en una cocina abierta y energética.

Una parte esencial de la cocina de Negroni es que las pastas y el pan se hacen en casa diariamente.

Además, cuenta con una carta de coctelería para disfrutar la terraza en la compañía de amigos y familia.



### ESPECIALIDADES

**Pasta Negroni:** Preparada dentro de una rueda de queso parmesano junto a la mesa del comensal.  
**Papardellone Portofino:** Cocinada con salsa de jitomate, albahaca, piñón y queso parmesano.

**Pizza Maialona:** Con prosciutto, salchicha italiana y salomino picante.

**Pizza Margherita:** Cocinada con salsa de jitomate, queso mozzarella fresco y hojas de albahaca.  
**Ossobuco e Polenta:** Tradicional Ossobuco al vino tinto y jitomate servido con polenta.

**Filetto di Manzo e Foie Gras al Porto:** Filete de res con foie gras en salsa de oporto.

**Escalopa Di Vitello al Limone:** Escalopa de ternera al limón con puré de papa.

**Profiteroles:** Rellenos de helado de vainilla y bañados con salsa de cajeta y chocolate.

**Pavlova:** De merengue con queso mascarpone y frutos rojos.

**NEGRONI**  
GUADALAJARA

📍 Centro Comercial Midtown, Av. Adolfo López Mateos Norte 2405, Italia Providencia, 44648, Guadalajara, Jalisco

☎ 33 3155 7291 / 33 31557290

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

📷 @grupohunan / @negroni\_mx

📱 @grupohunan / Negroni Midtown



# Restaurant Palominos

## El auténtico sabor sonorensé

Este restaurante nació con la filosofía de mantener las características tradicionales de la cocina sonorensé, pero a la vez, buscando diversificar sus platillos de manera creativa, con el fin de cumplir con las expectativas de sus comensales. Cada uno de sus platillos tiene un inigualable sabor, gracias a la selección de ingredientes originarios de Sonora. El restaurante destaca por sus cortes de carne, su tradicional tortilla sobaquera, sus originales frijoles maneados y sus clásicas coyotas. Palominos se distingue por su cálido, agradable y amigable ambiente, diseñado para todo aquel que quiere deleitarse con exquisitos cortes de la mano de un excelente servicio, es por eso que se ha convertido en un lugar ideal para celebrar momentos especiales y para todo aquel que quiera pasar un buen rato, garantizando la mejor calidad.



### EL MENÚ

#### COMBINACIÓN PALOMINOS:

Carne oreada, burritos de machaca guisada con chile colorado y quesadillas sonorenses en tortilla de manteca.

Plato principal: Filete Bacanora, servido con mantequilla de chiltepín flameado con bacanora.

Tomahawk Palominos: Flameado en mesa con mantequilla hecha en casa sobre deliciosas papas cambray.

Postre: Coyotas, ate de membrillo con queso y jamoncillo.

Bedida para acompañar: Vino Santo Tomas Palominos.

### HORARIO

Martes a sábado: De 12:00 a 00:00 horas.

Domingo y lunes: De 12:00 a 7:00 horas.

📧 [restaurantpalominos.mx/m/](mailto:restaurantpalominos.mx/m/)

📷 @palominosgdl

Sucursal Providencia

📍 Av. Pablo Neruda 2828

☎ 33 2267 3020

Sucursal Punto Sur

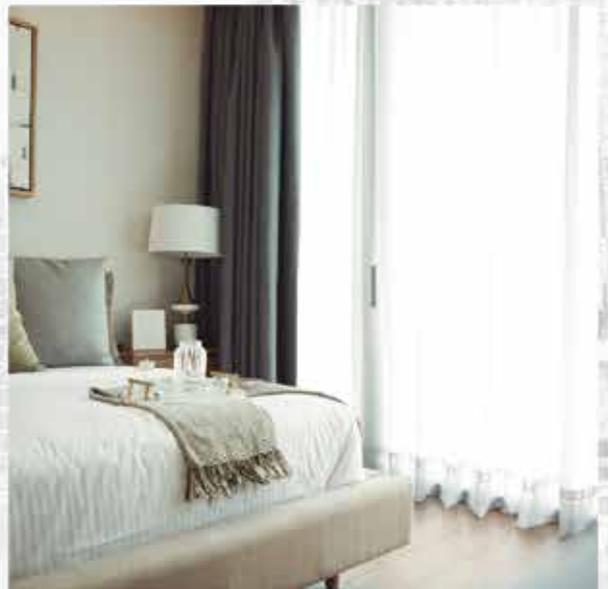
📍 Av. Punto Sur 535

☎ 33 3310 5792

Próximamente Sucursal La Perla

# LEGACY

VERTICAL LIVING



UN ESTILO DE VIDA A LA ALTURA DE TUS EXPECTATIVAS

AV. EMPRESARIOS 195 PUERTA DE HIERRO  
ZAPOPAN, JALISCO C.P. 45116

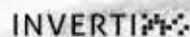
33 3258 0364

LEGACYTOWER.MX

@legacytower /LegacyTowerGdl /legacytower

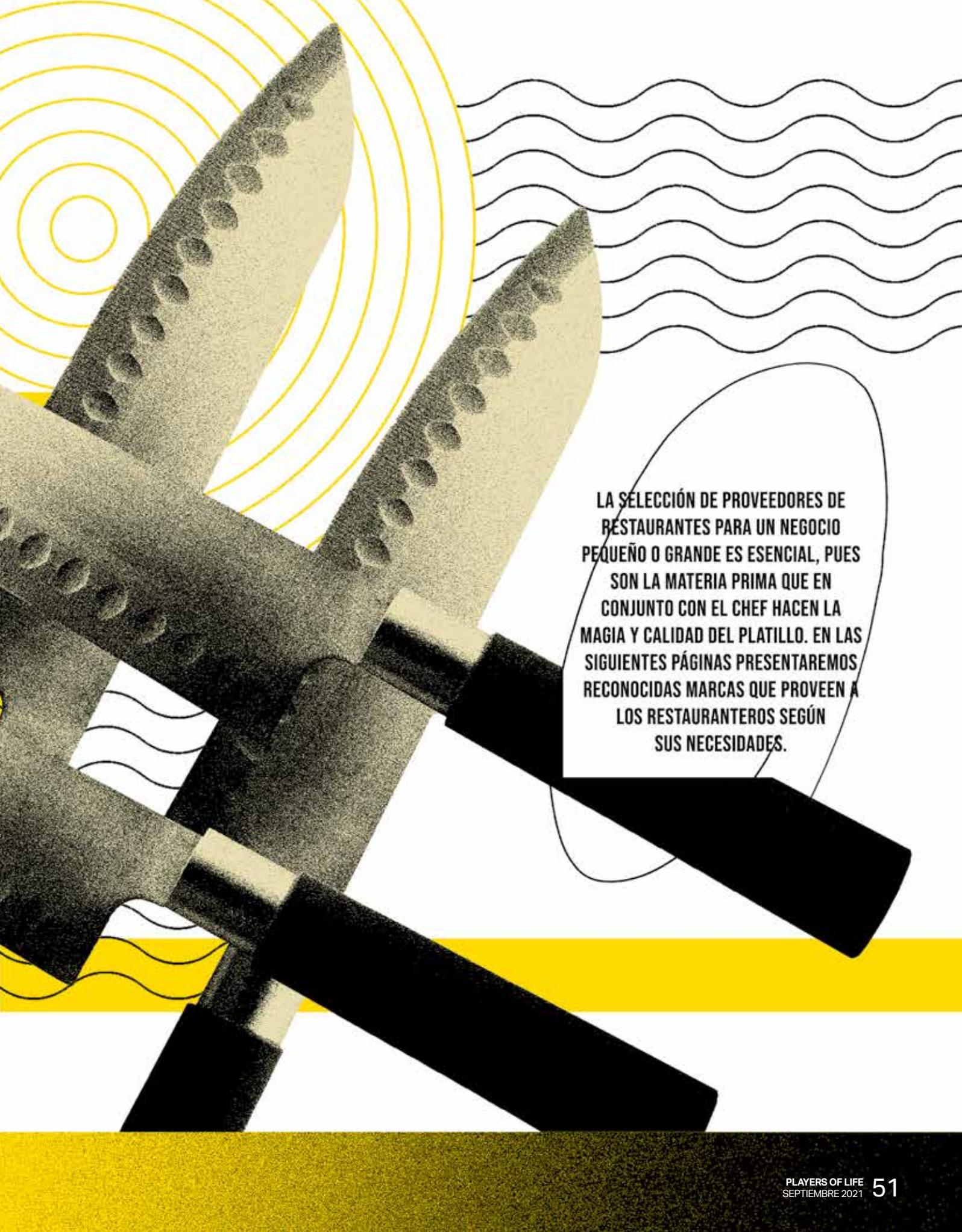


SCAN ME





# EL ÉXITO DE TU RESTAURANTE ESTÁ EN LOS PROVEEDORES



LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES DE RESTAURANTES PARA UN NEGOCIO PEQUEÑO O GRANDE ES ESENCIAL, PUES SON LA MATERIA PRIMA QUE EN CONJUNTO CON EL CHEF HACEN LA MAGIA Y CALIDAD DEL PLATILLO. EN LAS SIGUIENTES PÁGINAS PRESENTAREMOS RECONOCIDAS MARCAS QUE PROVEEN A LOS RESTAURANTEROS SEGÚN SUS NECESIDADES.

# Casa Orendain: la primera casa tequilera de México en Rappi

A partir del 23 de agosto, la tequilera con más experiencia y liderazgo desde hace 95 años, apuesta por la venta online a través de esta app líder en el mercado de los deliveries.

Casa Orendain, una de las pocas destiladoras 100% mexicanas, formaliza una alianza estratégica con Rappi, la cual pone por primera vez dentro de esta plataforma, a una casa tequilera, de manera directa y sin intermediarios, con el objetivo de garantizar promociones exclusivas al consumidor.

“Nuestra visión estratégica con esta alianza, va más allá de ofrecer otro medio de compra online, nuestra visión es estar cada vez más cercanos a nuestros consumidores, descubriendo más y nuevas formas de darles una gran experiencia con nuestras marcas”, expresa Gabriela Muñoz-Ledo, Head of Marketing de Casa Orendain. Gabriela menciona que con esta sociedad, el consumidor podrá comprar de manera directa, sin costos adicionales, filas, tráfico y tiempos de espera, sus tequilas favoritos y hacer de toda ocasión un momento de celebración.



## Productos que encontrarás al alcance de un click:

- Tequila Ollitas
- Gran Orendain
- Orendain Blanco y Extra Reposado
- Licores
- Productos Ultra Premium como: Gran Orendain 3 y 7 año



## Beneficios para el consumidor

- Compra directa con Casa Orendain
- Disponibilidad de productos en todo momento en la Zona Metropolitana de Guadalajara.
- Promociones exclusivas
- Sorpresas de la marca
- Lanzamientos de nuevos productos
- Ediciones limitadas



Este es solo el principio de un camino que esta casa tequilera llena de tradición, prestigio y calidad en el mundo del tequila, está creando con muchas más innovaciones en e-commerce, así como con verdaderas experiencias de consumo, por lo que están seguros de que su experiencia en el mundo del tequila va más allá de lo que hoy se ha hecho.

### ¡Contáctalos!

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

📱 @CasaOrendainTequila

📧 @casaorendain

📲 ¡Compra aquí!: <https://rappi.app.link/8D6wdUMAMib>

EL NUEVO CONCEPTO  
PARA VIVIR **TU RANCHO**  
**EQUINO**

CONOCE MÁS



CANTA LA PIEDRA  
RANCHOS

El proyecto contempla *31 ranchos desde 2,500 m<sup>2</sup>* cada uno, además de 8,000 m<sup>2</sup> de construcción de amenidades.

PREVENTA

DESDE \$ **10,447,481**



INCREA

INVERTI

ESTUDIO  
314

f Creatorydesarrollos @creatorydesarrollos

✉ contacto@increa.com.mx ☎ +52 33 1467 1223

🌐 www.creatory.mx

# Dumy

## Calidad en buenas manos

Es una empresa jalisciense con más de 30 años de experiencia comercializando productos congelados de la más alta calidad. Dumy tiene presencia en la Zona Occidente de México, con puntos estratégicos de distribución para que sus productos puedan ser entregados a sus clientes en las más óptimas condiciones de calidad. Más que un proveedor se considera un aliado estratégico para el éxito de los negocios.



### La diferencia

- Asesoría personalizada para cada giro de negocio.
- Rápida y práctica captura de pedidos.
- Entregas a domicilio.
- Marcas que respaldan la calidad del producto.
- El mejor cuidado para que el producto llegue al cliente en perfecto estado.

### Dumy a detalle



Presencia en **9 estados**: Nayarit, Jalisco, Zacatecas, San Luis Potosí, Aguascalientes, Guanajuato, Colima, Michoacán y Querétaro.



Más de **300 productos** divididos en **15 categorías** como Appetizers, Aves, Carnes, Especies, Marinos, Frutas y Verduras, Helados, Postres, Salsas y Aderezos, Lácteos, Papas, Vegetariano, Ya listos, y Otros.



### Innovación

Renovación de los vehículos de entrega y conservación, así como actualización de sistema de tecnología para brindar el mejor servicio a sus clientes.

### El respaldo



Cumplimiento en cada una de sus entregas



☎ 33 3810 1470  
 🌐 [distribuidoradumy.com/](http://distribuidoradumy.com/)  
 🏢 Distribuidora Dumy S.A de C.V.

# Vinoteca

## ¡Compartamos la cultura del vino!

Con más de 40 años creando experiencias desde que fue fundada por don Juan B. Morales, Vinoteca crea la primera tienda en ofrecer vinos y licores exclusivos en el norte del país para después expandirse a diferentes ciudades. La oferta de productos se extiende a cervezas nacionales, artesanales e importadas, hard seltzers, mezcladores y productos delicatessen. Las experiencias que genera a través de su variedad, tiendas y canales de distribución son la gran clave de su éxito, además de la asesoría que brindan. Teniendo como principales clientes a aficionados y entusiastas de la gastronomía y el buen beber, restaurantes y hoteles.



### Innovación

- Re-lanzamiento de e-commerce, mejorando la experiencia del usuario y la disponibilidad de categorías y productos.
- Servicio a Domicilio vía Whatsapp y modalidad Pick & Go en Tiendas.
- Presencia en Delivery Apps: Rappi & Cornershop.
- Servicio de Sommelier para catas virtuales y presenciales.



### La diferencia

- La mejor asesoría en vinos y licores
- Servicio a centros de consumo como restaurantes, hoteles, etc.
- Atención a todo tipo de eventos a través de wine planner

### A detalle

- 27 sucursales a nivel nacional, con presencia en los destinos turísticos más importantes del país.
- Oferta omnicanal través de Tiendas físicas, Teléfono 800-00 VINOS, Delivery Apps & E-commerce [www.vinoteca.com](http://www.vinoteca.com)
- Atención a más de 1,200 centros de consumo
- Selección de más de 1,000 etiquetas de vino de diferentes regiones y bandas de precios

# VINOTECA®

- 🌐 [www.vinoteca.com](http://www.vinoteca.com)
- 📷 [vinoteca\\_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico)
- 📘 [Vinoteca Mexico](https://www.facebook.com/VinotecaMexico)
- ✉ [atención.enlinea@vinoteca.com](mailto:atención.enlinea@vinoteca.com)

# SIGMA



LEGNO DARK BEIGE  
20X180

SEDONA IRON  
90X180

CONCRETE  
GRAPHITE 90X90

Cuando llegue la inspiración **libérala**, queremos que siempre busques más, hagas más y logres más.

LIBERA TU  
INSPIRACIÓN

 **INTERCERAMIC**<sup>®</sup>

📍 Av. López Mateos N° 5599 Col. Las Águilas, Zapopan; Jalisco.  
Tel. 33 36 32 02 20 | [www.interceramic.com](http://www.interceramic.com)

## Las mentes creativas detrás de la publicidad

**E**n las siguientes páginas hablamos sobre ocho reconocidas agencias de publicidad de la ciudad, todas ellas pertenecientes a la Alianza por el Valor Estratégico de las Marcas Capítulo Occidente (AVE), una agrupación multidisciplinaria, líder de la comunicación y la publicidad en México, en la que participan todos los generadores de valor para las marcas tanto privadas como sociales. Conocerás la historia de cada una de estas agencias, sus clientes destacados, áreas de expertise, así como las claves con las que han conseguido impulsar el crecimiento de los negocios y marcas, con propuestas de valor diferenciadas, actualizadas y competitivas.

Entrevista: **María José González**

Arte: **Mayra Manzanero**

Producción digital: **Ana Karen García**

Fotografía: **Guillermo Flores**

Backstage: **Melina Mariscal**





## El negocio de las ideas emocionantes

# ESTEBAN FERNÁNDEZ

Además de ser el actual Presidente de AVE Capítulo Jalisco, Esteban Fernández dirige Esfera, una agencia que él mismo fundó en 2004, como un estudio de diseño, pero que actualmente, debido a su gran éxito, es una empresa que se sumerge en la cultura de las marcas para escucharlas, entenderlas y compartirlas en más de 20 ciudades de México así como en Estados Unidos.

Como actual Presidente de AVE en el Occidente del País, su principal objetivo es impulsar el valor de las marcas para agregar valor a la economía y a las personas.

De acuerdo con Esteban, el cambio de la Asociación Mexicana de Agencias de Publicidad (AMAP), por la Alianza por el

#### Clientes destacados

- Tequila Siete Leguas
- Centro Comercial Andares
- Pastelerías Marisa
  - CAFFENIO
  - PROAN
  - Pocari Sweat
  - Grupo Solave
  - Grupo DMI

#### A resaltar

- Ganadores de Effie Awards
- Miembros de IAB México
- Google Partner
- Participes en el Círculo Creativo
- Miembros de AVE

Valor Estratégico de las Marcas (AVE), implica lograr una integración inteligente de todos los actores para responder a una nueva realidad, a una sociedad cada vez más informada y consciente del peso de sus decisiones, gracias al avance exponencial del internet y la tecnología en los últimos años, por lo que hoy en día además de estar conformada por agencias de publicidad, también se han unido medios de comunicación, plataformas digitales, anunciantes y academia.

“La verdad es que cada vez hay más jugadores en el ecosistema y nos empezó a quedar muy chico el terreno en donde solo fuéramos agencias de publicidad. Entonces ahora con AVE lo que hicimos fue integrar a más jugadores, a más sectores del ecosistema, con el objetivo de crecer el pastel, para generar mayor economía”, explica.

Esfera forma parte de AVE desde 2012, algo que Esteban considera le ha dado mucho valor a la agencia, debido a las conexiones que han logrado con demás colegas y empresas.

“Te da una visión sistémica muy padre, te da mucha riqueza, te permite tener también una visión muy clara de lo que está sucediendo en la asociación y hacia dónde vamos, pero también te permite conocer a los diferentes actores, a las agencias que lo conformamos y la verdad es que para mí es un honor poder dar parte de mi tiempo a trabajar en pro de la industria del comunicación, de la mercadotecnia y la publicidad”, expresa.

Esteban considera que lo que ha hecho única a Esfera es que se enfoca en la eficiencia creativa, “La empresa es puramente creativa, nos concentramos de manera muy contundente en los negocios de nuestros clientes y participamos de manera muy activa en la planeación estratégica de los negocios a través de sus activos más importantes que son las marcas”, argumenta.

El trabajo de Esfera está basado en el factor Clever, es decir que es ingenioso, creativo, inteligente, pero siempre enfocado al negocio para convertirlo en algo extraordinario y así generar una ganancia y un resultado emocionante.

En una era tan cambiante y en constante evolución, y a lo largo de 17 años, Esteban menciona que lo que ha hecho que Esfera siga vigente es que es una empresa adaptable a todo reto.

“Hemos cambiado nuestros modelos de trabajo con situación de nuestro talento humano, en conjunto con el talento humano de nuestros clientes es decir, hacemos sinergia, nuestros equipos colaboran de manera multidisciplinaria y digamos que rompemos la barrera cliente-agencia integrándonos de manera colaborativa e interesante”, explica.



**RAYO PACK**  
MENSAJERIA Y PAQUETERIA



SOMOS **LOS EXPERTOS**  
EN **E-COMMERCE**



**Servicio de entrega en 24 hrs.**  
**Con cobertura de entrega nacional**

**Síguenos en Redes Sociales**



**Contáctanos:**

[contacto@rayopack.com](mailto:contacto@rayopack.com)



(33) 1864 5129

## Ícono del marketing transformativo

# ALEXANDRO RODRÍGUEZ ALVÍDREZ

“Transformar” ha sido el principal objetivo de Alexandro Rodríguez Alvídrez y Alquimia. Una empresa que desde su fundación en 1998, ha explorado rutas desconocidas para reinventar modelos de negocio y co-crear relaciones profundas y trascendentes entre marcas y personas.

“Hay pocos momentos en la historia, en los que una disrupción de nuestra realidad ocasiona cambios en el orden social y económico, obligándonos a evolucionar o desaparecer. Alquimia nació hace 22 años para transformar, y ahora que el marketing y la comunicación ya no son suficientes, es necesario repensar las ofertas de valor, integrando alianzas, talento y capacidades en un gran ecosistema. En otras palabras: Marketing Transformativo”, expresa.

### Clientes destacados

- Heineken
- Comex
- Akron
- Kiva
- Megacable
- Canoil
- Tierra y Armonía
- GIG
- Entre otras marcas nacionales e internacionales.

### A resaltar

- Embajadores de IAB en Occidente.
- Top 10 de Agencias Mexicanas 2020 por Merca 2.0.
- Nombrada como una de las mejores agencias del 2020.
- Alexandro Rodríguez Alvídrez es mentor de Endeavor desde 2010.

Alexandro cuenta que Alquimia Transforma nació como una agencia, integrada por un equipo de profesionales con diferentes capacidades, tomando los básicos de la comunicación, pero transformando la forma de crear publicidad.

Define a la agencia como un laboratorio de innovación que tiene el compromiso de detonar el cambio en todo lo que toque, anticipándose a lo que aún no existe. “Nos dedicamos a transformar lo que tocamos, tenemos el compromiso de no hacer una campaña nada más, no hacer una promoción nada más, o un ejercicio de experiencia, sino mover los indicadores fundamentales con las organizaciones con las que estamos trabajando, que tienen que ver con sus retos y oportunidades. Alquimia nació para transformar”, expresa.

Alquimia Transforma es la primera agencia mexicana de red, además de Guadalajara, cuenta con oficinas en Ciudad de México, Monterrey, León, así como en el extranjero, con presencia en Nevada y Texas en Estados Unidos. Asimismo, tiene alianzas globales con distintas agencias de publicidad.

A la fecha cuenta con un portafolio de 51 clientes, cada uno atendido de manera personalizada a través de 17 áreas de especialización, pero conectadas en un mismo objetivo.

“Lo que nos distingue es la capacidad de tener en una sola mesa, todos estos especialistas para atender una marca, porque normalmente las marcas lo tienen esto dividido en silos, separados y no se conectan. Entonces nosotros no vendemos servicios, no vendemos credenciales, lo que hacemos es atender los imperativos de las organizaciones a través de los retos y oportunidades que tengan, lo que les duele, para poder co-crear, desarrollar e implementar un proyecto”, argumenta.

Smile  
México  
Dental Care (!fe)

ODONTOLOGÍA FAMILIAR INTEGRAL  
Y ESTÉTICA DENTAL.



ANTES



DESPUÉS

**Dr. José**  
**Ayala Arizmendi**  
Cédula Profesional: 7661345  
 **33 1943 0623**  
 [juanp\\_1000@live.com.mx](mailto:juanp_1000@live.com.mx)

**Tepatitlán #3**  
Col. Vallarta Poniente,  
C.P. 44110,  
Gdl. Jal.



# Curiosidad por expresar el potencial de las marcas

## EDGARDO LÓPEZ

Fue en el año 2002 cuando nace MISHTECH, una agencia de publicidad que ha trabajado para marcas de diversas industrias en México y Latinoamérica, y que Edgardo López Huerta, socio fundador, busca diferenciarla al co-crear un modelo de trabajo que permite entender la marca en cuatro dimensiones.

“Esto nos da una amplitud de pensamiento, nos da la oportunidad de contar y desarrollar una plataforma integral, en la que a la marca le damos bases sólidas para poder expresarse de forma congruente y sostenible en el paso del tiempo. Somos una agencia que está muy orientada a la estrategia, digamos que somos la agencia creativa con un pensamiento muy mercadológico, o una agencia mercadológica, con un pensamiento muy creativo”, expresa.

Considera que la principal clave que ha mantenido a MISHTECH, vigente es mantener viva la curiosidad entre sus colaboradores, “Tienes que ser curioso en entender el negocio del cliente, ver cómo se comporta la gente, cuáles son sus hábitos, sus expresiones; parece algo tan trivial y sencillo, pero el factor de mantener viva tu



### Clientes destacados

- Pioneer Seeds
- Gatorade
- Herbalife Nutrition
- Pepsico
- Leche San Marcos
- Cooper Tires
- Bionda de Grupo San Jacinto
- Corteva Agriscience

### A resaltar

- Acreedores de un EFFIE Awards México en 2017 en la categoría de alimentos y bebidas para el cliente Leche San Marcos.
- Edgardo ha sido mentor y panelista de la red empresarial ENDEAVOR, además de ser Jurado en Effie Awards, el premio más respetado de la industria de las ideas.
- También ha sido mentor de Enlace+, con el objetivo impulsar el crecimiento de las empresas en México.

curiosidad es la mejor forma de estar al día en estos tiempos y más en un entorno donde el marketing, cambia todos los días, o sea, no hay una fórmula óptima, es curiosidad y pensamiento incesante, es el poder de unir puntos para encontrar nuevas oportunidades”, expresa.

La agencia forma parte de AVE desde sus inicios, además de que Edgardo fue presidente durante el año 2012 y 2013, con el objetivo de promover el valor de las ideas y regresarle a la sociedad, al entorno y a la industria, mejores prácticas y un mejor nivel de trabajo.

Edgardo menciona que la manera en la que hacen alianzas con las marcas para ayudarlas a expresar su máximo potencial es a través de creatividad estratégica y de ideas poderosas que conecten con todos sus públicos.

“Nos gusta entender la dinámica de cada cliente, esto es como un laboratorio, donde realmente el cliente tiene que tener la predisposición y apertura de transformar, reconfigurar, entender las formas y las oportunidades que tiene. Nuestro eslogan es ‘expresa tu máximo potencial’, no importa si eres una empresa muy grande y consolidada, una empresa más emprendedora, siempre tienes esa oportunidad de expresar algo. Nuestra labor es cuestionar, pensar y exprimir el ADN de las empresas con las que trabajamos, para expresar ese máximo potencial”, comparte.



C3 design

MTY: +818 1148 747

CDMX: +55 4850 8090

QRO: +442 108 4771

° allsteelmexico.com

° info@allsteelmexico.com

C3 design  
Allsteel™

## quick meeting ?

seating | tables | coffee bar, lounge work bar | workstation  
meeting room | office & home office | contract furniture solutions



# Un 'aura' creativa

## TERE GUERRA BARUQUI

Como una de las pocas mujeres que dirige una agencia de publicidad en Jalisco, Tere Guerra Baruqui, fundadora de Aura Comunicación, además de ser la única que forma parte de AVE Capítulo Occidente y que ha presidido esta organización durante dos años consecutivos, destaca por ser una de las más reconocidas publicistas.

“Es un honor y una gran responsabilidad desempeñar este liderazgo de darle al género femenino representatividad en esta industria. Estoy muy orgullosa de seguir brindando mi tiempo y trabajo a la AVE, y agradezco todos los beneficios que hemos podido tener como miembros de esta asociación, ya que gracias a esta pertenencia se nos han abierto muchos horizontes y hemos podido crecer en muchos aspectos y compartir este crecimiento con nuestros clientes, proveedores y colaboradores”, expresa.

Tere decidió crear Aura Comunicación en marzo de 2005, después de haber sido socia de una agencia que no despuntó como esperaba.

Ya con la experiencia y enseñanzas que su anterior empresa le dejó, su objetivo era empezar de cero con una agencia fresca y que transmitiera buena vibra, por lo que tomó como inspiración para el nombre, una de sus novelas favoritas: “Aura” de Carlos Fuentes.

Considera que lo que ha hecho que esta agencia lleve operando 16 años es que ofrece un servicio integral, responsable, de calidad, creativo, productivo y eficiente para resolver los retos que se les presenten y alcanzar sus metas.

“Vemos todos los planos de la empresa, desde el área de comunicación, aunque todo actualmente sea en redes y digital. Todo nace desde una buena estrategia, alta creatividad y una correcta planeación de medios; en los tradicionales somos muy fuertes, tenemos excelente relación con todos, así como con la producción”, explica.



### Clientes destacados

- SIAG
- Oz Toyota
- GIG
- Granvita
- Corteva
- Gaser
- Arca Continental
- Grupo Tenerife
- Diamond
- Grupo Venta Internacional (GVI)
- Napresa
- Lexus

### A resaltar

- Recibieron el premio Effie en la categoría de instituciones sociales sin fines de grupo por su trabajo en Sueños y Esperanzas A.C.
- Tere ha sido juez en los premios Effie desde hace alrededor de 16 años.
- Ser una agencia que ve por el desarrollo profesional y personal de sus colaboradores.

Una de las características que hace destacar a Aura Comunicación es que realizan campañas de comunicación interna con la misma calidad con la que hacen las campañas publicitarias externas, trabajan desde adentro para tener congruencia con lo que se dice hacia afuera.

Proyectar la esencia de cada marca es para esta agencia su principal objetivo, ya que consideran que el conectar con los clientes de manera clara, lógica, sensible y productiva es lo que hace que una campaña sea exitosa.

“Todo lo hacemos con amor, pasión, entrega y detalle; nos ha distinguido nuestra atención, los servicios especializados y personalizados que tenemos con los clientes. Tenemos clientes de muchos años, no siempre tenemos aciertos y no todo a la primera nos sale bien, pero siempre tenemos la garantía de que los vamos a dejar satisfechos y que vamos a corregir lo que se tengan que corregir; nos cueste lo que nos cueste, para que el cliente quede satisfecho”, argumenta.

Para Tere, el mantenerse vigente en un era tan cambiante y en constante innovación ha sido todo un reto, por lo que una de sus claves es formar redes de apoyo con la industria.

“Somos de hacer alianzas porque considero un poco pretencioso creer que uno puede ser el mejor en todo, pero cuando lo haces con el que es muy fuerte en determinada especialidad, ahí ya te vuelves muy fuerte sin tener una carga permanente. Nosotros trabajamos con muchas empresas y unidades de negocio que son, digamos como ‘satélites’ de Aura”, expresa.



guillermo flores  
FOTOGRAFÍA



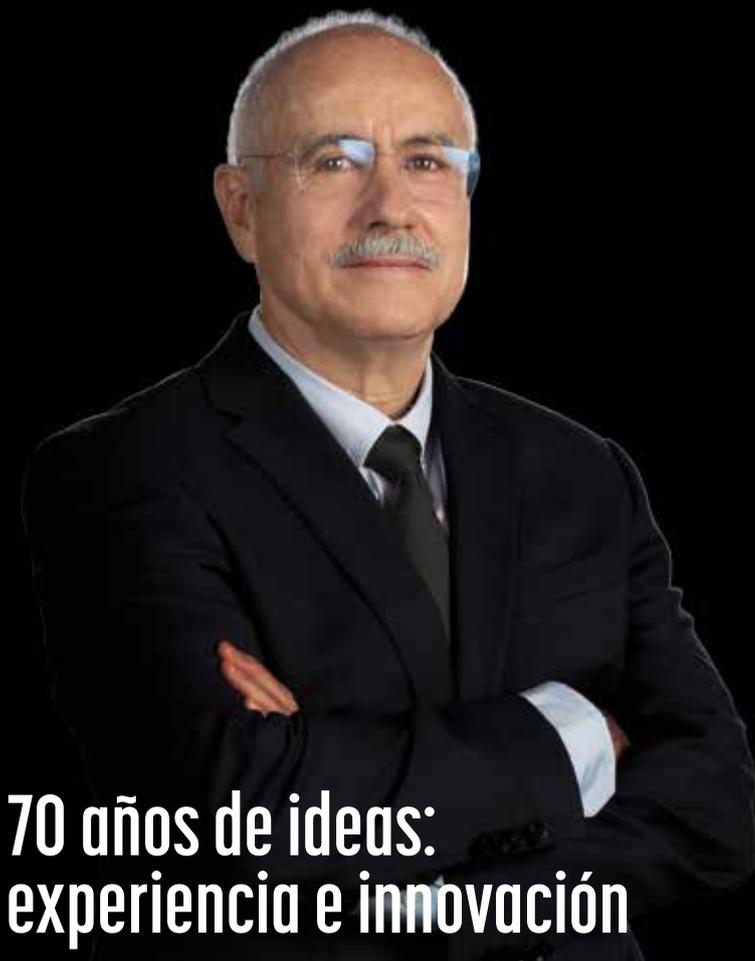
Retrato Corporativo

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 Medellín #464 col. Centro  
☎ 33 1241 5948 🌐 [www.memoflores.com](http://www.memoflores.com)

---



## 70 años de ideas: experiencia e innovación

# JOAQUÍN DE AGUINAGA

Publicidad De Aguinaga es reconocida como la agencia más experimentada y actualizada de Guadalajara, así como una de las más antiguas de México.

Joaquín De Aguinaga, quien labora en la agencia a partir del año 1976 y la dirige desde 1991, cuenta que la empresa fue fundada en 1951 por su padre, Salvador De Aguinaga, lo que le permitió conocer cómo funcionaba la publicidad desde muy temprana edad.

Desde su fundación, el propósito de la agencia es que a través de sus estrategias, sus clientes vendan más rápido, por más tiempo y con mayor valor.

“Particularmente en nuestro caso yo sí creo que siempre nos hemos vendido como una agencia que se enfoca en los resultados. Es decir, en darle resultados al cliente; que pueda notar

positivamente que la inversión en publicidad con nosotros tiene un efecto; y se lo demostramos. Posiblemente por eso somos la agencia que más permanencia de clientes ha tenido”, comenta.

El director de la agencia menciona que ha estado relacionado con AVE (en ese entonces AMAP) desde que iniciaba el Capítulo Occidente.

“En 1989 empecé a tener mucha relación con la AMAP, Asociación Mexicana de Agencias de Publicidad y en 1990 me eligieron a mí como presidente de Expo Publicitas y ahí ya había una alianza entre estas dos organizaciones. En el año 2000, la AMAP trae el Effie, y yo convoqué a 13 agencias. Y a partir de esa reunión surge la primera versión del AMAP Occidente”, recuerda.

Joaquín menciona las siete décadas de trayectoria de la agencia les han permitido conocer y ver evolucionar la comunicación, los medios y los consumidores, claves con las que han logrado mantenerse vigentes en una era tan cambiante y en constante evolución.

“La experiencia nos ha ayudado a tener la capacidad de distinguir entre cambios y chispazos porque hay cuestiones fugaces, más con la comunicación digital, que de repente se vuelve tendencia y se apaga muy rápido. Ese comportamiento que proporcionan los medios a la comunicación y a la sociedad, lleva algo que nosotros hemos detectado desde hace muchos años llamamos ‘el desgaste de los conceptos’, no importa qué tan interesante sea un concepto, si lo llevas al exceso pierde su valor y se desgasta. Estamos muy atentos al cambio para poder mantenernos vigentes. Seguir atentos, sobre todo saber depurar y aterrizar toda la información y entonces aplicarla”, explica.

Considera que las áreas de expertise de la agencia son el conocimiento del mercado y el manejo de la comunicación, “El saber cómo te vas a comunicar con el público para que exista el enlace y los puedas persuadir a tomar una decisión específica”, agrega.

Además, menciona que el área que más crecimiento ha tenido la agencia a lo largo de todos estos años ha sido el manejo de la comunicación en crisis. “El objetivo es comunicación para evitar las crisis. Y esto ha sido muy sorprendente desde hace 12 años que tuvimos nuestro primer proyecto así; y este año hemos tenido tres temas muy complicados, pero resueltos”, argumenta.

#### Clientes destacados

- Dickies
- Steren
- JA del Río
- AMDA Jalisco
- Finestra
- Bodemax
- Bosque Urbano de Extra
- Indentro

#### A resaltar

- Acreedores de cuatro Effie Awards.
- Es la primera agencia fuera del D.F. en ganar un Effie, gracias a la campaña de lanzamiento de Prima de Comex.
- En 1991 Joaquín De Aguinaga fue elegido Presidente de Expo Publicitas, consolidado como el acontecimiento publicitario de mayor afluencia en todo el continente.

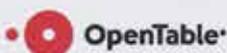
PLAYERS'  
**Restaurant's**  
CHOICE '21

PRESENTADO POR:

VINOTECA

¡PARTICIPARON MÁS DE 27 MIL PERSONAS!  
**GRACIAS POR COMPARTIRNOS**  
TUS *restaurantes favoritos*

MUY PRONTO CONOCERÁS LOS  FAV | 2021  
RESTAURANT  
Descúbrelos en nuestra EDICIÓN DE NOVIEMBRE



wework

SPORT CITY

AFIRME  
El Banco de Hoy

BIOKEM  
LABORATORIO CLÍNICO

# Ingeniería y creatividad: la combinación perfecta

## CÉSAR SÁNCHEZ

Fue en el año 2010 que César Sánchez decidió emprender con Básiko, con la idea de fundar una agencia de publicidad que se distinguiera por tener una metodología, procesos y productos estructurados, para generar publicidad eficiente.

“Previo a crear la agencia yo había trabajado cinco años en otras agencias de publicidad; estuve tanto en Guadalajara como en Ciudad de México y siempre tuve como la espinita de poder crear un concepto de agencia que tuviera ciertas características que yo veía que en el medio no se trabajaban tanto”, recuerda.

Básiko se define como una agencia de publicidad ‘full service’ que ofrece comunicación estratégica y efectiva para crear ideas peculiares que sorprenden, emocionan y generan conversación, mientras construyen marcas, cumplen objetivos y facilitan las decisiones de compra del consumidor.

César considera que una de sus principales claves para obtener los resultados esperados y generar un trabajo de calidad, es enfocarse en el orden de los procesos.

“El poder tener una metodología de trabajo para darle orden; creemos que con eso normalmente se obtienen buenos resultados, y eso es lo que buscamos nosotros, ofrecer a nuestros clientes que logren sus resultados, que siempre van anclados, ya sea a un posicionamiento de marca, o hacia un factor de ventas”, expresa.

Tres años después de fundar Básiko, César decidió afiliarse a AVE, ya que sabía que esa alianza generaría un gran impacto en su empresa.

“Desde un inicio habíamos pensado en acercarnos a AVE, por un lado, para validar-



### Clientes destacados

- Vermeer Latam
- Alorica
- Jokr
- Tierra y Armonía
- Grupo Coppel

### A resaltar

- En 2014, César Sánchez fue uno de los siete finalistas del premio Adolf Horn.
- La agencia ha sido acreedora de reconocimientos por sus campañas, identidad de marca, ilustraciones y videos corporativos.
- César considera que uno de sus mayores diferenciadores es la ética con la que trabaja todo el equipo de Básiko.

nuestra agencia como destacada, sería y formal; considero que nos da mucha validez y respaldo. Además, en lo personal, como fundador y director de la agencia, el relacionarme con dueños de agencias que a lo mejor me llevan 30 o 40 años de experiencia, para mí era importantísimo para aprender de ellos, que me pudieran guiar, apoyar, o advertir de ciertas cosas de nuestra industria”, argumenta.

Hoy en día Básiko es una agencia que trabaja a nivel nacional e internacional, con oficinas en Guadalajara, Ciudad de México y San Francisco, California, en Estados Unidos.

En una era tan cambiante y en constante evolución, los factores que César considera que han ayudado a mantener vigente a la agencia, los divide en dos grupos: “Lo externo, con actualización constante, estamos innovando dentro de las mismas cosas que ya hacemos, de los mismos servicios que ya ofrecemos. De manera interna, damos mucho peso a la cultura de trabajo, en un mundo tan cambiante con tanta diversidad, tecnología, el tema del equipo de trabajo es fundamental para nosotros”, expresa.

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)

www.chilchota.com

Facebook Twitter Instagram ChilchotaMx

Distribución Autorizada



Una experiencia  
inolvidable vale más que  
mil palabras

## CARLOS SANTOSCOY

Después de haber trabajado durante más seis años en Monterrey, en la empresa British American Tobacco, Carlos Santoscoy nunca perdió la esperanza de regresar a Guadalajara, por lo que a finales del 2012 decidió volver a la ciudad y abrir Connect Ideas, una agencia especializada en experiencias de marca diferenciadas y memorables.

Carlos define a Connect Ideas como una agencia que escucha y entiende al consumidor para buscar soluciones de comunicación adecuadas a las necesidades de cada uno de sus clientes.

“Somos una agencia con corazón tapatío y operación nacional, presentes en León, Monterrey, Ciudad de México y Guadalajara, donde está la oficina central. Desde siempre nos hemos enfocado en desarrollar talento; para Connect Ideas, la gente lo es todo, ya que sin ellos no pudiéramos estar donde hoy estamos”, explica.

Aunque Connect Ideas es una agencia que ofrece servicios integrados con la capacidad de adaptarse a los lineamientos de cada marca y encontrar una solución de comunicación específica para cada proyecto, la honestidad y las experiencias de marca diferenciadas es lo que Carlos considera que los hace destacar.

Para él, lo que los que ha ayudado a permanecer vigentes durante nueve años de trayectoria, es su capacidad para resolver problemas de comunicación, ya que uno de sus principales objetivos es potencializar los negocios de cada uno de sus clientes, sumando la experiencia y pasión del equipo en cada uno de sus proyectos.

“No importa cuánto cambie el entorno, siempre va a haber una marca queriendo comunicar de mejor forma a su consumidor, ya sea un ‘B2B’ o un ‘B2C’, esa capacidad que tenemos en la agencia, y esa pasión por resolver los problemas de comunicación para nuestros clientes es increíble”, argumenta.

### Clientes destacados

- Fester
- DiDi
- Levis
- Dufry
- Nature's Heart
- Verde Valle
- Kiosko
- Seguros Sura
- Megaalimentos
- Hotelito Mio
- Cooggies
- Glade
- Startups como: Poderosa Poderosa, 3Steps y Valki

### A resaltar

- Especializados en generar experiencias de marca diferenciadas, impactos memorables a través del 'experiential marketing'.
- Nueve años trabajando con clientes de diferentes industrias y tamaños con estrategias para 'B2B' y 'B2C'.
- Enfocados en generar confianza entre el cliente y la agencia basándose en la honestidad, buenas ideas y una impecable ejecución.



# ESPECIAL INMOBILIARIO

DESARROLLADORES, CONSTRUCTORES, DISEÑADORES DE INTERIORES,  
ARQUITECTOS Y AGENCIAS INMOBILIARIAS

Si tu empresa está relacionado con el sector inmobiliario  
nos encantaría contar tu historia en **PLAYERS of Life**



## ¡Contáctanos!

ESCANEA CON LA CÁMARA DE TU CELULAR  
EL CÓDIGO QR PARA MÁS INFORMACIÓN\*

[f](#) [in](#) [t](#) [@](#) [www.playersoflife.com](http://www.playersoflife.com)



## Un creativo que no pierde de vista el 'centro'

# MAURICIO MARGULES

Después de trabajar en áreas de mercadotecnia de grandes empresas, así como en importantes agencias de comunicación, fue en el año 2006 que Mauricio Margules decidió emprender y fundar lo que hoy es Centricus Comunicación.

“Nosotros no pensábamos ser una agencia de comunicación, sino generar talento, por eso de alguna manera en principio nos llamábamos Centro Creativo porque nosotros veíamos una falta de talento en el sector porque nadie estudia de creativo o de ejecutivo de cuenta. Es muy difícil para nosotros como agencias, conseguir talento ya preparado, entonces nace con esa intención, pero después nos

empiezan a caer proyectos y nos enrolamos en el tema de formarnos como agencia de comunicación”, recuerda.

Mauricio define a la compañía como una agencia ‘boutique’ que tiene la capacidad para operar de manera integral cualquier proyecto que se les solicite. Sus objetivos específicos son otorgar un valor agregado a sus clientes por medio de sus propuestas y coordinando proyectos con equipos interdisciplinarios.

“Ofrecemos esta atención de 360 grados, también contamos con vínculos con un montón de gente, eso hace que tengamos, digamos, tentáculos para poder disponer de diferentes proveedores ya calificados y aprobados por nosotros. Nos convertimos en un aliado de las empresas”, comenta.

Desde hace alrededor de 10 años, Centricus Comunicación pertenece a AVE, algo que de acuerdo con Mauricio, les ha permitido destacar de otras agencias.

“Hay muchos clientes que sí toman en cuenta que estés afiliado a alguna asociación, te da prestigio y a los clientes les da seguridad, hay muchísimas agencias de comunicación y hay muchísimos ‘freelancers’, todos somos expertos en este tema, entonces sí necesitas destacarte”, argumenta.

Mauricio menciona que una de las misiones de la agencia es establecer beneficios en sus clientes desde el primer contacto, así como enfocarse en las mejores oportunidades para hacer uso de la menor cantidad de recursos.

Considera que una de las mayores fortalezas de la agencia es el talento de las personas que integran el equipo, es por esto que una de sus principales acciones para mantenerse vigentes a lo largo de los años es continuar preparándose de manera profesional.

“Estamos participando en un montón de actividades y foros; tratamos de trabajar con diferentes tipos de empresas, y eso nos permite darnos cuenta de cuáles son las tendencias en diferentes industrias; siempre tenemos los ojos bien abiertos a las tendencias y tratamos de que el equipo de trabajo esté totalmente abierto y dispuesto, no a generar ocurrencias, sino a desarrollar ejecuciones que puedan ser exitosas”, menciona.

#### Clientes destacados

- La Michoacana
- Finestra

#### A resaltar

- Han recibido varios reconocimientos por parte de sus clientes.
- Una agencia con 15 años de experiencia.
- Ofrecen un servicio integral.
- Están en constante actualización.
- El trabajo en equipo es vital.



# ALMACENAJE Y CONTROL DE INVENTARIOS

## Almacenaje

- Almacenaje y distribución
- Administración de inventarios
- Custodia de productos

## Logística inversa

- Recolecciones
- Recuperaciones
- Pull back
- Reinstalaciones

## Maquilas

- Armado, surtido, kiteos y ensamble de piezas
- Inspección de calidad

## Refurbish

- Reacondicionamiento de productos



### CONTACTO COMERCIAL

55.5061.6800 | 33.3777.1111

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

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

# ¿Por qué debemos vacunarnos?

**A** pesar de que han pasado muchos meses desde que se inició el proceso de vacunación a nivel nacional, aún hay muchas personas que no han recibido ni una dosis. En un grupo es porque se han demorado en llegar a los rangos de edad que les corresponde según las etapas, pero otras tantas se niegan a ser vacunadas.

En entrevista, el doctor Michel Fernando Martínez, Jefe de la Unidad de Vigilancia Epidemiológica de TecSalud, explica por qué es importante ser parte de este proceso, en vías de que la mayor parte de la población esté vacunada lo más pronto posible.

“La vacunación va a ser la única herramienta con la cual vamos a poder recuperar la ansiada normalidad”, dice, “así como poder levantar restricciones, poder reducir el número de hospitalizados y de muertes asociadas al COVID-19”.

Hay que recordar que se trata de una enfermedad que no cuenta con un tratamiento específico altamente efectivo y los medicamentos que se utilizan sirven solo para paliar los síntomas. La vacunación es la prevención, la opción que tenemos de resolver la pandemia.

## **Baja rango de edad**

La variante Delta ha desplazado la edad de los infectados. Antes, era común el contagio entre personas de 60 o más años. Ahora, el promedio de los hospitalizados va de los 45-50 años. Se han visto pacientes de 28 años intubados, sin que presenten alguna otra comorbilidad.

Otra razón para vacunarse es que de momento los niños no tienen acceso a la vacuna, por lo que proteger a sus padres para evitar que circule el virus y les llegue a ellos.

## 85% tienen de rendimiento las vacunas de forma global para prevención de muertes y hospitalización por COVID-19





## Variantes

Desde su aparición, el virus ha evolucionado; en un lapso de seis a ocho meses, ya se han visto tres variantes: Alfa, Gamma y Delta. La delta ha demostrado ser más contagiosa (transmisible) y agresiva.

El contagiado por delta tiene posibilidad de dos a tres veces más de ser hospitalizado, intubado o incluso fallecer por COVID-19.

## ¿Cuál es la mejor vacuna?

Existen distintos laboratorios que elaboran vacunas. Hay personas que, en vez de recibir sus dosis en México, viajan a Estados Unidos. Según el epidemiólogo, la mejor vacuna es "la que pongan en tu brazo".

Según evidencia en estudios de vida real, es decir, tras observar a poblaciones siendo vacunadas masivamente, las vacunas funcionan sin importar el tipo de plataforma que utilizan. Ejemplos:

**Sinovac:** de manufactura china, utiliza un virus atenuado y demostró ser eficaz para evitar muertes y hospitalización en China y Turquía.

**AstraZeneca:** vacuna de vector viral que utiliza un adenovirus (se le mete información SARS-CoV-2) es eficaz en países como Reino Unido y Canadá.

**Las de RNA mensajero:** la nueva generación de vacunas (Pfizer, CureVac) ha demostrado con cifras de más del 90 %, evitar que hospitalización o muerte por COVID-19.

## Prevención

¿Qué hay que hacer aun cuando ya recibimos la vacuna? Enfatizar medidas de prevención en nuevo contexto de pandemia, para no ser transmisores del virus:

- Continuar con el uso de cubrebocas.
- Elegir lugares ventilados (con ventanas y puertas abiertas).
- En restaurantes, optar por terrazas.

\*La transmisión por contacto es ineficiente, por lo que los tapetes o higienizar mesas está casi de sobra. Incluso las personas que padecieron la enfermedad no quedan protegidas de por vida; a los seis meses, la eficacia de protección de anticuerpos por exposición a la enfermedad declina. La única medida que ha demostrado protección sostenida y eficaz es la vacunación.

# THE LANDMARK FAMILY PLACE

## Nuevas cosas te esperan en The Landmark Guadalajara

A partir del mes de octubre, las familias de nuestra comunidad podrán disfrutar de un espacio de recreación y convivencia en el primer nivel del centro comercial, a un costado de Pottery Barn.

Un proyecto diseñado para que todos puedan disfrutar de maravillosos momentos en familia, será una realidad este otoño en The Landmark Guadalajara.

Con motivo de la próxima apertura, el pasado 5 de agosto, The Landmark y Play-Club, en alianza con la artista MC Lancaster, se intervino el mural que se encuentra en donde será la entrada al “Family Place”.

Durante la intervención MC Lancaster tuvo como pintores auxiliares a 25 niños, que como parte de sus actividades en la ludoteca Babillage (ubicada en el centro comercial), pintaron, jugaron y formaron parte del gran proyecto.

Dentro de los invitados se encontraron Martha Garza, de @eatwithmartis, quien llegó acompañada de su hija Catalina y de amigas de la pequeña, para ser parte de este proyecto en el que pronto podrás pasar increíbles momentos con amigos y familia.

El proyecto contará con una zona de juegos, kioscos de alimentos y un deck con mesas y sombrillas para compartir en familia.

El diseño y producción están a cargo de PlayClub, empresa líder en el diseño y producción de proyectos de juegos infantiles, espacios urbanos y gimnasios al aire libre.

**¡The Landmark tienes que vivirlo!**



# No es qué. Es cómo.

Lo hacemos **con amor**.  
Con el fruto de esta **tierra** y este **mar**.

# MEXÍA

GASTRONOMÍA CON RAÍCES



**THE LANDMARK**

Reservaciones ☎ 331 787 2549 📷 mexiagdl 📱 Mexia

# Prospección digital

## ¿Funciona?

Por Felipe Capetillo

CEO de Indexus

Alianza comercial Nóvament



Cuando hablamos de prospección digital lo primero en lo que pensamos es en Facebook e Instagram, en las grandes empresas inmobiliarias, empresas de consumo, etcétera; en que invierten millones de dólares al año en estas plataformas para destacar. Estas plataformas tienen un modelo de negocio centrado en “contenido”, lo que venden son consumidores y se los venden descaradamente a estas empresas con presupuestos gigantescos, las cuales invierten cantidades exorbitantes para que gente como tú o como yo los veamos.

Para estas plataformas nosotros somos el producto, y para las empresas con presupuestos millonarios, éstas son la manera más efectiva para adquirir clientes, y es que realmente son buenas para generar recordación de marca, nosotros vemos un anuncio de Rappi y enseguida la abrimos para pedir algo de cenar.

Pero, ¿qué sucede entonces para las empresas micro, pequeñas y medianas que no cuentan con un presupuesto de ese tamaño? Fácil, se pierden en un mar de “segmentación” y terminamos invirtiendo dinero en algo que no termina de convencernos, el retorno es poco y muchas veces desgasta al

departamento de mercadotecnia y de ventas de las compañías el no poder tener una fuente de prospectos de calidad mes a mes. Esto no quiere decir que la prospección digital no funcione, al contrario, por supuesto que lo hace; sin embargo, lo que debemos tomar en cuenta es que las plataformas a través de las cuales buscamos generar prospectos lo son todo.

LinkedIn es una red social, al igual que Facebook, Instagram, WhatsApp, por mencionar algunas, pero a diferencia de ellas se especializa en negocios, la gente que ahí se encuentra muestra su lado más profesional en todo momento, es un lugar ideal para conectar con profesionistas de nuestro giro que pueden ser competidores, colegas, potenciales clientes, proveedores, aliados, entre otros. Es una red que nos permitirá establecer relaciones comerciales con los tomadores de decisiones de cualquier empresa. Sin embargo, esta red no es conocida por la amabilidad y facilidad de sus herramientas de prospección, en sí, es una plataforma por ratos complicada y en todo momento muy informativa, por lo que atenderla a diario se puede volver una tarea tediosa.





Indexus se crea como una empresa especializada en esta prospección digital, 100 por ciento a través de LinkedIn, somos una empresa dedicada a conectar personas con personas para generar alianzas y ventas B2B. Tenemos un sistema de generación de prospectos para que mes con mes, tu departamento de ventas pueda tener 'leads' de calidad, y lo mejor de todo es que nuestros servicios tienen garantía de retorno, sí o sí recuperas tu inversión.

Esta empresa es una nueva manera de prospectar, es una revolución a los métodos convencionales que busca acercar a tu empresa con los mejores clientes que puede tener, sin importar tamaño, ubicación geográfica, giro, etcétera. Indexus es prospección digital que sí funciona.

**indexus**  
marketing  
& lead generation

**Si necesitas incrementar tus ventas y ampliar tu red de contactos, contáctame, estoy seguro que podemos hacer sinergia juntos.**

☎ 9993706886

✉ felipe@indexus.mx



# ¿Qué deberán tener los negocios para ser exitosos en el futuro inmediato?

Por Esteban Echavarría

Partner Costa Rica de Great Place to Work® México

greatplacetowork.com.mx



**A**lbert Einstein (1879-1955) decía que no se puede resolver un problema en el mismo nivel de consciencia en que se creó. Está cada vez más claro que la crisis que estamos enfrentando, gestada desde hace varias décadas y acelerada por el coronavirus, nos está llevando a un proceso de toma de consciencia y transformación en muchos ámbitos de la vida, incluyendo el empresarial, el organizacional.

Paradójicamente la velocidad exponencial con que están creciendo los problemas ambientales y sociales es tan rápida como los adelantos en la tecnología, las redes sociales, la medicina, la bioquímica y la robótica. Las jóvenes generaciones están creando muchísimas nuevas ideas y emprendimientos. De hecho, las organizaciones más exitosas, como Uber, Netflix, Facebook o Amazon son bastante recientes.





**Y en el contexto, ¿qué deben hacer los negocios, grandes y pequeños, tradicionales e innovadores, para ser exitosos en el futuro inmediato?**

**1.-** En primer lugar, las organizaciones exitosas son las que han entendido que estamos empezando la era donde las personas dan prioridad al SER sobre el TENER. Por eso están redefiniendo su propósito enfocándose en el servicio a las necesidades de sus clientes, sus colaboradores y otras partes interesadas. Esta nueva consciencia prioriza el ejercicio de la ética, la transparencia, la sostenibilidad, la diversidad y la inclusión como nuevos paradigmas, que los líderes están transmitiendo a sus equipos con el ejemplo.

**2.-** En segundo lugar, las organizaciones están desarrollando la agilidad estratégica para adaptarse a necesidades rápidamente cambiantes del entorno. Para ello potencian las habilidades de inteligencia emocional en los líderes, inspirando en sus equipos alta flexibilidad y adaptación.

**3.-** La innovación real viene de la habilidad de ver el mundo a través del consumidor. La creatividad requiere de un ejercicio constante de indagación, prueba y error. Por esto, las organizaciones exitosas desarrollan la cultura de la tolerancia a las equivocaciones, fomentando la confianza en sus colaboradores y motivando la experimentación como un proceso necesario de aprendizaje.

**4.-** La adaptación tecnológica es clave en un mundo donde lo virtual se volvió definitivo para conservar los clientes habituales y para llegar a muchos mercados nuevos. Este esfuerzo requiere de una capacitación continua a los colaboradores, para que puedan mantener el ritmo tecnológico de la empresa.

**5.-** Finalmente, pero no por ello menos importante, las organizaciones que han sabido conservar el compromiso y sentido de pertenencia de sus colaboradores en un ambiente cada vez más virtual, son aquellas que han sabido desarrollar líderes sensibles y cercanos a sus equipos, que promueven fuertes lazos emocionales y humanizan las comunicaciones a pesar de la distancia física, creando un ambiente que los motiva a cooperar en lugar de competir.

El futuro laboral puede no ser tan ambiguo si con acciones como estas, eliges ser un gran lugar para trabajar.

En un mundo cambiante enfrentado a un incierto futuro, es fundamental el optimismo y la fe en la capacidad de los equipos humanos para encontrar sus propios caminos y dar el salto cuántico que todos necesitamos dejando así de ser parte del problema y empezando a ser parte de la solución.



# Expectativas de recuperación del empleo

Después de un año y medio de que inició la pandemia, hemos recuperado muchas fuentes de trabajo, pero todavía nos falta por recuperar más de 400 mil empleos en el sector formal y más de 800 mil en la Informalidad. En el cuadro que sigue están los números de los empleados que había en febrero 2020 vs. los empleados que hay al cierre del primer semestre de 2021.

### Trabajadores

Junio 2021 vs Febrero 2020				
	Febrero 2020	Junio 2021	Absoluto	%
trabajadores Asegurados en el IMSS	20,613,536	10,175,380	-438,156	-2.1%

Junio 2021 vs Febrero 2020				
	Febrero 2020	Junio 2021	Absoluto	%
Informalidad Laboral	31,350,626	30,498,497	-852,129	-2.7%

Para lograr la recuperación del empleo se requiere antes la recuperación económica del País, pues como todos sabemos lo único que genera empleo es la inversión. El análisis por sectores es el siguiente:

Crecimientos y Decrecimientos por Sectores ( Junio 2021 - Febrero 2020)					
Total de Trabajadores Asegurados en el IMSS					
Sector	Febrero 2020	Junio 2021	Participación por sector	Crecimientos y decrementos	%
Transformación	5,516,374	5,615,533	28%	99,159	1.8%
Transportes y comunicaciones	1,223,755	1,283,755	6%	14,594	1.2%
Agricultura, ganadería, silvicultura, casa y pesca	501,721	507,301	3%	5,580	1.1%
Industria eléctrica y suministro de agua potable	146,049	144,886	1%	-1,163	-0.8%
Extractiva	128,785	125,459	1%	-3,326	-2.6%
Servicios Sociales y Comunes	2,222,118	2,208,758	11%	-13,360	-0.6%
Comercio	4,112,523	4,091,918	20%	-20,605	-0.5%
Construcción	1,626,535	1,578,842	8%	-47,693	-2.9%
Eventuales del Campo	302,106	217,058	1%	-85,048	-28.2%
Servicios para empresas, personas y hogar	4,833,570	4,447,276	22%	-386,294	-8.0%
<b>Total</b>	<b>20,613,536</b>	<b>20,175,380</b>	<b>100%</b>	<b>-438,156</b>	<b>-2.1%</b>

De acuerdo con el último estudio de expectativas de empleo de ManpowerGroup, hay sectores como el de Servicios que descartan este año su recuperación, pudiendo ser esta hasta el verano del 2022 cuando puedan recuperarse los empleos que tenían antes de iniciar la Pandemia.

Por ahora, en el camino hacia la normalidad, pongamos nuestro granito de arena vacunándonos, usando cubrebocas en espacios cerrados y siguiendo todos los protocolos de higiene.



manpowergroup.com.mx



# Las modernas formas del Ponzi

**D**urante muchos años he presenciado ininidad de casos de “oportunidad” que surgen durante periodos de crisis en los cuales las personas suelen ser envueltas por organizaciones que se presentan como “exitosas” con esquemas atractivos de generación de riqueza, logrando con ello enganchar a gente deseosa de mejorar sus ingresos y calidad de vida.

En la actualidad, deambulan una serie de “fabulosas” oportunidades que garantizan interesantes rendimientos. Estas oportunidades que esas compañías presentan han sido exponencializadas gracias al acceso y difusión en internet y redes sociales. Dentro de estos “sistemas” de riqueza se pueden encontrar despachos de asesoría de “inversión” que garantizan la inversión inicial del prospecto teniendo como salvaguarda una mina de diamantes o metales preciosos ubicada en algún lugar del planeta. Por si fuera poco, garantizan un rendimiento a sus inversionistas mayores a dos dígitos, logrando con ello captar personas que les confían su dinero.

Otros casos de esquemas basados en sistema multinivel y qué es mostrado como una grandísima e inigualable oportunidad financiera ya que invierten en mercado de activos digitales (cryptomoneda). Estos servicios trabajan mediante la modalidad de membresías, reclutando personas bajo la premisa de que se garantizan rendimientos jugosos. Este tipo de compañías suelen combina redes de mercadeo, ‘trading’, criptomonedas y club de socios en su discurso de venta. La proliferación ha crecido y asentándose en diversos puntos y ciudades importantes de México.

La cruda verdad radica qué en la mayoría de los casos se esta participando en una estafa denominada esquema Ponzi. El Ponzi consiste en atraer a inversores con la premisa de garantizar altos rendimientos situación de entrada ilegal y para que un esquema Ponzi funcione se debe reclutar nuevos inversores que mediante su ingreso e inversión permite pagar los rendimientos a los antiguos inversores. El desconocimiento, necesidad y ambición son factores que suelen conjugarse para que este tipo de estafas pululen en momentos de crisis financieras.

Recordar que no existe fórmula mágica ni atajos para mejorar tus finanzas personales, sin embargo, para lograrlo un avance y mejoría se requiere de disciplina, trabajo y enfoque. Si es de tú interés buscar opciones para invertir deberás tener en cuenta que existen mecanismos que van desde la adquisición de deuda gubernamental a través del Portal de Cetes Directo que te permite comprar Cetes y al adquirir Cetes logras proteger tú dinero de la erosión que la inflación provoca. Por otro lado, si tú perfil de inversor es más avanzado la opción de una casa de bolsa en México es una elección interesante ya qué las Casas de Bolsa son reguladas ante la Comisión Bancaria y de Valores (CNBV) brindando un marco legal. Por otro lado, si buscas ingresar al mercado bursatil en los Estados Unidos las opciones de servicios son altamente atractivas permitiéndote conformar una cartera de activos atrayentes que permitan incrementar mediante buenas decisiones tú patrimonio.

Por Gustavo Fuentes  
Analista Bursátil

## PUNTOS DE ALERTA

### Garantizar rendimientos

Esta es una situación común en esta clase de estafas siendo una situación prohibida por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores (CNBV).

### Sistemas “disruptivos”

Que son incluidos dentro de su modelo de estafa y para ello usan términos como trading, cryptomonedas, CFD's y argumentan poseer sistemas infalibles de 'trading' logrando impresionar a los nuevos inversionistas.

### Redes de mercadeo

La manera de reclutar nuevos “inversores” se basa en un sistema de mercadeo de redes que permite mostrar las “bondades” de dicha metodología.

### Adoctrinamiento

Basado en un discurso bien estudiado que suele impactar emocionalmente donde se logra envolver al prospecto convirtiéndolo en poco tiempo en un nuevo “inversionista” dentro de su esquema Ponzi.



Por Diana Torres  
dyanatorres CEO de Grupo Punto

# Discúlpame, estaba en una reunión

¿Cuántas veces has escrito esto? ¿En qué momento se convirtió en mandatorio estar a la disposición permanente de las necesidades de otros y tener que disculparse por el libre uso de tu tiempo?

Una de las muchas trampas con cara bonita del mundo digital es la renuncia a muchas libertades; la del uso del tiempo y atención es una de las que más me preocupan.

El tiempo y la atención son nuestros bienes más preciados, es de lo poco que nos queda como propio y vamos por la vida regalándoselo sin conciencia a otros: a las pantallas, a los memes, a las noticias que nos perturban, a los correos sobre lo que a otro le urge o a los videos de gatitos.

El libro Filosofía para el desánimo de José Carlos Ruíz me dejó sembradas ideas hace meses y hoy siguen floreciendo: ¿por qué regalamos lo más valioso que tenemos (nuestra atención) a aquello que es ingrato y no nos deja nada?

¿Por qué hemos normalizado que nuestro tiempo esté siempre a disposición de otros al punto de disculparnos si no pude atender una llamada porque estaba haciendo... lo que sea que estaba haciendo?

¿Por qué le hemos puesto un maquillaje bonito y medallas a un preocupante vacío de atención que se viste con etiquetas que dicen «siempre disponible» o «24/7» para referirse a un comportamiento que en realidad habla de una constante distracción y una entrega de la atención a otros?

¿Por qué le hemos puesto un maquillaje bonito y medallas a un preocupante vacío de atención que se viste con etiquetas que dicen «siempre disponible» o «24/7» para referirse a un comportamiento que en realidad habla de una constante distracción y una entrega de la atención a otros?

Piénsalo: alguien que atiende el teléfono 24/7, que responde un correo al minuto o que te escucha una nota de audio en cuanto llega es en realidad una persona permanentemente distraída, una persona que no tiene el foco en nada y está siempre alerta a la espera de un nuevo requerimiento externo.

Y también piensa esto: cuando alguien espera que le atiendas 24/7 lo que en realidad espera es que seas igual de disperso y falta de foco.

No podemos normalizar el tener que disculparnos por estar concentrados, atendiendo una reunión sin interrupciones o pintándote las uñas si en eso quieres poner tu atención diez minutos.

Con lo poco que nos queda tras la entrega de la energía, la privacidad, el humor o el sueño a las pantallas, aferrémonos a conservar un poco de tiempo y atención para poner foco en nosotros, nuestras tareas y nuestras prioridades.

Eso es verdadera productividad: una cosa a la vez haciéndonos responsables de cada decisión.♥

# Retroalimentación efectiva



Por Alejandro Juan Marcos Barocio  
■ [alejandrojuanmarcos.com](https://alejandrojuanmarcos.com)

¿Cómo puedo dar una retroalimentación sin crear conflicto? Este es un ejemplo de las preguntas que algunos directivos y gerentes de recursos humanos suelen hacerse y evaden al querer evaluar a los miembros de su equipo de trabajo.

El profesor Kim Cameron, autor del Best Seller, *Positive Leadership*, comenta que hay ocasiones en las que los responsables de ciertas áreas de una empresa se angustian y ponen nerviosos porque desconocen cómo manejar de manera efectiva estas evaluaciones (evitan entrar en situaciones incómodas y no logran conseguir una mejoría en la organización).



Al querer confrontar a un empleado, es ideal hacerlo en un contexto en donde se mantenga la moral y el compromiso. Frecuentemente pasamos por alto las habilidades de cada miembro de una organización y tendemos a enfocarnos en sus áreas a mejorar, lo que crea una competencia interna.

### **Enfócate en los aspectos positivos**

El autor del Best Seller, documenta que las organizaciones con mejores índices de competitividad, comunican a sus trabajadores alrededor de cinco observaciones positivas (aprecio, apoyo, aliento) por cada negativa (descalificar, contradecir, criticar). La razón de esto se debe a que, para el cerebro humano, los aspectos negativos hacen un mayor impacto que los positivos.

Al querer confrontar a un empleado, es ideal hacerlo en un contexto en donde se mantenga la moral y el compromiso. Frecuentemente pasamos por alto las habilidades de cada miembro de una organización y tendemos a enfocarnos en sus áreas a mejorar, lo que crea una competencia interna.

---

### **Enfatiza la colaboración**

Es preferible ser objetivo e ir directo al grano cuando se habla sobre un evento negativo. Describe la situación problemática (en vez de evaluarla), menciona las consecuencias concretas de lo ocurrido (en lugar de buscar culpables) y da sugerencias positivas para corregir el error (sin discutir sobre quién tiene la razón).

### **Exprésate correctamente**

Emma M. Seppälä, Profesora de la Universidad de Stanford, indica que el lenguaje corporal toma un rol fundamental al momento de dar una retroalimentación efectiva, los tres puntos a cuidar son:

**Expresión facial:** Sin darnos cuenta, deducimos y registramos lo que la otra persona está sintiendo por medio de sus movimientos faciales. Si mantenemos una expresión relajada al momento de hacer alguna crítica, estaremos comunicando que lo que buscamos es una mejoría para el bien de todo el equipo de trabajo y que no es una situación personal. También es importante mantener el contacto visual para crear una sensación de conexión.

**Voz:** El tono de nuestra voz, más que las mismas palabras, expresa la manera en la que nos sentimos (solemos recordar más cómo nos dijeron un comentario a qué fue lo que nos dijeron).

**Postura:** La persona evaluada nos escuchará mejor si no tomamos una postura y actitud dominante (prepotente); después de todo, el rol de jefe y gerente ya es de alto mando.

Personalmente, considero que, si percibimos estas conversaciones como una oportunidad para conectarnos con nuestro equipo de trabajo, encontraremos las palabras correctas para fomentar una mejoría en sus desempeños. Cabe mencionar que distintos estudios afirman que los empleados “se ponen la camiseta” y se sienten inspirados a trabajar más duro cuando el líder es compasivo y amable.♥

# Los fundamentos sólidos deberían superar la incertidumbre de COVID-19

Por Héctor Benavides T.

hbenavides@vector.com.mx

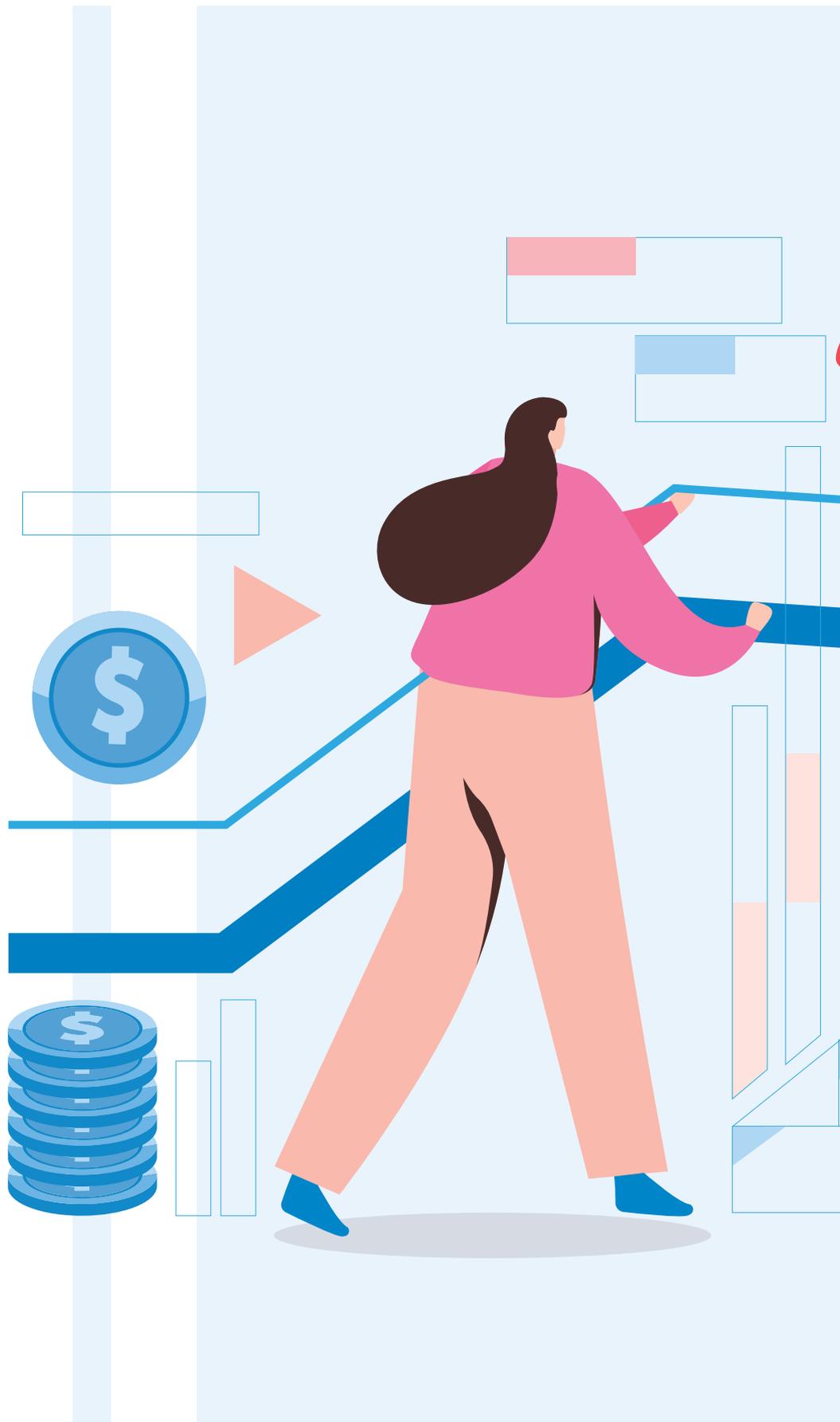
@gueraBena

**R**ichard Branson y Jeff Bezos no han sido los únicos que se lanzaron al espacio en los últimos meses. El estímulo masivo y la reapertura económica permitieron que el crecimiento del PIB estadounidense en términos reales alcanzara el 12% interanual en el segundo trimestre.

Con una inflación de alrededor del 4,5%, esto se suma a una tasa de crecimiento “exosférica” del 17% en términos nominales. En la zona euro, el crecimiento interanual real fue del 13,2%, con una inflación de aproximadamente el 2% en los últimos tres meses. Los datos sugieren que las tasas de crecimiento permanecerán en órbita durante algunos meses todavía.

Pero en los próximos meses, también podemos esperar un acalorado debate sobre cómo navegar el crecimiento y el retorno de la inflación desde la órbita.

Muchos comentaristas están preocupados por un posible estancamiento económico, pero creo que estos temores son exagerados y que ni el COVID-19, ni los errores de política del banco central, ni la reducción de los consumidores provocarán una fuerte desaceleración del crecimiento.





1.- La Fed sigue ansiosa por evitar los mercados alarmantes, y parece poco probable que la inflación los obligue a ajustarse prematuramente.

La publicación de las actas de la reunión de julio de la Fed preocupó a los mercados al sugerir que los funcionarios piensan que la reducción de las compras de bonos podría comenzar tan pronto como este año, en lugar de enero, como se pensaba probable. Pero han sucedido muchas cosas en las semanas transcurridas desde la reunión del 27 al 28 de julio. El promedio móvil de siete días de casos nuevos en los EE. UU. se ha más que duplicado desde la reunión, y el presidente de la Fed, Jerome Powell, ha dicho que la pandemia “todavía está muy presente” y continúa ensombreciendo la actividad económica. Por el lado de los precios, los datos más recientes indican que los principales impulsores de la inflación, incluidos los vehículos usados y las tarifas aéreas, comenzaron a normalizarse en julio.

2.- La variante delta de COVID-19 podría retrasar la recuperación, pero no descarrilarla.

La continua propagación de la variante delta ha dado lugar a nuevas restricciones en varios países. A nivel mundial, el número de casos ha aumentado durante nueve semanas consecutivas, según datos de la Universidad Johns Hopkins. Pero también estamos viendo señales prometedoras de que la campaña mundial de vacunación está volviendo a acelerarse. La tasa de vacunaciones en Estados Unidos está en su nivel más alto desde fines de mayo, liderada por varios estados del sur, que enfrentan los peores brotes de la variante delta. La aceleración en Asia ha sido aún más marcada, con dosis diarias administradas desde mayo que se han multiplicado por 13 en Japón, por 22 en Malasia y por 24 en Filipinas. Mientras tanto, los países de Asia que están avanzando con las vacunas han comenzado a flexibilizar las restricciones. Esto incluye Malasia, donde más del 55% de la población ha recibido al menos una dosis. China es un caso atípico y, a pesar de una tasa de vacunación del 60%, ha frenado los viajes nacionales, ha cerrado los sitios turísticos y ha cerrado parcialmente el tercer puerto más activo del mundo, Zhoushan. Sin embargo, esta tolerancia cero a las infecciones debería garantizar que las restricciones sean relativamente de corta duración y no conducirá a interrupciones duraderas del suministro que impulsarían la inflación mundial.

3.- Parece que los fundamentos económicos y de beneficios se mantendrán sólidos, aunque el impulso del crecimiento puede estar desacelerándose.

Los datos de las dos economías más grandes del mundo han decepcionado recientemente, con una caída del 1,1% en las ventas minoristas de EE. UU. En junio, lo que sugiere que el impacto de los controles de estímulo puede estar desapareciendo, mientras que, en China, la producción industrial y las ventas minoristas fueron más débiles de lo previsto. Pero si bien el segundo trimestre puede marcar un pico en el impulso, los fundamentos, tanto en términos de crecimiento económico como de ganancias, siguen siendo sólidos. Los ahorros acumulados durante la pandemia y el aumento de los ingresos familiares a medida que se recupera el mercado laboral parecen estar destinados a respaldar el gasto de los consumidores estadounidenses a medida que se controla la pandemia. En cuanto a las ganancias, el 90% de las empresas del S&P 500 por capitalización superaron las previsiones de ganancias del segundo trimestre, en cerca de un 20% en total. En China, aunque la economía se ha enfriado, los políticos han respondido. Después del amplio recorte de 50 puntos básicos del mes pasado en el índice de reservas obligatorias, anticipamos una mayor flexibilización y aceleración específicas de la emisión de bonos del gobierno local.

Entonces, en lugar de un aterrizaje forzoso, espero que la inflación retroceda gradualmente en 2022 y que el crecimiento se mantenga fuerte.

En este contexto, ahora espero un crecimiento del 45% en las ganancias del S&P 500 en 2021 y creo que es probable que las previsiones de consenso para 2022 se revisen al alza en casi un 10%. A medida que se confirme esta trayectoria de ganancias, espero que el S&P 500 alcance los 5,000 para fines de 2022.

Mantengo una postura y posición de riesgo en acciones que deberían beneficiarse de un fuerte crecimiento económico. Me gusta Japón, sector financiero y energía.



# Uso de las apps para mejorar

Por **Ángeles Vela**

Directora CSOFT Monterrey

**A**lgo que tenemos que hacer diario es alimentarnos. En estos momentos el tema de la salud sigue cobrando fuerza en nuestras prioridades como seres humanos; por lo tanto, ¿por qué no usar la tecnología para poder comer más saludable?

Existen cada vez más aplicaciones móviles con las cuales podemos obtener recetas de acuerdo a nuestra edad, complejión, sexo, medidas, tendencias hereditarias a la enfermedad, entre otras cosas. Además, nos permite compartir y poder conocer qué están comiendo o haciendo otras personas en cualquier parte del mundo y cuántas calorías y proteínas tienen los alimentos que se está preparando la gente que conocemos o también desconocidos.

Se pueden revisar algunos dispositivos, estos pueden ser el teléfono o algunos wearables conectados con alguna aplicación incluso que pueda tener el nutriólogo o médico con el que esta-

mos asistiendo, para poder controlar nuestros alimentos diarios y de esta manera llegar al objetivo, ya sea controlar el peso (hacia arriba o hacia abajo) o bien tener el control de los alimentos para medir algunos componentes como los triglicéridos, el colesterol, entre otros, ya que a través de las aplicaciones se puede medir el azúcar a los alimentos para poder llevar un adecuado consumo de los mismos.

En el campo profesional, las aplicaciones que se abren con los nuevos gadgets, son parte del progreso que iremos viendo a lo largo de estos años en el ámbito de la gastronomía en general, y de la restauración en particular.

Por otro lado, podremos, la empresa Google cuenta con lentes para que puedas hacer otras actividades mientras puedes ver en 3ª dimensión en este caso las recetas, las cuales las van dictando y guiando y tú puedes ir cocinando al mismo



# nuestros hábitos alimenticios

tiempo, sin tener que consultar algún recetario. Un asistente virtual que al instante monitoriza en toda la actividad creativa de la elaboración culinaria, dejando las manos libres para cocinar.

Además, a través de la realidad virtual se pueden generar espectáculos increíbles a la hora de estar en algún restaurante, ya que se puede recrear todo un show relacionado con la comida que se va a degustar en dicho lugar; por ejemplo, si es un restaurante francés, se puede sentir que estás tomando un vino en frente de la Torre Eiffel por medio de esta tecnología y de incluso vivir la experiencia de estar dentro de la Torre comiendo un platillo de ese país.

Por medio de lentes con realidad virtual puedes estar cenando en tu casa y sentir que estás en la Toscana Italiana sin tener que viajar con todo y el sonido e imágenes.

Por otro lado, también encontramos algunas aplicaciones que te pueden ayudar a elegir alimentos como pueden ser los vinos, ya que a través del celular puedes escanear el código del vino y conocer todas las características que dicha bebida tiene e incluso el precio en el cual lo puedes encontrar en el mercado para conocer si es una buena compra o no.

De la misma manera puedes conocer acerca de los nutrientes y características que tiene tal o cual alimento para poder saber si lo llevas o no. Hemos encontrado también algunas plataformas inteligentes en donde también en relación do a tu perfil pueden ayudarte a elegir restaurantes e incluso el menú que va de acuerdo a tu preferencia o bien de acuerdo a la salud que debes de seguir.

Si la comida es de los placeres más bellos de la vida ¿por qué no utilizar la tecnología para que la podamos disfrutar más o hacerla más saludable para todos? ¿qué opinan?



Andrés Hernández y Carlos Martínez



Guillermo Chávez, Pablo Carrillo y Juan Pablo Muñoz



David Rivera y José Ramón Almada

# Competencia en el green

## Gira de Golf de Imagen Vector Presentada por Cadillac

El Cielo Country Club fue la sede de la séptima etapa de la Gira de Golf Imagen Vector Presentada por Cadillac, la mañana del 20 de agosto, con un lleno total.

Al concluir el juego, los participantes disfrutaron de una comida para descansar y convivir; mas tarde, se realizó la premiación, donde se anunciaron los nombres de las parejas ganadoras de cada categoría y se realizaron rifas por parte de Imagen y los patrocinadores.



Pepe Carrillo y Virgilio Ortiz



Enrique Karg y Enrique Karg



Héctor Hernández Ferreira y Héctor Hernández León

! Las parejas campeonas de cada categoría tendrán derecho a participar en la Gran Final de la gira.



Julio Acevedo y Alejandro Gaxiola



Miguel Ángel Tostado y Pepe Solís



Robin Guzmán y Jose Manuel Solís



Óscar Espinosa y Alberto Ali Modad



Pablo Taboada y Francisco Eguiarte



Santiago Arámbula y Daniel Álvarez del Castillo



Paul Kenny y Mauricio Figueroa



Más información, galerías y próximas etapas en: [giradegolfimagenvector.com/](http://giradegolfimagenvector.com/)

MÁS CONTENIDO EN [www.PLAYERS.com](http://www.PLAYERS.com)



# BORCA

## Inauguración de Borca Asador Urbano

**Una mezcla de cocina de brasa, mixología y música**

Con un concepto renovado y mejorado, Borca Asador Urbano abrió sus puertas la noche del 6 de agosto, en Novena México. Los invitados, entre ellos, empresarios, amigos y familia, disfrutaron de sus característicos platillos a las brasas, cocteles de autor, así como de la música de un DJ y de un saxofonista.



Christian Vázquez y Fernanda Masson



Pedro Pablo González y Óscar Naveja



María Cano y Jhaliv Angulo



Enrique Elías y Bety Martínez



La universidad n.º 1 en innovación de **Estados Unidos** forma una alianza única y estratégica con la primera Universidad privada de **México**.

Tenemos el **valor** para **trascender** de manera **global.**

Conoce más



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



Powered by **Arizona State University**



# CUERNO®

ANDARES



PRÓXIMAMENTE

  
ANDARES.

  CUERNO ANDARES

CUERNO.MX



