

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

PLAYERS®

OF LIFE
GUADALAJARA

OCTUBRE 2022

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



7 503007 203002



LEGADO DE SABOR

GRUPO LOS ARCOS ENCANTA A LOS AMANTES
DE LA GASTRONOMÍA GRACIAS A SUS ORIGINALES PLATILLOS



GUADALAJARA ES EL DESTINO
SI SE TRATA DE SALUD

LOS LIBROS QUE TE HARÁN
UN GRAN LÍDER

CONOCE A LOS DIAMANTES
DEL SABOR EN LA CIUDAD

EL CAMBIO



INICIA HOY



Dr. Humberto Cordero Abadía

Especialista certificado en cirugía para pérdida de peso

GASTROTOTAL


Equipo de expertos en el manejo de sobrepeso, obesidad y del paciente post quirúrgico bariátrico

Conoce nuestros procedimientos:

- Manga gástrica
- Bypass gástrico
- Balón intragástrico Spatz y el nuevo ALLURION



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

 [gastrototalgdl](#)

 [GastroTotalDrHumbertoCordero](#)

 Avenida Pablo Neruda 3265, Zapopan

 33 3640 1910 y 33 3640 0313

EXPERIENCIA MOCHOMOS



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



CHICHARRÓN DE RIB EYE

RSVP 33 1514 5753

MOCHOMOS GUADALAJARA

MOCHOMOSGDL

Entre historias, retos y nuevos comienzos

La vida como tal es un gran ciclo integrado por un sinnúmero de inicios y finales, los cuales, ya sea planeados o inesperados, nos brindan la posibilidad de mantenernos en tremendos momentos de comodidad o de lanzarnos a la aventura apostando enfrentar nuevos desafíos para evolucionar.

Desde nuestros inicios, nosotros elegimos emprender el reto de generar contenido interesante, informativo e influyente de negocios y estilo de vida para comunidad empresarial de nuestra región, algo que nos reafirmamos en nuestro día a día para contribuir en el desarrollo de nuestro entorno a través de la información.

Particularmente para esta edición presentamos como tema focal la salud, por lo que encontrarás artículos de la abordan desde distintos ángulos, como tecnología, cuál es su escenario actual en nuestros estado, así como algunos quienes son algunos de los especialistas más reconocidos y los lugares de mayor prestigio para atenderte.

Además, no te pierdas las entrevistas con personajes que están marcando precedente en sus ámbitos por su visión y liderazgo, artículos especiales así como de opinión sobre temas de actualidad y lo más relevante del 'bon vivant' y la escena social.♥



Foto: Marcelo Álvarez De la Reguera

Alejandro Martínez Filizola,
Cofundador de Grupo PLAYERS

PLAYERS[®] OF LIFE GUADALAJARA

CONSEJO EDITORIAL

Ana María Arreola · Brando Angulo · Carlos Villaseñor Franco · Carmina Haro · Daniela Cordero · Diego López de Lara · Edgardo López · Erika Cid · Esteban Alzati · Federico Díaz · Gustavo Santoscoy · Ignacio Ramírez Iván Carmona · María José Arregui Lazo · Myriam Ibarrola · Raúl Uranga Lamadrid

DIRECTOR EJECUTIVO
María Fernanda Godínez
e: fernanda.godinez@playersoflife.com

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

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

Joshua Cazares
e: joshua.cazares@playersoflife.com

Cynthia López
e: cynthia.lopez@playersoflife.com

Nelly Esquivias
e: nelly.esquivias@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT
Gerardo Esparza
e: gerardo.esparza@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO EDITORIAL PRINT
Andrea Armendáriz
e: andrea.armendariz@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL
Omar Muñoz
e: omar.munoz@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL
Gabriela Olivares
e: gabriela.olivares@playersoflife.com

BRANDED CONTENT EDITOR
Erica Donaji Martínez
e: donaji.martinez@playersoflife.com

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

COORDINADORA DE MARKETING
Pamela Tirado
e: pamela.tirado@grupoplayers.com

DISTRIBUCIÓN
Iván Valdez

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

SIETE DÉCADAS DE NATURALEZA ARTESANAL

70
Aniversario
EDICIÓN ESPECIAL LIMITADA



EVITE EL EXCESO

SSA No: 229300201A1752



TEQUILERA FAMILIAR MEXICANA
CASASIELEGUAS.COM

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

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

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

HEAD BRANDED CONTENT
Yovanna García
e: yovanna.garcia@playersoflife.com

COMMUNITY MANAGER
Ulises Rodríguez
e: ulises.rodriguez@playersoflife.com

DISEÑO

PRINT
Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

DIGITAL
Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

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

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

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

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

HEAD EXPERIENCE COMERCIAL
Alexis Navarro
e: alexis.navarro@playersoflife.com

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

SISTEMAS

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

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

RECURSOS HUMANOS

GERENTE DE RECURSOS HUMANOS
Brisa Favila
e: brisa.favila@grupoplayes.com.mx

ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS
Andrea Mejía
e: andrea.mejia@playersoflife.com

PLAYERS EN MÉXICO

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

MONTERREY
(81) 2188 0412
WeWork
Av Lázaro Cárdenas 2225
Col. Valle Oriente
Piso 3, CP 66260
San Pedro Garza García, N.L.

GUADALAJARA
(33) 1173 1848
WeWork
Avenida De Las Américas #1254,
Country Club 44610,
Guadalajara, Jalisco

SALTILLO
(84)4738 2311
Natarío Ortiz Garza 2060, piso 7
Oficina 701, Los Lagos, 25253
Saltillo Coahuila

REPRESENTACIONES DE VENTAS

CIUDAD DE MÉXICO

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

LOS ESPECIALISTAS EN TRABAJOS DE ALTURA Y DIFÍCIL ACCESO

LIMPIEZA DE VIDRIOS PARA EDIFICIOS

PINTURA Y RESTAURACIÓN DE FACHADAS

SELLADO Y PULIDO DE VIDRIOS

MANTENIMIENTO EXTERIOR DE EDIFICIOS

ELEVACIONES DE CARGAS PESADAS

**PRESUPUESTOS
AL 33 1602 8053**

**Sky
Cleaners.**
Rope Access Technicians

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

  @SKYCLEANERS

 WWW.SKYCLEANERS.COM.MX

**SALUD**

54 Doctor Ernesto Grimaldo
56 Doctor Diego Díaz
y Doctor Omar Ruiz
58 Doctor Miguel Plasencia
60 Avi Armonía Visual
62 Hospital Puerta de Hierro
64 Hospital San Antonio

66 Doctor Alejandro Macías
y Doctora Alexandra Díaz
68 Doctor Jorge Nájera
70 Unidad de Cancerología
72 Clínica del Pie Diabético
74 Omnivitalia

30**HISTORIA DE ÉXITO**
Grupo Los Arcos¡Conoce su
trayectoria!**24****EJECUTIVOS EN ASCENSO**
Mariana Carranza**26****EN EXCLUSIVA**
Mario Ávalos**28****PERFIL**
María Luisa Meléndrez**38****PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE**
Diamantes de la Gastronomía**46****ARTÍCULO ESPECIAL**
El bienestar como destino

INSIDIE

TRAVEL | SERIES | DRINK | STYLE | BOOKS



PLACERES EXQUISITOS

LA VIDA SE DISFRUTA MÁS SI SE
ACOMPaña CON VIAJES, LIBROS
Y ENTRETENIMIENTO

Foto: iStock

ENAMÓRATE DE COZUMEL

La isla caribeña es más que un destino de paso; aquí podrás tener una estancia placentera que hará que quieras volver siempre

Por Andrea Guevara Pérez

Los azules más brillantes, increíbles paisajes y la calidez de su gente, son solo algunas de las características de Cozumel, una joya del caribe. Antes conocida como Kuzamil, que significa Isla de las Golondrinas en maya, este destino es la isla más grande del caribe nacional.

Si bien es cierto que mucho turismo extranjero llega por medio de cruceros y su estancia es corta, lejos de lo que se piensa, Cozumel es más que un destino de paso.

Ir de vacaciones a Cozumel significa hospedarse en el Hotel Westin Cozumel. Cuenta con playa privada para realizar distintas actividades y ofrece una atención personalizada y amable por parte de todo el personal.

En cuanto a restaurantes sin salir de las instalaciones, Las Gaviotas es uno de esos destinos gastronómicos que debes conocer. Ideal para arrancar el día con su pan casero recién hecho y fruta fresca de temporada, aquí la cocina mexicana e internacional es llevada a un registro único en cuanto a sabores.

Mientras que en Cuzamil el menú es más arriesgado en cuanto a su propuesta de cocina internacional de autor. La sugerencia es pedir una botella de vino para acompañar los platillos mientras cae el atardecer ante tus ojos.

Y si vas en plan de pareja, te recomendamos alojarte en el Hotel B Unique, con un enfoque de más privacidad y sofisticación. Adéntrate en la experiencia "Feel the beat", que son eventos organizados al atardecer frente al mar con música de DJ's reconocidos. Aquí la buena vibra es requisito mientras disfrutas de la mixología, la música y el ambiente del caribe.

DESCANSA A TODA HORA



AMANECER EN EL MAR



Una vez instalado en esta paradisiaca isla, debes despertar temprano para aprovechar al máximo y disfrutar de la exuberante naturaleza. A partir de las 06:00 horas estarás recibiendo el amanecer y podrás aventurarte a las aguas cristalinas con el grupo Canoa Maya Cozumel.

Esta asociación de canoeros te guiará y acompañará por tu primera aventura, mientras comparten los detalles más valiosos de la cultura maya.

El recorrido comienza pidiendo permiso a la Diosa Ixchel, frente a su monumento. Con esto, evitas pasar malos ratos en el trayecto. Acto seguido, se asigna a cada participante el remo adecuado para iniciar la travesía. Tras una capacitación breve pero intensa, estás listo para disfrutar del amanecer en medio del mar. A medio recorrido marino, podrás bajar de la canoa, nadar y gozar de la vista de un barco hundido bajo las cristalinas aguas de Cozumel.

THE BEST BEACH CLUBS



Hay dos clubes de playa para visitar en esta travesía, ambos son capaces de ofrecer una experiencia tranquila, pero sobre todo exclusiva e inolvidable.

Anémona del mar es uno de los cinco restaurantes dentro del Parque Punta Sur, el espacio conserva su esencia natural rodeada de exóticas aves y formaciones de corales, en un entorno único donde la naturaleza sigue siendo la principal atracción para el turismo.

En Anémona se puede disfrutar de actividades como snorkel, kayak, masajes y degustación de tequilas y otros licores.

Otro espacio el Cabana Beach Club, en grupos de seis personas podrán rentar una cómoda cabaña para disfrutar de la playa.

Estas están equipadas con abanico, corriente para cargar celular y wifi.

Además, Cabana Beach Club ofrece diversas actividades acuáticas. En el caso del snorkel la experiencia se vuelve única al tratarse de una playa poco explorada.



Hay dos espacios que marcarán tu estancia en Cozumel: Buccanos y Casa Mission. Buccanos está disponible en dos modalidades; club de playa y para disfrutar de amenas veladas.

Como restaurante es ideal para apreciar la puesta de sol con vista al mar mientras disfrutas de deliciosos platillos. Te recomendamos el firecracker cauliflower, fresh tuna aguachile y de postre, un brownie ice cream sandwich. En cuanto a Casa Mission, es un espacio que atesora la tradición de la isla. Tiene más de 30 años operando en el centro de Cozumel y desde su entrada proyecta comodidad y buen trato.

Un rasgo característico de este espacio es que, apenas llegues, te ofrecerán de cortesía su tradicional sopa de lima. La razón de este gesto es evitar los "malestares que surgen en cualquier viajero".

El espacio es pionero en la atención incluyente, pues cuentan con menús en braille, con dibujos y su personal se sabe comunicar en Lengua de Señas Mexicanas.♥

LAS VELADAS EN LA ISLA DE LAS GOLONDRINAS



TURISMO ECOLÓGICO

También conocido como Parque Eco Turístico Punta Sur, es la reserva natural más grande en Cozumel. Este se encuentra al extremo noroeste de la isla, y es ideal para conocer todo lo referente a las aguas y tierras de Cozumel, además de la importancia de los Manglares, a través de un tour guiado.

PUNTO SAO PAULO PREVENTA

Tu mejor *vida*, en un solo lugar.



SAO PAULO URBANO

Departamentos para Inversión

Un desarrollo inmobiliario de usos mixtos con opciones de inversión y vivienda. Integrando innovación y vanguardia en la administración de rentas de estancias cortas a través de su socio estratégico NH Hotels.

Un proyecto que busca generar mayores rendimientos por medio de las rentas.



Reinventamos
la *Zona*
Financiera

EN PUNTO SAO PAULO



Oficinas boutique

Reimagina tu espacio de trabajo y descubre un lugar exclusivo para trabajar.

Parks Sao Paulo ofrece espacios únicos pensados en la versatilidad de convertir tu espacio en lo que más deseas para tu negocio, ofreciendo instalaciones preparadas con la más alta tecnología, ingeniería y acabados arquitectónicos con la más alta calidad.

ÚLTIMAS OFICINAS BOUTIQUE DISPONIBLES



Es momento de *crecer* juntos.

Invierte en el corazón de Providencia y descubre la exclusividad que **Punto Sao Paulo** tiene para ti.



Departamentos de lujo

ÚLTIMOS PENTHOUSES Y GARDENS DISPONIBLES

Un desarrollo multifacético que se reinventa para seguir creciendo contigo; un espacio familiar y habitacional, que busca brindarte la comodidad de tener todo lo que necesitas en un mismo lugar.



RECETA CONTRA EL ABURRIMIENTO

Para maratonear o descubrir joyas del cine, te recomendamos series y películas cuya trama transcurre entre los blancos y silenciosos muros de los hospitales



DOCTOR SONRISAS

La premisa de Patch Addams es sencilla. Tras estar internado en una clínica psiquiátrica, “un hombre decide hacerse médico, con la hipótesis de que el humor mejora la calidad de vida de los pacientes”. Sin embargo, en una hora y 55 minutos, caben todas las complejidades y emociones del ser humano. Estelarizada por Robin Williams y Mónica Porter, el largometraje es un alegato a favor de un trato más humano a los pacientes y un relato patra inspirar a los médicos de hoy y del futuro.

Está disponible en Netflix.



SOCIEDAD ENFERMA

Nominada a varios premios Oscar, entre ellos a mejor película, El hombre elefante narra la historia de John Merrick, un hombre que padece de diversas deformidades en su cuerpo que lo obligan a dormir sentado, además de estar atado a un circo donde se le explota por su aspecto. El doctor Fredrick Treves, interpretado por Anthony Hopkins, lo rescata para intentar curarlo. En el proceso descubrirá a un hombre culto y elocuente que vive atormentado por sus dilemas existenciales.

Un clásico del cine del siglo pasado que puedes ver Apple TV y Google Play.



ER SALA DE URGENCIAS

Un verdadero clásico de la televisión. Antes de que Netflix monopolizara las series, ya estaba ER Sala de Urgencias. Durante 15 temporadas y 331 episodios, descubrimos la vida personal y profesional de los doctores del Hospital County General del condado de Cook, Chicago, Illinois. La serie se basa en casos clínicos ciertos y los problemas que enfrenta su personal médico, entregado por completo a la sala de urgencias. Todo aderezado de romance, drama y mucha adrenalina.

La puedes disfrutar por completo en HBO Max.♥



PALOMINOS

EL AUTÉNTICO SABOR SONORENSE

PONEMOS A

SONORA

Sobre la mesa

www.restaurantpalominos.mx

BODEGA CATENA ZAPATA

Los líderes de la bodega han sido reconocidos este año. Nicolás Catena Zapata obtuvo el Premio Lifetime Achievement, mientras su hija recibió el Premio a la Mujer del Año 2022 de la prestigiosa revista británica The Drinks Business.



Laura Catena, Directora General de Catena Zapata



Bodega ubicada en Mendoza, Argentina

Viñedos de gran altura desde 1902

WOMEN OF THE YEAR DRA. LAURA CATENA

La Bodega Catena Zapata también celebra este año el reconocimiento que recibió su directora General, la Dra. Laura Catena quien fue distinguida con el Premio a la Mujer del Año 2022 por la prestigiosa revista británica The Drinks Business, en la London Wine Fair.

La encargada de recibir con orgullo la distinción fue la Dra. Adrianna Catena, hermana menor de Laura.

Los jueces que nominaron a la Dra. Laura Catena para el premio compartieron, “Este año, estamos llenos de elogios para una persona realmente inspiradora, que ha dedicado toda una vida al Malbec argentino. En este último año ha dado pasos agigantados promoviendo esta antigua variedad subestimada, de origen francés, que luego fuera plantada en América del Sur, en su país nativo”

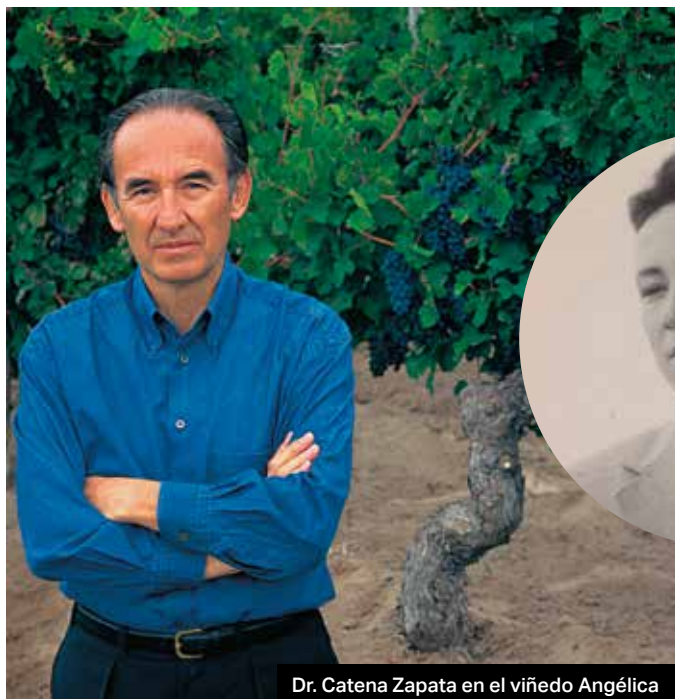
Adrianna, encantada con la distinción otorgada a su hermana mayor, expresó: Mi hermana es una fuerza de la naturaleza. Laura me ha brindado dos grandes enseñanzas: Que cualquier sueño que valga la pena perseguir, requiere de trabajo y esfuerzo, y que la vida también exige honestidad y bondad, con el mundo y con uno mismo. Ella ha sido un modelo a seguir, una mentora para mí y para gran cantidad de gente. Durante los últimos 25 años, mi hermana ha trabajado incesantemente para mejorar la calidad del vino argentino y elevar nuestra región”.

PREMIO LIFETIME ACHIEVEMENT

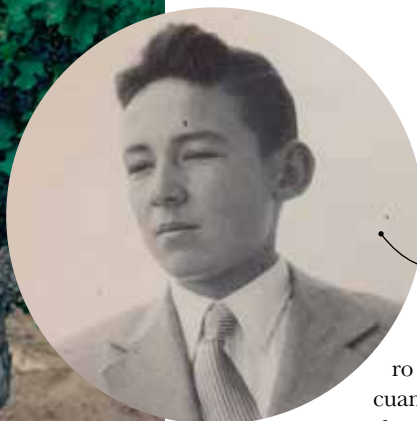
La bodega fue fundada en 1902 en Argentina, más de un centenario de historia que ha recorrido el mundo entero. Bodega Catena Zapata es reconocida por su rol pionero en resurgir la variedad Malbec y haber descubierto los terroirs de altura extrema al pie de los Andes.

Este 2022, su líder el Dr. Nicolás Catena, recibió el Premio Lifetime Achievement en la 22a entrega anual de los Wine Enthusiast Wine Star Awards, celebrada en el Eden Roc Hotel de Miami. Este prestigioso evento de la industria distingue a personas y empresas por su contribución excepcional al éxito en la industria del vino y de las bebidas alcohólicas.

La bodega familiar más antigua de Argentina, aún en manos familiares



Dr. Catena Zapata en el viñedo Angélica



Nicolás Catena Zapata, 1954.

El multipremiado Doctor se ha convertido en una leyenda dentro del sector vitivinícola argentino y más allá de él. Durante décadas de liderazgo, ha contribuido con incansable energía, conocimiento y recursos para enaltecer el vino de su país, plantando viñedos a gran altura y elaborando vinos de calidad internacional, aptos para la guarda.

El Dr. Catena es economista de profesión, en la década de 1980 fue por un tiempo profesor invitado en la Universidad de California, Berkeley. Fue en el Valle de Napa donde se inspiró en una nueva generación de viticultores para mejorar las tradiciones vinícolas italianas inculcadas por su padre y su abuelo. Regresó a Argentina con una amplia visión, e introdujo en la bodega familiar técnicas modernas y equipos de vinificación. Decidido a llevar la industria del vino de Argentina al escenario mundial, el Dr. Catena se dispuso a estudiar los mejores microclimas para la plantación de viñedos. Sintió que un salto cualitativo solo sería posible desafiando los límites de la viticultura tradicional, plantando a gran altura. Su decisión fue acertada. Cada parcela de altura extrema no solo resultó excepcional para el cultivo de la vid, sino que proporcionó un sabor y perfil aromático únicos. Sus esfuerzos condujeron al descubrimiento del Viñedo Adrianna, conocido como el Grand Cru de Sudamérica.

Respecto del hito de su padre, la Dra. Laura Catena, Directora General de Catena Zapata, reflexiona: “Mi padre es un verdade-

ro pionero. Inició una revolución en Argentina cuando se animó plantar tan alto que nadie pensó que las vides podrían madurar allí. Su visión de que el Malbec podía dar vinos profundos y con gran potencial de guarda llevó a esta cepa a convertirse en la variedad insignia de nuestro país. Hoy, seguimos trabajando en la misión de mi padre de elaborar vinos argentinos que puedan estar a la altura de los mejores del mundo”.

Durante la ceremonia del Premio Lifetime Achievement en la 22a entrega anual de los Wine Enthusiast Wine Star Awards, conmovido por el reconocimiento a su contribución a la industria del vino, el Dr. Nicolás Catena expresó: “Muchas gracias, Wine Enthusiast, por esta distinción. Me siento profundamente honrado. Al venir de una familia de inmigrantes, pienso en mi abuelo, Nicola Catena, quien viajó desde Le Marche, Italia, a Argentina con tan solo 17 años, solo y enfrentando un futuro incierto. Tres años después, en 1902, plantó su primer viñedo de Malbec a orillas del río Tunuyán, en Mendoza. Sé que mi abuelo estaría hoy muy orgulloso de nuestra familia”.




Adrianna Catena, la hija menor del Dr. Nicolás Catena, sintetizó al respecto: “Nuestra familia elabora vinos hace 120 años. Con cada generación enseñando a la siguiente, nuestros recuerdos se entrelazan con las cosechas y el terruño. Estoy muy orgullosa de mi padre hoy, y especialmente, del espíritu de aprendizaje e innovación que siempre fomentó en nosotros. Este es un espíritu que se necesita aún más hoy. Un espíritu que nos permitirá continuar nuestro legado familiar por otros 120 años”.

En homenaje a su padre, Laura y Adrianna Catena han lanzado una iniciativa llamada #CheersDrCatena. Esta campaña invita a los comerciantes de vino a unirse a la familia Catena y los asistentes de los Wine Star Awards, expresando su aprecio por el Dr. Catena y sus logros, con un breve brindis, desde donde se encuentren. ♦

VINOTECA


CATENA ZAPATA
SINCE 1902

De venta en:

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

TOUCHDOWNS Y CERVEZAS

La travesía para llegar al Super Bowl LVII en Arizona está aderezada de buena pinta y mejor comida; porque no se trata solo de quién gana el juego, sino de cómo se disfruta detrás de la pantalla

COMO EN EL ESTADIO

Con una variedad única de cervezas internacionales y de manufactura artesanal, en El Depósito ten por seguro que celebrarás cada touchdown de tu equipo favorito. Con cuatro sucursales en la ciudad, te recomendamos que visites su sede en Providencia. Lo ideal es pedir comida al centro, desde las ya tradicionales alitas, una brutz bratwurst, pizza bianca y, por qué no, una hamburguesa de arrachera. Entre cada primero y diez, elige tu cerveza favorita y disfruta de los cuatro cuartos.

EL DEPÓSITO WORLD BEER STORE

Av. Providencia 2772-A

IMPERIO DEL JUEGO

Sí, lleva el nombre de cantina, pero La Imperial es mucho más que eso. Aquí puedes dejarte consentir por su servicio y sus mezclas. Afincada en el centro comercial Midtown, este spot es ideal para aquellos que quieren algo más que una botana y una cerveza. De entrada pide un guacamole con chicharrón mientras en la pantalla los gladiadores batallan por cada yarda. Sigue con sus tacos taurinos y remata con una orden de panuchos de cochinita pibil. Todo regado con tu trago favorito. Aquí el americano es el puro pretexto.

CANTINA LA IMPERIAL

Midtown Jalisco, Avenida Adolfo López Mateos 1133, Piso 2

YARDAS Y TRAGOS




Al más puro estilo británico, en el York Pub el deporte es una tradición. Los lunes por la noche podrás dejarte consentir con el deporte de las tacleadas en todas sus pantallas. ¿Qué tal una pinta de cerveza stout para cerrar el día mientras apoyas a tu equipo? Para acompañar, los fish and chips son ideales por ligeros y sabrosos. O una tabla York, con queso y carnes frías. Para cerrar, antes que el reloj de juego llegue a su final, ordena unas mini empanadas. Regresarás a cada juego.♦






YORK PUB

Avenida Paseo Punto Sur 235, Tlajomulco de Zúñiga

AUTÉNTICO CORAJILLO®



Agrega hielo  Mézclalo  ¡Disfruta! 

     autenticocorajillo.com



'MAKE IT COUNT'

- Calibre automático 400Z
- Cronógrafo de 12 horas
- Diámetro 40 mm
- Grosor 12.9 mm
- Cristal de zafiro
- Esfera de plata
- Indicación de horas y minutos desde el centro

Parmigiani Fleurier Toric Chronograph

Foto: Hodinkee

UN RELOJ REAL

En la alta relojería resuenan nombres de legendarias y prestigiosas marcas como Patek Philippe, Rolex y Piaget, sin embargo, el 'timepice' que acompaña al nuevo monarca del Reino Unido en sus actos públicos pertenece a una firma relojera independiente

Al firmar su proclamación como Rey del Reino Unido, de la muñeca de Carlos III resaltó un exquisito reloj con pulsera de piel de cocodrilo y caja de oro rosado de 18k, momento que nos atrevemos a asegurar cautivó a los amantes del arte de la relojería al apreciar semejante pieza.

Se trata del modelo Toric Chronograph de Parmigiani Fleurier, casa relojera fundada en 1996 por Michel Parmigiani, quien era restaurador encargado de proyectos de alto perfil en el Museo Patek Philippe hasta que con el apoyo de la Sandoz Family Foundation lanzó su propia marca.

De acuerdo a representantes de la marca, Carlos adquirió el reloj entre finales de la década de los 90 y principios del 2000 en uno de los resorts en Klosters, Suiza, destino frecuentado por la Familia Real durante los inviernos. Desde entonces, ha estado en su muñeca en grandes ocasiones como en el enlace matrimonial del Príncipe Enrique con Meghan Markle, así como recientemente en su ascenso al trono del Reino Unido, tras el fallecimiento de su madre la Reina Isabel II.

“Soy afortunado porque puedo encontrar personas maravillosas que son brillantes creadores de las cosas que aprecio, y por eso, trato de preservarlas para que duren por más tiempo”, compartió Carlos a la revista Vogue Británica en el otoño de 2020, lo que hace sentido al recordar que tiene un estimado de 20 años con el reloj.

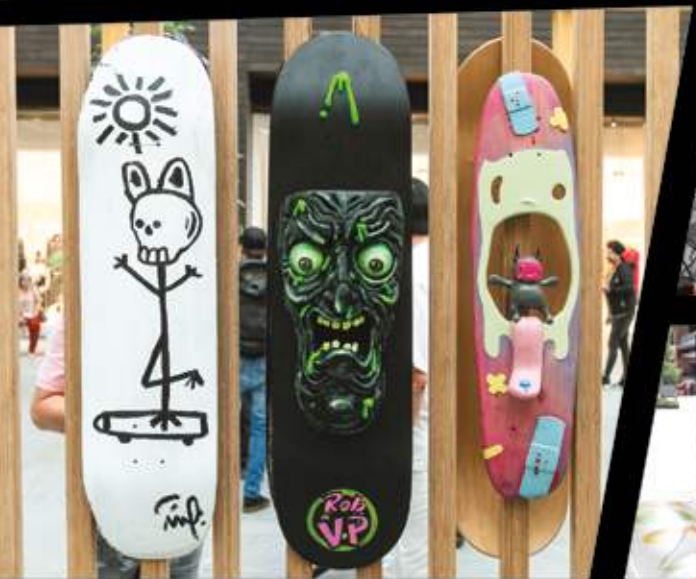


El reloj acompañó al Rey en su proclamación

Foto: Especial

Como miembro de la realeza, el Rey siempre ha tenido interés por las cosas más finas, lo que no necesariamente quiere decir que es un despilfarrador sino, un buen inversor, “Siempre he sido de la filosofía de comprar una sola vez, pero hacerlo bien”, explicó a The Telegraph en 2020.

Definitivamente en gustos se rompen géneros, y en ocasiones personalidades con gustos muy selectos son deslumbrados por propuestas emergentes.♥



La Perla, el lugar en donde suceden cosas a diario, se viven historias en nuestros espacios. El arte y estilo de vida se unen en el lugar que tanto buscabas

PRÓXIMOS EVENTOS

LA PERLA
VIVENCIA URBANA - RETAIL - ARTE



laperla.com.mx

La Perla Gdl

@laperla_gdl

@laperlagdl

Mariano Otero #3000, Jardines del Sol, 45050, Zapopan, Jalisco.

BIBLIOTECA DEL ÉXITO

Adéntrate en los libros y autores que todo emprendedor y líder debe tener en sus libreros



Por Zam Gutiérrez
Cofounder de Nett Design Agency
@zammer



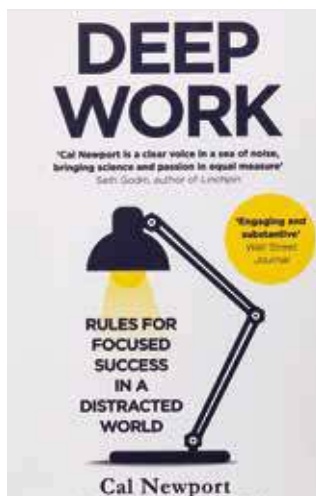
MEDITACIONES de Marco Aurelio

Las reflexiones de la vida de este emperador filósofo que nos hacen pensar y afinar varios aspectos de la nuestra.



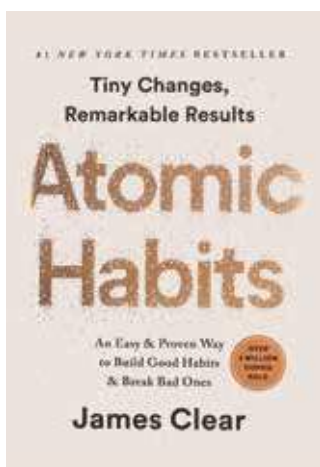
CONTAGIOUS de Jonah Berger

Cómo hacer ideas que se propagan a través de un framework fácil de aplicar.



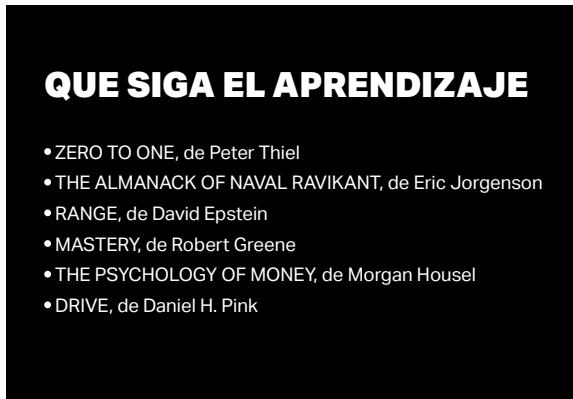
DEEP WORK de Cal Newport

Nos enseña a enfocarnos en un mundo de distracción para elevar muchísimo la calidad y relevancia de nuestro trabajo.



ATOMIC HABITS de James Clear

Trata sobre cómo elevar nuestra calidad de vida a partir de buenos hábitos en una forma alcanzable.♦



QUE SIGA EL APRENDIZAJE

- ZERO TO ONE, de Peter Thiel
- THE ALMANACK OF NAVAL RAVIKANT, de Eric Jorgenson
- RANGE, de David Epstein
- MASTERY, de Robert Greene
- THE PSYCHOLOGY OF MONEY, de Morgan Housel
- DRIVE, de Daniel H. Pink

Gala de Aniversario

NEW YORK
JAZZ
ALL STARS 2022

JAZZ AT LINCOLN CENTER ORCHESTRA WITH WYNTON MARSALIS



Fotógrafo Piper Ferguson

Lo mejor del jazz desde Nueva York

ANIVERSARIO
5



Conjunto
Santander®
de Artes Escénicas

Sala Plácido Domingo
25 Octubre - 21:00 h

Boletos en taquilla y en www.conjuntosantander.com





La directiva impulsa a las mujeres para que tengan el poder de decidir sobre su profesión y familia

Foto: Cortesia

SONRISA DEL ÉXITO

Desarrollar marcas y que te enamores de ellas es una de las pasiones de Mariana Carranza



La directora de Marketing en Hershey México es una mujer feliz. Ríe durante la mayor parte de la entrevista y en cierto punto, su risa bien podría ser empaquetada y vendida como uno de los dulces que promociona la empresa que es sinónimo de chocolate en el mundo.

Mariana Carranza sabe que la felicidad es parte inherente del éxito y que si ella lo es, su equipo lo será también. Llegó a la marca hace más de una década como becaria en el área de mercadotecnia; desde entonces ha ido escalando puestos hasta convertirse en la lideresa que hoy se preocupa por la gente que la rodea, por su familia y por mostrar que el talento se debe acompañar de disciplina y alegría.

Su travesía se ha ido enriqueciendo conforme evoluciona como profesionalista y como mujer. “Profesionalmente siento mucha afinidad con la compañía; tiene valores muy buenos, marcas padrísimas y productos mejores. Entonces, conforme fui creciendo y entregando resultados fueron llegando promociones, cambios de marca, de posición y hasta de jefe y siempre para mí fue tener claro que mientras yo siga aprendiendo y sigan sintiendo que puedo aportar valor a la compañía, aquí seguiré desarrollándome”.

ROMPER PARADIGMAS

Mamá de dos niñas pequeñas, Mariana ha enfrentado los retos de desarrollarse en dos vías paralelas: la maternidad y el trabajo. Para ella, el progreso se ha palpado temas de diversidad e inclusión dentro de la compañía.

“Cuando entré todos los puestos directivos estaban ocupados por hombres. Me tocó vivir una etapa en las que todas las que ocupaban puestos gerenciales empezaron a tener hijos y toda esa generación de mujeres que yo conocí, todas renunciaron para poder dedicarse a su a su familia”.

Explica que durante ese tiempo se vio reflejada y cuando llegó el momento de formar su familia, se cuestionó el abandonar su puesto aunque le gustaba mucho su trabajo. Con ese dilema presente, hubo un cambio en la dirección de Marketing de la empresa. Llegó Paloma Gutiérrez con una nueva mentalidad y con cambios positivos para ella y las mujeres de Hershey.

“Llegó con aire fresco y una nueva mentalidad, por lo menos en el área de mercadotecnia. Desde el día uno me dijo que nosotros trabajamos por objetivos y que lo importante era desempeñar mi rol. Eso fue un parteaguas. La otra mitad de la historia es que mi esposa comparte la mitad de la responsabilidad”.

Ahora, Mariana Carranza es quien debe asumir ese liderazgo y ofrecer las oportunidades para que su equipo crezca sin cortapisas en la empresa. “Siento que la manera de regresar todo lo que yo recibí es ayudar. Hay una gerente que acaba de tener a su bebé y quiero hacerle saber que puede combinar las dos cosas si es lo que ella desea, que no sienta que tiene que renunciar”.

“Me encantaría ampliar mi perfil para fortalecer y aumentar mi visión del negocio completo, puede ser México o en algún otro país en donde Hershey tiene presencia”

PICARDÍA QUE ENORGULLECE

Hay un momento donde su risa inunda el espacio al afirmar que pese a los años que tiene trabajando en Hershey sigue consumiendo dulces. Como quien comente una travesura, afirma que se decanta más lo enchilado que por el chocolate: “por difícil que parezca, siempre elijo el Pelón Pelo Rico de chamoy”.

Uno de los grandes orgullos que presume Mariana dentro de Hershey, es el reposicionamiento del tradicional Pelón.

Con la campaña “Mexicano hasta los pelos”, logró darle un toque más actual y más atractivo para los nuevos consumidores.

“Me tocó el cambio en el que las marcas de confitería ya no se podían anunciar con un enfoque a niños y toda nuestra comunicación era muy infantil. Entonces nos enfocamos en los adultos y la campaña, que yo dirigí, se basó en que Pelón captura muy bien la esencia del mexicano. Empezando por los colores, que eso es lo más básico, la manera en la que se come, el ritual de comerlo, el humor que tiene desde su nombre... esa picardía mexicana la plasmamos porque conectaba perfectamente con el consumidor. Además, es la única marca de dulces enchilados que podía decirlo y conectar de esa manera”.

La campaña presenta las diferentes maneras de disfrutar del dulce de tamarindo con inherente de doble sentido. Ese proyecto lo llevó a cabo mientras fue la responsable de la marca Pelón y sigue presente hasta el día de hoy en todos los canales de comunicación que mantiene la empresa. Acaso eso es sólo uno de los motivos por los que Mariana Carranza no deja de sonreír.♥



Foto: Susana Espinola

El representante de los restauranteros se muestra satisfecho tras la pandemia

GIGANTE DEL SABOR

Mario Ávalos impulsa la gastronomía local desde Mi Niño Jarocho y como presidente de la Canirac



Mario Ávalos González se despliega tan alto como es apenas pone un pie en su restaurante. El empresario y actual presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac) desplaza la mirada, saluda a los comensales que se encuentran en Mi Niño Jarocho e impone con su presencia. El hombre es el dueño del lugar, representante de los restauranteros en la ciudad y una figura imposible de ignorar.

Pero no siempre fue así. Hace unos años, su mundo eran los libros y las impresiones, lo editorial. Hasta que decidió invertir en una de sus grandes pasiones: la gastronomía. Adquirió la tradicional marca de Mi Niño Jarocho y la expansión se dio de manera orgánica.

Mario sonríe cuando se le pregunta por qué decidió adentrarse en el sector gastronómico. “Yo creo que entré en esto porque no sabía lo difícil que era, pero con el tiempo solo he tenido satisfacciones y estoy muy agradecido. La industria restaurantera sí es de mucho trabajo y sacrificio, pero también de mucha satisfacción. Te da la oportunidad de todos los días tener invitados a tu casa, que es tu restaurante, atender gente que entra con hambre y sale contenta y satisfecha”, explica.

Cuenta que el hacerse cargo de un clásico de la gastronomía local fue algo pensado y sin dejar nada al azar. “Cada paso ha sido calculado, evaluado y nos ha funcionado de esa manera. Conocemos a nuestros clientes y por ello es que decidimos expandirnos, acercarnos a las zonas donde sabemos que tenemos muchos comensales. Si bien nuestro origen es un puesto callejero, hemos estandarizado los procesos y tenemos el mismo sabor y la misma calidad en nuestras sucursales”.

Mi Niño Jarocho está arraigado entre los tapatíos como uno de los favoritos desde hace más de 50 años. Antes como un local en Circunvalación, ahora como un indiscutible si se quiere pasar un buen rato entre comida y bebidas. Mientras sigue llegando la clientela a la sucursal de Miguel Gordo, Mario pasea la mirada atento de que se les reciba con calidez y buen trato mientras recomienda tres imperdibles y básicos de su menú. “Las tostadas de ceviche, el coctel de camarón y los tacos zarandeados, en ese orden”.

DA LA CARA POR LA CANIRAC

Mario Ávalos asumió la presidencia de Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados en plena crisis de salud. Como es sabido, el sector fue uno de los más golpeados durante ese periodo y tras varios ajustes, ha logrado resistir y recomponerse.

“Algo de lo que no solamente nos sentimos contentos, sino que nos lo aplauden a nivel nacional, es que en Jalisco hicimos las cosas muy bien durante la pandemia. Fuimos muy responsables y ya estamos en el camino de la recuperación”.

Explica que muchos restauranteros tuvieron que aprender de manera muy rápida sobre cómo adaptarse a un

mercado que cambió repentinamente. Desde modificar sus menús hasta hacer un rebranding a sus marcas.

“Hubo de todo. Desde el que intentó generar comida ya prefabricada para llevar a los hogares, los que entraron al servicio a domicilio a través de las plataformas, y los que evolucionaron en empaques y presentaciones. No funcionó a todos lo mismo, pero creo que ese es el gran aprendizaje, el evolucionar como restaurantes. Había algunos que tenían muchísimos años sin moverle absolutamente nada sobre su concepto de negocio, a sus esquemas o a sus líneas de producción y se vieron obligados a moverse poquito”.

Como presidente de la Canirac, se ha enfocado en beneficiar a todo el gremio para ofrecer un mejor servicio y que la ciudad siga siendo un referente en cuanto a gastronomía. “Buscamos que haya mayor preparación y para estamos generando algunas líneas de negocio. Recién acabamos de tener un encuentro de restauranteros con distribuidores para que tengan negocios de manera directa, sin intermediarios”.

HERENCIA FAMILIAR

Siendo el primer propietario de un negocio de comida en su familia, Ávalos no espera que sus hijos persigan su sueño. Le gustaría sumarse al de ellos. “Quiero apoyararlos en sus propios proyectos, en las ideas que tengan y que persigan con ímpetu y con todo el esfuerzo posible. Lo que a ellos les nazca hacer ahí voy a estar para apoyarlos. ¿Me gustaría que en algún momento se queden con el negocio? Por supuesto, pero no los condicionaría a ello”.

Y para quien aún no se ha deleitado con los platillos del restaurante Mi Niño Jarocho, Mario Ávalos no duda en invitarlos a descubrir su sazón. “Se van a sentir como en casa. Toda la comida está elaborada al momento, es una comida fresca y un excelente sabor. Comer aquí es una experiencia, tanta gente que nos visita no puede estar equivocada”. ♦

♦

“Algo que nos aplauden a nivel nacional, es que en Jalisco hicimos las cosas muy bien durante la pandemia. Fuimos muy responsables y ya estamos en el camino de la recuperación”



La directora ha dirigido los recintos culturales más importantes de la ciudad

Foto: Cortesía

EL ROSTRO DEL ARTE

*Directora del Conjunto Santander de Artes Escénicas,
María Luisa Meléndrez impulsa la cultura en todo Jalisco*



María Luisa Meléndrez atiende el teléfono con la pausa que dan los años de experiencia. No hay prisa en la charla y se explaya ante cada pregunta. Es la directora general del Conjunto Santander de Artes Escénicas, espacio que cumple cinco años de operaciones, y pese a sus múltiples compromisos explica con paciencia didáctica la importancia de la cultura para la sociedad tapatía y nacional.

A la directora le ha tocado consolidar el espacio que inauguró un 21 de octubre el tenor Plácido Domingo. Desde entonces, en sus foros y salas se han vivido decenas de espectáculos y eventos donde la cultura en todos sus ámbitos es la reina.

“Mis primeros trabajos tuvieron que ver con la administración cultural. Yo viví muchos años en el Distrito Federal aunque soy de aquí: desde la secundaria estudié en la Ciudad de México. Mis primeros trabajos fueron en la dirección general en el Instituto Nacional de Indigenista, después en la Dirección General de Culturas Populares y luego en el Museo de Culturas Populares, todo esto en el Consejo de Cultura y las Artes. Siempre he trabajado siempre trabajado en la administración cultural, es algo que me encanta”, cuenta María Luisa.

Con ese background laboral, y luego de que la crisis de finales de los años 90 la trajera de regreso a la Perla Tapatía, comenzó su viaje en la cultura impulsada por la Universidad de Guadalajara (UdeG) en el equipo de la Feria Internacional del Libro y en la Unidad de Eventos Especiales en la Coordinación General de Extensión de la misma UdeG.

PERIPLO CULTURAL

Aunque María Luisa es ahora quien lleva las riendas del Conjunto Santander de Artes Escénicas, su labor al frente de recintos culturales comenzó hace más de una década. Fue la encargada del Teatro Diana, mismo que consolidó como espacio de referencia para los tapatíos, y de 2013 a 2017 dirigió el Auditorio Telmex, acaso el espacio más importante del espectáculo en el occidente del país.

“El salto complicado fue pasar del Diana al Telmex, porque tanto el Conjunto como el Teatro tienen vocaciones parecidas. Ese cambio fue muy importante por el manejo de masivo y comercial”.

Cuenta que enfrentarse al reto de dirigir el Telmex pasó no sólo por la masividad, sino por lo variado de los eventos. Desde ballet hasta conciertos de música grupera. Con ella, la agenda de programación se volvió más diversa y, por tanto, atrajo a más audiencias.

“Cuando yo estuve en el Telmex hicimos, en dos ocasiones, funciones de ballet con llenos completos. Se presentó ‘El Lago de los Cisnes’ con ocho mil boletos vendidos, eso no se había visto y es un

logro. Pero también fui la que le dio la entrada al género grupero al edificio. Los primeros que se acercaron con nosotros fueron los de la banda La Arrolladora, con un plan de trabajo súper serio, súper disciplinado. Yo creo que el público de todo género musical debe tener el privilegio de sentarse en una butaca cómoda, un lugar para consumir y estar a gusto”.

SUS FAVORITOS

Tras cinco años habitando el Conjunto Santander de Artes Escénicas, María Luisa Meléndrez puede contar varios eventos entre sus favoritos. No sólo por las emociones al verlos en escena, sino porque ella sabe como nadie el trabajo que costó tenerlos frente a las audiencias locales.

“La presentación del Ballet Nacional de España es uno de mis hits. Después de muchos años pudimos traerlos y hace unos meses pudimos tenerlo y resultó bellissimo”.

Destaca la producción de “Madame Butterfly”, que no se pudo ver en vivo debido a la pandemia y cuya vuelta a los escenarios se planea para el año entrante. “Y aunque nosotros no lo creamos, hemos apoyado muchísimo el Festival Internacional de Teatro para la Primera Infancia. Es un proyecto de teatro para bebés que ha impulsado Susana Romo y se ha mantenido en todos los espacios en los que yo he estado”.

Su pasión por el teatro también se nota cuando menciona entre sus actividades consentidas al Festín de los Muñecos, Festival Internacional de Títeres de Guadalajara. “Es de mis favoritos. Es un evento muy bonito”.

CINCO AÑOS DE CULTURA

El Conjunto Santander de Artes Escénicas suma ya media década funcionando en la ciudad. Entre sus espacios se encuentra la Sala Plácido Domingo, enfocada en óperas y conciertos sinfónicos, y con capacidad para mil 700 asistentes. La Sala 2 tiene espacio para más de 900 personas y está acondicionada para eventos de dramaturgia. Las 3 y 4 se adaptan a cada espectáculo de formato más pequeño e íntimo.

Además, el centro cultural universitario cuenta con la Cinoteca FICG que se construyó con la visión de ser un permanente punto de encuentro con la cinematografía internacional. Tiene una sala premier con capacidad de 340 asistentes, una sala para 120 personas y tres más con capacidad menor.

Al aire libre se encuentra el Ágora Jenkins, con capacidad para 800 personas y donde se puede gozar de conciertos y funciones del séptimo arte en su megapantalla.♥



PASIÓN Y TRADICIÓN GASTRONÓMICA

Creadores de iconos de la cocina, Grupo Los Arcos suma 45 años de revolucionar la comida del mar

Entrevista: **Gerardo Esparza**

Diseño: **Andrea Armendáriz**

Fotografías: **Grupo Los Arcos**

Llegar al gusto de la gente puede ser una tarea sencilla. Elegir ingredientes de calidad, tener una buena receta y sazonar de manera correcta. Mantener el cariño de los comensales luego de varias décadas es lo realmente complicado. Mucho más si se trata de hacerlo en diferentes ciudades del país, con apetitos diversos y exigencias únicas.

45 años después de servir su primer platillo, Grupo Los Arcos puede presumir tener todo lo anterior y muchas cosas más. Suman el tradicional e icónico restaurante Los Arcos, con dos sucursales en la metrópoli tapatía y 15 en el país; Cabanna, que también tiene dos lugares en la ciudad y nueve en todo México, además de Lorenza, la nueva apuesta del grupo. Por eso es que este año Grupo PLAYERS los reconoció con el premio a la Trayectoria Gastronómica en el PLAYERS' Restaurant's Choice.

UNA VIDA EN LOS ARCOS

Con la segunda generación al frente, el reto sigue siendo el mismo desde que iniciaron: complacer a sus clientes.

Para Víctor Angulo Lugo, director general de Grupo Los Arcos, pese a la inexorable expansión, la empresa sigue siendo un negocio familiar. “Esto lo empezaron mi papá y mis tíos. Ahorita como segunda generación ya somos, si mal no recuerdo, 10 primos trabajando en el grupo. Yo tengo 40 años de edad, pero empecé a los 23 a trabajar de manera formal, pero tengo un primo que tiene 55

años de edad, el único trabajo que conoce es aquí en Los Arcos. Hemos pasado por muchos puestos y nos hemos complementado siempre como familia”.

Sin embargo, la consolidación no llegó de un día para otro. Hubo, y sigue habiendo, mucho esfuerzo detrás de cada platillo que llega a las mesas. Para Víctor, gran parte del éxito reside en saber planear e invertir en ellos mismos.

“Con tanto tiempo en el mercado se pudiera ver que cortamos puras maduras, pero también hemos tenido los fracasos. Yo creo que gran parte de nuestro éxito ha sido la planeación que hicieron mi papá y mis tíos. Ellos decidieron que si ganaban 100 pesos, la mitad de ahorraba para ir creciendo el negocio”.

Así, la expansión fue orgánica y ante cada oportunidad que se les presentaba para llevar a Los Arcos a otra ciudad no había necesidad de recurrir a dinero externo. “Esa manera de crecer fue la que dio mucho pie a que pudiéramos seguir abriendo restaurantes. Nosotros aprendimos que lo que ganas no te lo tienes que gastar en coches de lujo o accesorios de moda, antes hay que consolidar el negocio. Mi papá y mis tíos trabajaron mucho esa parte de la austeridad al gastar: siempre cuidaron ese fondo de ahorro para abrir más lugares”.

Ante cada nueva apertura la familia siempre estuvo cercana a sus nuevos clientes; ya fuera para conocer sus gustos o darles el trato y servicio que esperaban de un espacio de Grupo Los Arcos.



GUADALAJARA, SUCURSAL DEL PACÍFICO

Grupo Los Arcos llegó a la Perla Tapatía hace un cuarto de siglo para convertirse en un imperdible para los amantes de la gastronomía del Pacífico. La primera sucursal se afincó en Lázaro Cárdenas y cuenta Víctor que llegaron con ciertas dudas debido a la gran oferta culinaria que tiene la ciudad.

“Guadalajara ha sido muy noble con nosotros. Primero llegamos de clientes a otros negocios antes de abrir y vimos que había muy buen servicio. Entonces tuvimos un temorcito de si nos íbamos a ver improvisados porque la ciudad no sólo tiene buen servicio, sino que la gastronomía siempre ha sido muy buena y con precios accesibles. Veíamos a Guadalajara como una ciudad donde se come bien y no es tan caro como en otras partes”.

Esos temores se alejaron muy pronto y el comensal local los recibió con los paladares ansiosos de probar su menú. Tanto que tienen dos sucursales de Los Arcos y otro par de Cabanna.

“Ambos proyectos apuestan por la calidad y servicio, pero se enfocan en diferentes momentos del día para disfrutar de una comida o un buen trago”.

EL ARRIBO DE CABANNA

Cabanna inició su travesía en 2012 en Culiacán tras mucha planeación y trabajo de diseño del menú y el lugar.

“Nos tardamos 35 años para para abrir otro concepto diferente a Los Arcos, no fue cualquier decisión. La arquitectura la comenzamos de cero. Vimos y probamos varias propuestas y desechamos muchas. Hasta que nos presentaron un arquitecto tapatío especializado en hoteles. Tras semanas de trabajo nos enseñaron los renders y nos encantó. A partir de ahí se aterrizó el menú que había desarrollado mi hermano con otras personas que trabajan con nosotros. Logramos captar un menú con un poco de todo, no sólo mariscos; incluimos hamburguesas, pastas, paninis. Al inicio teníamos estimado que entraran 300 clientes diarios, pero nos llevamos una buena sorpresa cuando tuvimos días de 700 o 800 personas”.

Cabanna tiene ya nueve sedes en ocho ciudades. Guadalajara es la única metrópoli que cuenta con dos espacios: uno en el sur de la ciudad y otro en avenida México. Ahora comienza el desembarco de Lorenza, nuevo concepto de Grupo Los Arcos “inspirado en la diversidad y pasión de la cocina mexicana”.

SALUD POR LOS ARCOS

- Grupo Los Arcos tiene más de 45 años al servicio de sus clientes
- Más de dos mil 400 personas trabajan para ellos
- Tienen tres conceptos: Cabanna, Lorenza y Los Arcos
- 15 sucursales de Los Arcos en todo el país
- Nueve sucursales tiene Cabanna

CREACIÓN DE UN ICONO GASTRONÓMICO

Pocos negocios pueden presumir el haber creado un platillo tan popular que esté en los menús de muchísimos restaurantes de mariscos en todo el país. Los Arcos sí.

El ya icónico taco gobernador es obra y gracia de este restaurante. Surgió luego de que el entonces candidato a la gubernatura de Sinaloa, Francisco Labastida, pidiera algo ligero para comer. Hecho de machaca de camarón a la plancha con chile poblano, cebolla y queso gratinado, el resultado de aquella petición lo hemos probado todos en algún momento.

Sin embargo, no es el único clásico gastronómico de Los Arcos. Ante la pregunta de qué recomendaría para pedir en el restaurante, Víctor piensa mucho antes de decidirse por algo.

“Las tostadas de ceviche San Blas, que es callo de robalo con coco y un poquito de picante, esas no hay falla, la verdad. Eso en Los Arcos. En Cabanna hay que pedir sí o sí los taquitos de aguachile. Es una tortilla de jícama, tiene un camarón crudo encurtido con salsas negras y un poquito de cebolla morada encima. Y algo que se vende en los dos es el torito: chile güero relleno de machaca y camarón con salsas negras. Pero hay opciones para todos”.

"Gran parte de nuestro éxito ha sido la planeación que realizaron mi papá y mis tíos. Siempre tuvieron un fondo de ahorro para abrir en más lugares"

- Víctor Angulo Lugo



El taco gobernador es creación de Grupo Los Arcos



APOSTAR POR LOS PRODUCTORES

En un entorno tan competitivo, tener el mejor producto a la mano es una de las claves para satisfacer a una clientela golosa de sus platillos. Eso lo visualizaron desde los primeros años y apostaron por crear una congeladora para sus restaurantes.

Esa empresa es un ejemplo del círculo virtuoso en los negocios. Los pescadores de la región tienen asegurada la venta de sus productos, cuentan con apoyo para sus equipos de pesca y Grupo Los Arcos cuenta con el inventario suficiente para todas sus sucursales.

“Vemos a los pescadores y productores como aliados. Las primeras de sus capturas van para nosotros porque los apoyamos de diferentes maneras. En la congeladora almacenamos toneladas de producto y en los restaurantes le ponemos valor agregado”, explica en entrevista.

Explica que pueden comprar toda la pesca de una sola vez para evitar desabasto en un futuro. “Si sale una corrida de roballo de 25 toneladas podemos comprarla toda. La guardamos para cuando necesitemos el pescado en la cocina. A nuestros productores también les conviene más entregar en una sola venta un alto tonelaje que estar vendiendo tienda por tienda. Además, somos buena paga”.

HERENCIA

1977

Comienza la historia de Grupo Los Arcos con la primera apertura de Los Arcos Restaurant, en Culiacán.

1984

Se crea MCA Mariscos Congelados Los Arcos para abastecer con los mejores pescados y mariscos del pacífico a todos los restaurantes del Grupo.

2012

Nace Cabanna Restaurant, en Culiacán. De concepto casual, es para disfrutar y compartir entre amigos.

2015

Renuevan la marca Los Arcos para refrescar su esencia con una imagen fresca, madura y de experiencia.

2019

Surge Lorenza Restaurante, un nuevo concepto en Tijuana. Está inspirado en la diversidad y pasión de la cocina mexicana.



GRUPO
LOS
ARCOS

#LEGADOCULINARIO



grupolosarcos.com

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

TRADICIÓN Y EXCELENCIA
DESDE 1977

LORENZA

LOS ARCOS

CABANNA



Te presentamos la lista oficial de los

FAV RESTAURANTS 2022

y nuestra nueva insignia

A MUST

otorgado por nuestro consejo de expertos



Conoce más **aquí**



PLAYERS of life - Revista: Guadalajara

FAVS

DESAYUNOS

- Jardín Cafeto

COMIDA MEXICANA

- La Tequila

DRINKS & COCKTAILS

- Gallo Altanero

INTERNACIONAL

- I Latina

HOTELES

- Hyatt Regency Andares

ORIENTAL

- Suehiro

GRILL

- La Vaca Argentina

ITALIANISSIMO

- L'ostería Il Duomo

TACOS

- Tacos Fish La Paz

SEAFOOD

- Campomar

BUSINESS

- La Estancia Gaucha

REVELACIÓN

- Señor Tanaka

GREEN & HEALTHY

- Verde Miel

COFFEE & CAKES

- El Terrible Juan

JOYAS TAPATÍAS

- Carnes Asadas Pipiolo

A MUST

DESAYUNOS

- Yunaites

COMIDA MEXICANA

- Río Viejo

DRINKS & COCKTAILS

- Gallo Altanero

TACOS

- Tacos Providencia

SEAFOOD

- Colomitos

ORIENTAL

- Ssam

GRILL

- Fuego Asador

ITALIANISSIMO

- L'ostería Il Duomo

INTERNACIONAL

- Suleyma Lebanese Street Food

HOTELES

- Hilton Guadalajara Midtown

BUSINESS

- Anita Li

REVELACIÓN

- Señor Tanaka

GREEN & HEALTHY

- Cocina Prana

COFFEE & CAKES

- Karmele

JOYAS TAPATÍAS

- Hermanas Coraje

**FELICIDADES A TODOS LOS TOP RESTAURANTS 2022
¡NOS VEMOS EN EL 2023!**

FIBRAGDL

AGORA

Orendain

TopoChico

Ventup

BANDORTE

AUTÉNTICO
CORAJILLO

CROWN PARADISE CLUB

TANGAMANGA

SPORT CITY

ciel

Sigma

MONTE XANIC

AGUA CALIENTE

wework

NocheBuena

OpenTable

better
balance

Hilton

FOODSERVICE



DIAMANTES DE LA GASTRONOMÍA

Los restaurantes favoritos de los tapatíos fueron reconocidos en la gala de los PLAYERS' Restaurant's Choice; en cada categoría destacó una propuesta culinaria enfocada en satisfacer el paladar y la glotonería de los habitantes de la Zona Metropolitana de Guadalajara. Conócelos



JARDÍN DE DELICIAS

Nada mejor que empezar el día con un desayuno y un café calentito. Y para eso el mejor lugar es Jardín Cafeto, en su sucursal de Providencia. Con más de dos décadas de servicio, te recomendamos los chilaquiles chipotle. Tronadores y acompañados de queso Cotija, son ideales para arrancar tus actividades. Pide un mollete delicia de postre, llega doradito con manzana horneada, nuez, canela y azúcar. Todo acompañado del café de olla, único y con aromas a nostalgia.

JARDÍN CAFETO

Avenida Montevideo 3194, Providencia

DE LAS PAMPAS A TU PLATO

Con más de 15 años complaciendo a los carnívoros de la ciudad, Asador La Vaca Argentina es el restaurante que debes si de cortes se trata. Empieza ligero con unos betabeles a las brasas, que se sirven con queso de cabra, pistache caramelizado, jocoque árabe y arúgula. Y de plato fuerte, y si te gusta compartir, pide el tomahawk de res de un kilo 200 gramos al término que tu prefieras. Acompáñalo de verduras a la parrilla y morrones asados. Volverás una y otra vez.

ASADOR LA VACA ARGENTINA

Andares, Boulevard Puerta de Hierro 4965, camellón 1





COMO MÉXICO NO HAY DOS

La gastronomía mexicana tiene un espacio reservado en el corazón de todos, y para descubrirla en su máximo esplendor existe La Tequila. Si aún no has visitado este templo gastronómico debes iniciar con unos sopecitos de tuétano. Están hechos con maíz azul y se acompañan con frijoles, cebolla y una salsa de tomatillo para chuparse los dedos. Además, su mole negro de Oaxaca es uno de sus imperdibles. Hecho con 24 ingredientes, destacan los chiles chillhuacle negro, chipotle, mulato, pasilla y una generosa porción de pechuga de pollo. Nunca México supo tan bien.

LA TEQUILA

Avenida México 2830

EL MAR EN TU MESA

Guadalajara es una ciudad que ama comer mariscos. Por ello es que Campomar encontró pronto un mercado ansioso de devorar sus platillos al estilo nayarita. Su cocina es tan vasta que recomendarte una sola de sus preparaciones sería injusto, pero si aún no los visitas prueba su botana mixta salseada, disfrutarás de camarones, pulpo y callo de hacha. También adéntrate en su chicharrón de pescado o sus camarones zarandeados. Y de postre, sus plátanos fritos te dejarán con una sonrisa de oreja a oreja.

CAMPOMAR

Avenida Providencia 2422



COREA EN UN BOCADO

Desde hace unos años, hablar de comida oriental en la ciudad es hablar de Ssam. Para abrir boca te recomendamos las empandas Mandu. Llegan a tu mesa sobre una cama de puré de camote, fideo de almidón de papa, res molido, cebollino picado, vinagreta de soya y salsa coreana. Y porque es uno de sus platillos estrella, ordena el Bibim, que no es otra cosa que un wok de fideo picante de ramen salteado con zanahoria, cebolla y champiñón y terminado con cherry, pepinillo, ajonjolí y cebollino más una proteína a tu antojo.

SSAM

Morelos 2122



TU ITALIANO FAVORITO

Todos hemos probado alguna pasta o pizza, pero nunca como las que preparan en L'osteria Il Duomo. Aquí los sabores están potenciados por sus ingredientes y las técnicas de preparación. Para comprobarlo pide la Lasagna Bolognesa, hecha a base de pasta fresca de espinaca, ragú y bechamel. O qué tal un Pato alla Toscana, que no es otra cosa que confit de pato acompañado de salsa de frutos del bosque con un toque de balsámico y puré de camote. Quedarás tan satisfecho que querrás vivir dentro del restaurante.

L'OSTERIA DE IL DUOMO

Landmark Guadalajara, Patria 188



VEGETARIANO, POR FAVOR

Sano y delicioso no es una contradicción, es una declaración de intenciones en Verde Miel. Con un menú enfocado en complacer a aquellos enfocados en la comida vegetariana y vegana. Nuestra recomendación es el toast de atún, hecho pan de masa madre tostado, base de aguacate, jitomate cherry deshidratado, salmón con mantequilla y queso de cabra. O qué tal un bowl antioxidante con una base de acaí, frutos rojos, leche de almendras, chía, yogurt vegano y miel de agave; De topping ponle granola, coco deshidratado y frutos rojos. Nunca lo sano fue tan sabroso.

VERDE MIEL

Avenida Manuel Acuña 3042

DATE UN TACO

Rápidos, sabroso y con una barra para que les pongas lo que se te antoje, todo eso es Tacos Fish La Paz. Aquí no tendrás que batallar para elegir lo que quieres comer ya que todo cumple con tus expectativas si de mariscos dentro de una tortilla se trata. Pide el taco dorado de cangrejo y un torito de pulpo solo para empezar. Si eres glotón, también prueba el burrito paceño y sus empanadas de marlín. te aseguramos que volverás una y otra vez.

TACO FISH LA PAZ

Miguel de Cervantes Saavedra 50



FUSIÓN DE SABORES

Con una mezcla de lo mejor de la gastronomía asiática, mediterránea y mexicana, la I Latina te vas a sentir y comer mejor que en casa. Con una apuesta por ingredientes locales, esta “cocina hecha amor” te va a enamorar. Sus spring roll de res te abrirán las papilas gustativas como nunca. Están salteados de vegetales, fideo de arroz y carne de res, envueltos en hoja de trigo y acompañado con salsa de tamarindo. De plato fuerte el Buey tailandés es un imperdible. Está cocinado con lajas de filete de res marinadas, salsa de cacahuete, arroz y vegetales. Una fusión que te sorprenderá.

I LATINA

Avenida Inglaterra 3128



PONTE ALTANERO

¿Con ganas de fiesta y de unos drinks? El Gallo Altanero es la solución. Con trago de autor cuya base es el tequila, aquí la fiesta no para. Con bartenders especialistas tras la barra, no te vamos a sugerir algún trago en particular, sino que te dejes guiar por ellos y su incommensurable conocimiento de los licores. Además, no sólo hay buen trago, la música es parte vital del concepto para que disfrutes de una noche sin igual.

GALLO ALTANERO

Marsella 126





TRADICIÓN QUE ENCANTA

La gastronomía local muchas veces tiene a sus mejores exponentes en la cocina de siempre. Para muestra Cenaduría Doña Guille. Aquí el pozole es el rey. Pídelo chico para que puedas probar más delicias de su menú, como por ejemplo las flautas de picadillo o los sopos surtidos. O por qué no una orden de enchiladas de pollo o queso. Te sentirás como en casa con sus sabores y servicio.

CENADURÍA DOÑA GUILLE

Jaime Nunó 1032

ESPECIALISTAS EN CAFÉ

¿Con antojo de café y un panecito por el clima nublado? El Terrible Juan es la respuesta a tu antojo. Su café de especialidad te va a consentir como ninguna bebida lo ha hecho hasta ahora, mientras que su panadería será el apapacho gastronómico que te hace falta. Pide una pieza de pan danés, hecho de masa danesa hojaldrada, glaseado y mermelada casera. O qué tal un mini pay de manzana con arándanos. Y si ya estás ahí, déjate llevar por su menú y explora las posibilidades que Juan tiene para ofrecerte.

EL TERRIBLE JUAN

Colonias 440





SABORES INCOMPARABLES

Con una cocina mexicana contemporánea fresca y favoritos internacionales, Cassola, de Hyatt Regency Andares Guadalajara, ofrece mucho más que comida. Es un lugar elegante pero acogedor, con terraza al aire libre y un comedor privado, perfecto para una experiencia culinaria íntima. Prueba el Agnolotti de huitlacoche, preparado con requesón, calabacita, tomate cherry y salsa de flor de calabaza. También te sugerimos el pulpo a la parrilla, acompañado papa cambray, tomate cherry, chimichurri de alubias y arúgula. Será una experiencia casi religiosa.

HYATT REGENCY ANDARES GUADALAJARA

Boulevard Puerta de Hierro 5065

A FUEGO LENTO

Ideal para cerrar un negocio o simplemente disfrutar de su menú, La Estancia Gaucha se ha colado en el corazón de los tapatíos como uno de sus favoritos. Aquí puedes pasar una tarde acompañado de un carpaccio de res y unas empanadas de espinaca solo para arrancar. Conforme pasen las horas un asado de costilla, ideal para compartir, será el alimento perfecto. Todo acompañado de una buena copa de vino de Argentina. Volverás como se vuelve a lo que apasiona.

LA ESTANCIA GAUCHA

Punto Sao Paulo, Avenida de las Américas 1545



UN SEÑOR DELICIOSO

Con poco más de un año en la ciudad, Señor Tanaka renovó el concepto de la comida japonesa. La comida que ofrece este original espacio hace juego perfecto con la decoración, los sabores del mar y la tierra se mezclan con el estilo japonés para deleitar los paladares más audaces. Recomendamos que pruebes el tataki de filete de res prime, el huachinango tempura, la tostada de atún o el bibimbap de wagyu, te aseguramos que cumplen las expectativas más altas.

SEÑOR TANAKA

Real de Acueducto 110





UN 'MUST' DE SABOR

Los premios no quedaron sólo en favoritos de la gente. También hubo un reconocimiento por parte del consejo de expertos y especialistas en gastronomía

KARMELE

Para gozar y sonreír con un postre nada como visitar las delicias que salen de los hornos de esta panadería. Sus karmelitos te llevarán al paraíso.

Avenida José María Morelos 2279-A

ANITA LI

Se podrían decir mil cosas sobre el concepto que revolucionó la industria restaurantera de Guadalajara, pero mejor ve y descubre sus platillos.

Avenida Inglaterra 3100

FUEGO ASADOR

La brasa y la carne son el matrimonio perfecto en este lugar que ya es una tradición entre los tapatíos. El vino no puede faltar.

Asunción 1584

COLOMITOS

Las delicias que ofrece el mar nunca fueron tan bien cocinadas como en este nuevo clásico. Tienen alma marina y sabor que atrae.

Colomos 2218

COCINA PRANA

Orgánico, saludable y con ingredientes de cosechados por ellos mismos, todo eso y mucho más para comer sin remordimientos.

Emeterio Robles Gil 247

HERMANAS CORAJE

Aquí, como si fuera un oxímoron, pasarás corajes de sabor y buen trato. Más de 60 años respaldan el buen gusto de su comida.

Avenida Ignacio L. Vallarta 4873

RÍO VIEJO RESTAURANTE

Una hacienda dentro de la ciudad que complace a los amantes de la comida mexicana. De la playa a la montaña es un viaje de sabor.

Avenida Chapultepec Sur 693

TACOS PROVIDENCIA

No hay paladar que se resista a pedir menos de tres; son un imperdible para todo aquel que se considere un conocedor de los tacos.

Avenida Rubén Darío 53

SULEYMA, LEBANESE STREET FOOD

Los sabores de Libano nunca se sintieron tan en casa como en este pequeño lugar en la colonia Americana. Un viaje sin salir de la ciudad.

Marsella 153

HILTON GUADALAJARA MIDTOWN

Estar en la ciudad y no probar las delicias que te ofrece el hotel es como no haber venido. Déjate consentir por su menú y olvídate de el mundo exterior.

Avenida Adolfo López Mateos 2405

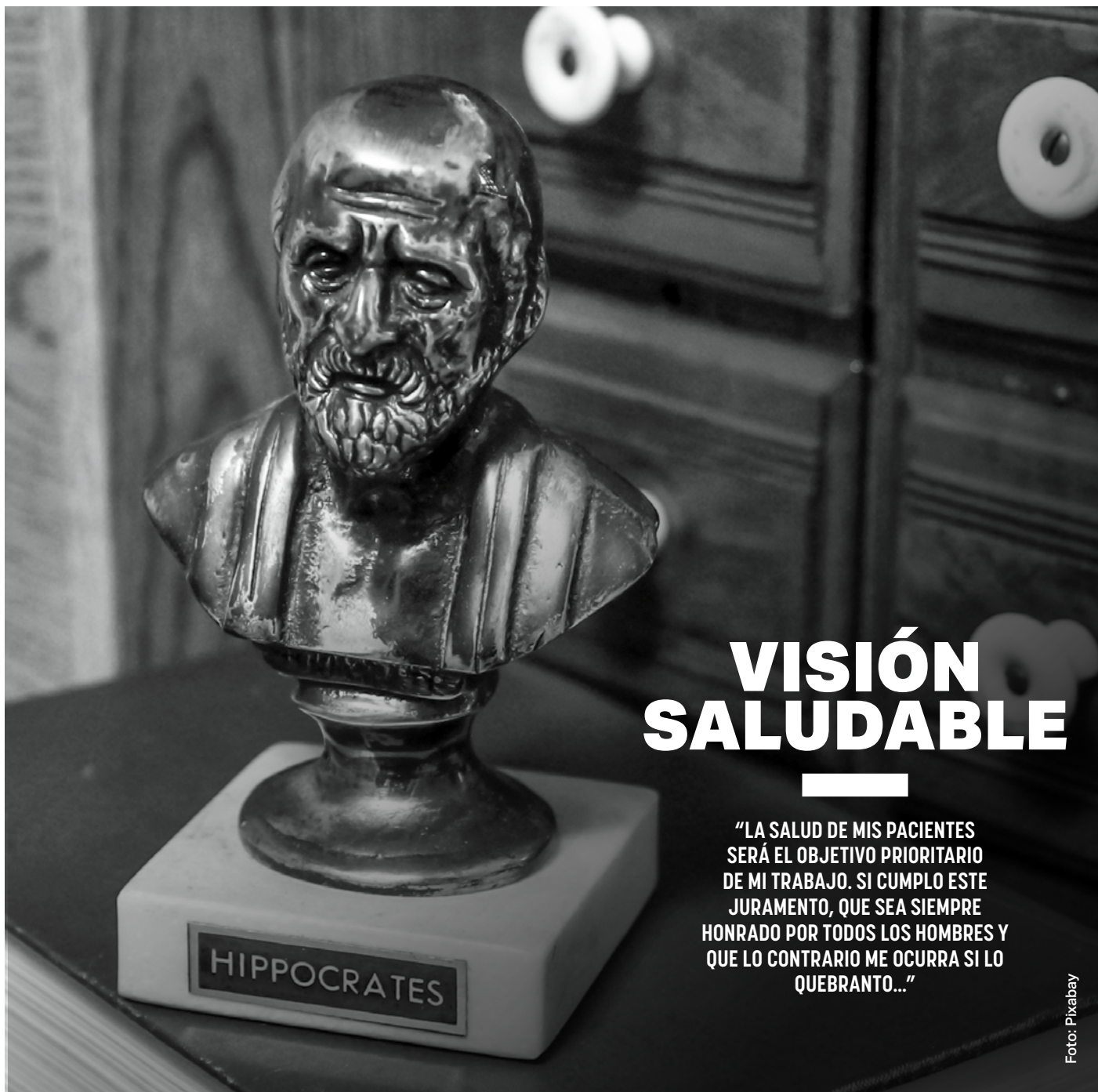
YUNAITES MENJURJES PUEBLERINOS

Cocina honesta que rescata de la mejor manera los ingredientes locales. Resignifica la tradición de la gastronomía de Jalisco.♦

Mercado IV Centenario,
Calle Garibaldi 824

DOSSIER

ESPECIALIDADES | HOSPITALES | DOCTORES



VISIÓN SALUDABLE

"LA SALUD DE MIS PACIENTES
SERÁ EL OBJETIVO PRIORITARIO
DE MI TRABAJO. SI CUMPLÓ ESTE
JURAMENTO, QUE SEA SIEMPRE
HONRADO POR TODOS LOS HOMBRES Y
QUE LO CONTRARIO ME OCURRA SI LO
QUEBRANTO..."

Foto: Pixabay



BIENESTAR ES EL DESTINO

La Perla Tapatía se ha convertido en el epicentro del país para el avance médico y los tratamientos de alta especialidad gracias a la millonaria inversión pública y privada

Fotos: Cortesía

Guadalajara y su Zona Metropolitana es desde hace unos años punto de referencia para el sector de la salud. Convertido en un hub clínico gracias a los complejos hospitalarios, públicos y privados, la región apuesta por proyectos que amplíen su capacidad de atención y por la especialización de sus doctores.

Solo durante los próximos años, el gobierno de Jalisco prevé invertir en obras en materia de salud en todo el territorio, entre las que destaca la puesta en marcha del nuevo Centro de atención integral para niñas y niños con cáncer. En cuanto a inversión, se espera que la administración cierre con un desembolso de seis mil 160 millones de pesos en infraestructura.

“Con este plan buscamos poder cerrar todas las obras de infraestructura de salud que necesitamos para tener a Jalisco como un estado líder en su sistema de salud pública”, destacó Enrique Alfaro Ramírez, gobernador de Jalisco, durante la presentación del presupuesto destinado al bienestar.

Además, el gobierno ya invirtió los pasados tres años más de mil 600 millones de pesos “en el mejoramiento de la infraestructura hospitalaria del sistema de salud”, según cifras oficiales.

INVERSIÓN PRIVADA

La especialización médica en Jalisco no se detiene. El año pasado, Hospital San Javier inauguró su Torre 2 para innovar en temas clínicos. Con una inversión de mil 240 millones de pesos, el nuevo espacio cuenta con una Central de Equipos y Esterilización (CEYE) que tiene tecnología de última generación; aquí se ofrecen soluciones de esterilización para mejorar los procesos de seguridad; ocho cubículos de hemodiálisis y un área de quimioterapia que está equipada para protocolos de investigación.

Torre 2 también tiene un quirófano híbrido para cirugías de neurología, cardiología y traumatología áreas para rehabilitación. Y hay 76 habitaciones, un área de farmacia con central de mezclas oncológicas, antibióticos y medicamentos generales, así como para nutrición enteral y parenteral, hasta ahora única en México.

El director médico corporativo, Narcizo León, declaró durante la inauguración que, tras 27 años de servicio del hospital, no han dejado de crecer, “siempre buscando la innovación y actualización de equipo médico, así como de programas de atención al paciente. Hemos continuado con nuestra filosofía de tener como prioridad la seguridad, respeto al paciente y a sus familiares”.



La tecnología es aliada en temas de bienestar



RECONOCIDOS A NIVEL MUNDIAL

Los servicios médicos que ofrece el Antiguo Hospital Civil Fray Antonio Alcalde y el Nuevo Hospital Civil Dr. Juan I. Menchaca figuran entre los 15 mejores nosocomios de México, de acuerdo con el ranking World's Best Hospitals 2022 de la revista Newsweek.

Para el director general del OPD Hospitales Civiles de Guadalajara (HCG), doctor Jaime Federico Andrade Villanueva, la relevancia de esta evaluación refuerza el trabajo que han hecho durante años en la ciudad.

“Son importantes y, sin afán triunfalista y el reconocimiento de que aún tenemos mucho por hacer, nos motivan estos resultados de cómo nos evalúan los profesionales de la salud, los familiares o los propios pacientes, y la medición de nuestros indicadores”, señaló Andrade Villanueva.

Según la Universidad de Guadalajara, responsable de ambos centros, la evaluación se hizo a nivel mundial entre dos mil 200 hospitales de 27 países y “con la participación de 80 mil expertos en salud, levantamiento de encuestas a familiares y evaluación de indicadores de calidad y funcionamiento”.

Los indicadores evaluados son “el desempeño en la atención, la formación de recursos humanos, la calidad de la atención, la generación de investigación y la evaluación de oportunidad, satisfacción y calidad en la atención de pacientes y familiares”.

Mientras que las acreditaciones consideradas están “recursos humanos, capacitación, atención, equipo, insumos para diagnóstico, tratamientos y la capacidad de reacción de los hospitales”.

FORJADOR DE MÉDICOS

Jalisco no sólo es un polo de atracción en temas de salud, también forma a los futuros doctores que atenderán las dolencias del país. En la ciudad existen reconocidas instituciones dedicadas a forjar a los jóvenes para atender las dolencias y solventar las necesidades médicas de sus futuros pacientes.

La Universidad Autónoma de Guadalajara (UAG) destaca por su plan de estudio y las instalaciones que ofrece; los médicos del mañana son vinculados a la sociedad por medio del Programa de Medicina en la Comunidad.

Además de que tienen ciclos clínicos en hospitales públicos y privados para aprender y realizar prácticas profesionales. Por si fuera poco, cuentan con simuladores médicos para que se desarrollen las habilidades desde los primeros semestres.

Mientras que la Universidad de Guadalajara ofrece la carrera de Médico, Cirujano y Partero con un enfoque de formación científica y humanista, donde los estudiantes “adopten una conducta ética, con un perfil preventivo, atención primaria a la salud y habilidad en investigación para preservar el equilibrio biopsicosocial del individuo, la comunidad y el entorno ecológico”.

En la Univa, la educación es integral. En su licenciatura de Médico Cirujano se apela por promover la salud. Los egresados podrán “evaluar las secuelas de la enfermedad y proponer una rehabilitación que mejore la calidad de vida del paciente”. Además, se busca que desde el inicio de la carrera se desarrollen “procesos de investigación, centrado en la actitud de servicio y la visión humanista, enmarcado en las normas legales y bioéticas que te permitan actuar con responsabilidad y respeto hacia los individuos”.



INVERSIÓN HOSPITALARIA

- ♦ Se invertirán seis mil 160 millones de pesos hasta 2024 para infraestructura hospitalaria del sistema de salud Jalisco
- ♦ Existen cuatro centros universitarios donde se oferta la licenciatura de medicina
- ♦ Hay más de 50 nosocomios afiliados a la Asociación de Hospitales Particulares de Jalisco A. C.
- ♦ Los dos hospitales civiles de Guadalajara atienden más de un millón de consultas al año, más de 80 mil egresos anuales como cirugías, partos, pacientes críticos y de urgencias

También Lamar Universidad ha formado a los doctores y doctoras de la ciudad y el país. Con un perfil de ingreso de estudiantes con “integridad, honestidad y compromiso ético, humanitario, social y cívico”, el centro educativo apela a la “disciplina y responsabilidad, y al pensamiento crítico, disciplina y autoformación”.

CIRUGÍA Y CUIDADOS

La licenciada Paola Guerrero decidió someterse a una cirugía estética en la ciudad debido a las buenas referencias médicas de sus familiares y conocidos. La joven no estaba conforme con su nariz por lo que se puso en las manos de un cirujano que arreglara lo que la hacía infeliz.

“Se dio que finalmente me decidí. Tenía tiempo inconforme con mi nariz y tras visitar a varios cirujanos me convenció operarme en Guadalajara porque encontré que no sólo quería ponerme en las manos de alguien relacionada con temas estéticos, sino un profesional más amplio. Y aquí me convenció mi hoy doctor porque es otorrinolaringólogo y su especialidad es algo más que cirugía estética fácil, sino todo lo relacionada con la nariz”.

Mientras que Jimena Baumgarten decidió extraerse las bolsas de Bichat por medio de una operación estética. Su procedimiento, conocido como Bichectomía, se dio tras meses de meditarlo. “Yo tenía muy redondita mi cara y con la ‘biche’ se te afila un poquito el cachete”, platicó.

Explica que su cirujana ya había realizado operaciones a parte de su familia, por lo que se sintió segura y sin preocupaciones al entrar al quirófano para su procedimiento. “Era muy insegura y quedó todo muy bien. Depende mucho de tu seguro para elegir donde puedes o quieres operarte, pero Jalisco es el destino si se trata de temas de este tipo”.

Por su parte, Jazmín Castañeda pensó durante muchos años operarse el busto. Hace unos meses comenzó su búsqueda de un especialista para incrementar sus pechos y visitó a varios doctores con especialidad en la materia.

“Yo vi varias opciones antes de decidirme. Hubo alguno que no me gustó porque sus trabajos me parecían iguales, no se adecuaba al tipo de cuerpo. También lo consulté con mi cirujano de cabecera, pero con él el presupuesto se elevaba mucho para lo que yo pensaba gastar”.

Tras revisar algunos más, se convenció por el Instituto Jalisciense de Cirugía Reconstructiva. “En el hospital pude garantizar que el cirujano que me va a intervenir fuera de confianza y que es una institución del Estado y que está supervisado por entidades de salud de alta especialidad”.

Como ellas, miles de mexicanas y extranjeras visitan Jalisco para someterse a una cirugía estética de todo tipo gracias a que el estado es reconocido en todo el país por sus especialistas y hospitales dedicados a la belleza. ♦

HOMBRES RENOVADOS

En los últimos años las cirugías estéticas en el sector masculino han tenido un 'boom', representan seis de cada 10 intervenciones que se realizan cada año en los quirófanos del país

Cada día decenas de hombres rompen el tabú de la cirugía estética y se acercan a un especialista para cambiar, gracias al bisturí, una parte de su físico que no les satisface. Según especialistas, las cifras más recientes cifran la cantidad en 923 mil operaciones cada año, lo que coloca a México como la quinta nación en procedimientos.

Entre las que más popularidad tienen, destacan la rinoplastia, liposucciones, implante capilar y rejuvenecimiento facial.

Antes de realizarte cualquier intervención, acude con un especialista para que te oriente y te ayude a encontrar la respuesta que buscas para tu cuerpo.



POR UNA NARIZ

Una de las intervenciones más solicitadas por hombres y mujeres es la rinoplastia. Ya sea para reducir el tamaño de la nariz o para cambiar la forma de la punta o del tabique, en Echeagaray Plastic Surgery tienes la certeza de un trabajo profesional realizado por un experto en la materia. Además, el procedimiento también puede realizarse para aliviar problemas respiratorios y tiene una duración promedio de una hora y media.

www.echeagarayplasticsurgery.com/es



RECUPERA TU CABELLO

Especialistas en trasplante de cabello, en Novapel puede restaurar la apariencia natural de tu cabello gracias sus técnicas Fuss y (Follicular Unit Strip Surgery) y Fue (Follicular Unit Extraction). El tratamiento, para barba, cabello y cejas, es realizado con la certeza de que tendrás un balance estético en tu rostro, "tal y como era antes de la pérdida de cabello". Cuentan con más de 25 años de experiencia y más de siete mil 500 pacientes completamente satisfechos con la intervención.

www.novapel.com

UNA NUEVA FIGURA



Conocida como lipoescultura, la cirugía lo que hace es eliminar el tejido adiposo excedente en el cuerpo humano. La intervención que realiza Santiago Petersen es mediante pequeñas incisiones que minimizan el sangrado para después aspirar la grasa con equipos de alta tecnología. “Después de la liposucción, se coloca una faja de alta compresión en los lugares intervenidos para maximizar la retracción de la piel”. Con esta operación muchos pacientes recuperan la confianza en sí mismo y logran una silueta más atractiva.

www.santiagopetersen.com

PREVENCIÓN Y ESTÉTICA

La ginecomastia es una condición que afecta a uno de cada tres hombres y provoca el aumento de las glándulas mamarias y produce una apariencia similar al busto femenino. La prevención de enfermedades en esa zona corporal y la mejora estética son las especialidades de Ricardo Cavazos, quien ha atendido más de mil casos de cáncer de mama y cuenta con más de media década en el ramo. No dudes en consultarlo para evitar problemas de salud y quitarte los tabús sobre este tema.

www.drriocardocavazos.com



ROSTRO EN ARMONÍA

La otoplastia no es otra cosa que moldear el cartilago de las orejas para mejorar su forma por medio de una intervención. El procedimiento acerca la oreja a la cabeza para que no se note el tamaño de la misma y quede en armonía con el rostro. Con el cirujano Sergio Ayuzo y su equipo de A Clinic la intervención es de mínimo riesgo y se “puede regresar a las actividades normales tres días después de la operación”.

www.drsergioayuzo.com

ADIÓS ARRUGAS

Para tener un rostro sin arrugas, el lifting o rejuvenecimiento facial es la operación ideal. Con esta cirugía se logra que los pacientes obtengan una apariencia sin los rastros visibles que provoca la edad, “la herencia, la fluctuación del peso y la exposición a los elementos de la naturaleza”. Con el especialista Juan Carlos Olmedo se logra no sólo quitar esos signos, también se obtiene una armonía estética en el rostro gracias a su experiencia y conocimiento en el segmento de la belleza.

www.cirurgioplasticaolmedo.com



EL MEJOR MOMENTO LO ELIGES TÚ

En el país se encuentra el Consejo Mexicano de Cirugía Plástica, Estética y Reconstructiva, que es considerada la máxima autoridad certificadora de cirujanos plásticos en territorio nacional gracias a ser la única instancia facultada por la ley con el reconocimiento jurídico para certificar médicos especialistas y cuenta con más de medio siglo con esta labor.

ANTES DE LA OPERACIÓN

Para evitar algún inconveniente en tu proceso debes considerar tener un análisis de sangre, radiografía de tórax, un electrocardiograma y de funcionamiento de pulmón para entregar a tu especialista.

VE CON UN ESPECIALISTA

Tu cirujano plástico debe estar preparado para realizar una buena praxis y brindarte seguridad y resultados satisfactorios en tu procedimiento quirúrgico.

ESTABILIDAD FINANCIERA

Realizar una cirugía o procedimiento estético requiere de suficiente estabilidad económica, ya que en su mayoría requieres de otros gastos aparte, tales como medicamentos, masajes, aparatología, fajas, curaciones y más gastos dependiendo de lo que te realices.

TÓMATE TU TIEMPO

Debes considerar la disponibilidad de tiempo ya que algunos procedimientos requieren suficientes días de recuperación y cuidados. Es importante que tu cirujano plástico te haga saber cuánto tiempo requieres disponible.

TEN UNA RED DE APOYO

Es muy importante contar con el apoyo de tu familia y personas cercanas a ti para este procedimiento médico, ya que requieres de fortaleza emocional, acompañamiento y cuidado pre y post operatorio.

REVISAS TU ESTADO EMOCIONAL

Debes considerar el estado emocional en el que te encuentras al momento de querer realizarte una cirugía plástica o procedimiento estético, lo ideal es que te encuentres en un momento tranquilo y estable de tu vida.♥



INVERSIÓN ESTÉTICA

- Seis de cada 10 cirugías en México se las realizan hombres
- En la última década las intervenciones estéticas en varones han crecido más de 10 veces
- El sector de la belleza clínica genera más de mil millones de dólares al año en el mundo
- Un cirujano suma más de 12 años de preparación médica para poder ejercer su especialización



PREVENIR ES QUERERTE

Realízate hoy una Mamografía Digital

Consulta a tu médico

Responsable Sanitario: Dr. Luis Alberto Santoscoy Tovar
Universidad Nacional Autónoma de México.
Cédula: 1672738 Cédula Especialidad: AECM-24462
Permiso COPRISAL: UCSP202209130P015



Unidad de
Patología
Clínica

El laboratorio confiable



Visita nuestro Facebook



Av. México 2341 CP 44650 Guadalajara, Jal.
Centro de Atención Telefónica 33 3669 0310

www.upc.com.mx



33 1848 5816

NEUROCIRUGÍA POR MÍNIMA INVASIÓN: TECNOLOGÍA Y SEGURIDAD A TU SERVICIO

El Dr. Grimaldo emplea las técnicas quirúrgicas más seguras y novedosas para atender a sus pacientes



Su especialización se enfoca en el tratamiento de padecimientos neurológicos por mínima invasión

Convertido en uno de los especialistas a los que hay que buscar si de neurocirugía y cirugía de columna se trata, el doctor Ernesto Grimaldo Urrutia ofrece a sus pacientes la mejor tecnología y el mayor profesionalismo de la ciudad.

De una nueva generación de médicos, para el especialista la constante actualización y el acercamiento a las herramientas clínicas más modernas es vital para que los pacientes tengan un procedimiento exitoso y una recuperación rápida y eficaz.

El doctor Ernesto Grimaldo cuenta con amplia experiencia médica, además de tener el soporte de tecnología de punta, lo que garantiza que sus cirugías sean seguras y de mínima invasión, reduciendo considerablemente los riesgos quirúrgicos e incrementando la calidad de vida de quienes acuden a él.

MÍNIMA INVASIÓN

La cirugía de mínima invasión, junto con técnicas como navegación, monitoreo intraoperatorio y microscopía de alta definición, empleadas por el especialista ayuda a disminuir el riesgo de los procedimientos a los que se someten sus pacientes. Además, se cuida el factor estético, ya que las incisiones que usa el cirujano no superan los 2 cm, logrando así cicatrices muy pequeñas y menos visibles. Mientras que para los pacientes de mayor edad, la cirugía “convencional abierta” no es recomendable por distintos factores, las técnicas de mínima invasión que practica el doctor Grimaldo son seguras para este grupo de pacientes ya que se reduce el sangrado, disminuyen el dolor, y -previa selección del caso- incluso se pueden realizar con el paciente despierto. Lo anterior, sumado a la tecnología de punta que emplea el neurocirujano, ofrece la con-

fianza de estar en las mejores manos. Esta manera de atender al paciente mejora su calidad de vida, ya que podrá regresar a su casa en un máximo de 48 horas y retomar sus actividades en tres semanas posteriores.

EL PACIENTE ANTE TODO

Reconocido por sus pacientes por su preparación, pero sobre todo por su calidez, el doctor Ernesto Grimaldo Urrutia se enfoca a generar un bienestar global en cada persona que atiende. No se trata solo de diagnosticar y operar, sino de acompañar a quien acude a él en todo el proceso médico. El doctor Grimaldo brinda los conocimientos y tecnología necesarios pero además cuida el lado humano con atención, resolviendo las dudas y despejando los temores de cada paciente al orientarlo y explicarle los procesos necesarios para recuperar la salud, permitiéndole tener una expectativa real de la intervención quirúrgica en un ambiente profesional y de franqueza.

EXPERIENCIA Y TRAYECTORIA

Con más de una década de experiencia, el doctor ha realizado más de 350 cirugías, todas con resultados satisfactorios.

Realizó su residencia médica en Neurocirugía en el mejor hospital de Latinoamérica, el Instituto Nacional de Neurología y Neurocirugía “Manuel Velasco Suárez”. Cuenta con una subespecialidad en cirugía de columna por mínima invasión avalada por el Centro Médico Naval de la Ciudad de México.

Además, en su constante capacitación realizó un adiestramiento en navegación y cirugía robótica en el Hospital Sant Bonifacius, en Lingen, Alemania y otro en cirugía compleja de columna y prótesis lumbar en el Hospital Quirón, en Barcelona. También el doctor cuenta con la certificación del Consejo Mexicano de Cirugía Neurológica y ha participado como profesor en múltiples congresos de neurocirugía y cirugía de columna.

EXPERTO

Ernesto Grimaldo Urrutia se ha especializado durante años en el tratamiento de padecimiento neurológicos por mínima invasión, siendo de los pocos médicos en el occidente del país con esta preparación. Es uno de los nuevos referentes para tratar hernias de disco, tumores cerebrales, cervicales, lesiones de columna y hemorragias cerebrales.

Cuenta con el conocimiento y la experiencia para diagnosticar y atender cada enfermedad con el respaldo de las instituciones reguladoras de salud del país y de los hospitales donde desarrolla su profesión.



La constante actualización es de vital importancia para el médico

“Mi objetivo es practicar la neurocirugía más avanzada y segura, logrando que el paciente recupere su salud, pero sobre todo, que pueda volver a disfrutar su vida”

☎ 33 3113 2125

☎ 55 6703 6217

📍 Av. Empresarios 150, Piso 18, Torre Elite, Consultorio 1806, Zapopan

🌐 grimaldoneurocirujano.com

📷 dregrimaldourrutia

📺 Dregrimaldourrutia



DR. ERNESTO GRIMALDO URRUTIA
NEUROCIRUJANO

ALTA ESPECIALIDAD EN ONCOLOGÍA TORÁCICA

El Dr. Diego Díaz García y el Dr. Omar Ruiz Félix conforman el primer equipo multidisciplinario en Occidente especializado en cáncer de pulmón



Especialistas en Oncología Torácica, Médica y Quirúrgica

La Oncología ha tenido grandes avances en los últimos años en beneficio de los pacientes, y el cáncer de pulmón es un claro ejemplo. La detección oportuna, el diagnóstico, tratamiento y seguimiento de pacientes con cáncer, requiere del manejo por parte de un equipo multidisciplinario de expertos que se complementen, como los oncólogos Diego Díaz García y Omar Ruiz Félix, únicos doctores con Alta Especialidad en Oncología Torácica en la región Occidente del país.

Hasta hace unos años, el cáncer de pulmón no tenía un tratamiento adecuado ni especializado, además que llevaba consigo el estigma -en la mayoría de los casos- de un pronto deceso. En la actualidad, es posible tener un mayor conocimiento sobre la enfermedad, partiendo del hecho que esta es tratable y sobre todo curable. Saber en qué etapa se encuentra el cáncer, y qué tipo es el que presenta el paciente, es vital para un pronóstico adecuado y un tratamiento idóneo, es por eso que los médicos Díaz García y Ruiz Félix buscaron la especialización, y posterior a ello, complementarse con el fin de otorgarle al paciente oncológico una atención integral.

Los doctores cuentan con una Alta Especialidad en cáncer de pulmón y tumores torácicos (Oncología Torácica), ambos egresados del Instituto Nacional de Cancerología, avalado por la UNAM, único instituto con dicho posgrado en México.

El tratamiento oncológico que ofrecen es altamente especializado, pues además de tener un enfoque médico y quirúrgico, incluye especialidades como Radio-Oncología, Neumología, Patología, Rehabilitación pulmonar, Imagenología, Nutrición, Psicología, entre otras ciencias.

DR. OMAR RUIZ FÉLIX



Médico Cirujano y Partero - Universidad de Guadalajara

Especialidad en Cirugía General - Universidad de Guadalajara
Sub-especialidad en Cirugía Oncológica - Instituto Nacional de Cancerología
Alta especialidad en Oncología Torácica - Instituto Nacional de Cancerología

Miembro: Asociación Médica de Jalisco y Sociedad Mexicana de Oncología

DR. DIEGO DÍAZ



Médico Cirujano y Partero - Universidad de Guadalajara
Especialidad en Oncología Médica - Instituto Nacional de Cancerología
Alta especialidad en Oncología Torácica - Instituto Nacional de Cancerología

Adscrito de Oncología en Hospital Ángeles del Carmen y Unidad de Cancerología

Miembro: SMEO, ASCO, ESMO, IASLC

TAMIZAJE COMO MÉTODO DE PREVENCIÓN

Una de las opciones médicas que brindan en consulta es el tamizaje, estudio especializado con el cual buscan crear consciencia y fomentar la cultura de prevención, el Dr. Diego Díaz nos explica que se trata de una tomografía de baja dosis que tiene la capacidad de detectar la enfermedad de manera oportuna, de esta manera el cáncer de pulmón descubierto en etapa temprana es curable. El tamizaje lo recomiendan realizarlo cada año en pacientes a partir de 50 años con alto riesgo (fumadores).

TERAPIAS BLANCO E INMUNOTERAPIA

En la actualidad, para los pacientes con enfermedad metastásica existe una posibilidad llamada perfil molecular o terapias blanco, con el cual es posible identificar diferentes subtipos de cáncer de pulmón, existen algunos subtipos que, con el tratamiento adecuado y actual, pueden vivir entre seis o siete años aun siendo un cáncer en etapa avanzada, cuando anteriormente a los pacientes que presentaban esta etapa solo se les daban pocos meses de vida.

El Dr. Diego Díaz García y el Dr. Omar Ruiz Félix recomiendan buscar siempre una atención especializada, ya que el cáncer no es una sentencia. “Lo que buscamos es que quienes acudan con nosotros vivan más y mejor”, ese es nuestro objetivo, apuntan.

“Buscamos crear una cultura de prevención en el cáncer de pulmón, pues la mayoría de los casos nos llegan en etapas avanzadas, es de suma importancia que la gente sepa que sí hay una forma de detectarlo en etapa temprana, esa es el tamizaje”

Visítalos en:

📍 Torre de Especialidades Ángeles del Carmen - HAC

☎ 33 3813 0042 extensión 5740

📷 @dr_omarruizfelix

📷 @drdiegodiaz.oncologo

🌐 omarruizfelixmd.com





El equipo joven, humano y experto de Ginefert



DR. MIGUEL PLASCENCIA

- ▶ Especialista en Salud Ginecológica y Reproductiva
- ▶ Once años ejerciendo consulta médica privada
- ▶ Médico Cirujano y Partero por la UDG
- ▶ Ginecología y Obstetricia
- ▶ Sub – especialidad en Biología de la Reproducción Humana
- ▶ Certificado por el Consejo Mexicano de Ginecología y Obstetricia

SALUD GINECOLÓGICA Y REPRODUCTIVA

En Ginefert son especialistas en fertilidad, con una tasa de entre el 70 y 80% de logro de embarazos en sus pacientes

El doctor Miguel Plascencia, junto a su equipo especializado en diversas áreas como la ginecología, obstetricia, fertilidad y embriología, conforman Ginefert, el centro médico que lo tiene todo para atender tratamientos de reproducción asistida, in vitro, inseminaciones, estimulaciones ováricas, inducciones de ovulación, tratamiento de quistes, endometriomas, ovario poliquístico; además de control de gestación y cirugía reproductiva.

Ginefert suma ya cinco años de apoyar a mujeres y parejas que desean lograr un embarazo, teniendo como objetivo ser un centro de atención integral en salud reproductiva y de la mujer. “Para poder lograr grandes objetivos, siempre necesitarás el apoyo de otras personas, es por eso que somos un equipo de especialistas a tu servicio, con el único objetivo de ayudarte a hacer realidad tu sueño de concebir, y sobre todo que tengas un bebé sano”, nos comparte con entusiasmo y certeza su director, el médico Miguel Plascencia, quien cuenta con más de once años de experiencia en su labor ginecológica.

Junto al doctor Plascencia, en Ginefert encontrarás un equipo joven, humano y experto: personal administrativo, pediatras, enfermeras, anestesióloga, embriólogo y médico materno fetal, quienes harán de tu visita una experiencia cálida, con su ética, profesionalismo y gran empatía te acompañarán a lograr ese embarazo deseado, ya que cuentan con una tasa de éxito de entre el 70 y el 80 por ciento, pues cuentan con los métodos más actuales y la tecnología de punta.

“Nuestro único objetivo es ayudar a que las parejas logren ser papás si es que así lo desean, además de respetar la vía por la cual cada mujer desea tener a su hijo o hijos”. En Ginefert atienden mujeres de todas las edades, desde pacientes adolescentes hasta quienes se encuentran en la menopausia o el climaterio.

Objetivo, llegar a ser un centro de referencia nacional en medicina reproductiva distinguido por la calidad, humanidad y éxito en los embarazos, de la mano del último conocimiento y la constante preparación.



☎ 33 25 60 05 15

✉ dr.miguel.plascencia@hotmail.com

✉ contacto@ginefert.com

📘 Dr. Miguel Plascencia

📷 drmiguelplascencia

Conoce más de
Dr. Miguel aquí



Hospital Real San José Valle Real

📍 Av. Central Guillermo
Glz Camarena #911 Nivel
12 Consultorio 6-B

📧 ginefert.com

📷 @ginefert

📘 Ginefert

Conoce más de
GINEFERT aquí





Ginefarma

FARMACIA ESPECIALIZADA EN FERTILIDAD Y SALUD FEMENINA

- 📍 Av. Naciones Unidas #5386 Local #8
Col. Vallarta Universidad
- ✉ ginefarma@gmail.com
- 📘 Ginefarma
- 📷 Ginefarma
- ☎ 33 3885 0033



Farmacia especializada en fertilidad y salud femenina



Las médicas oftalmólogas María Virginia Rivera Robles y Paulina Núñez

ARMONÍA EN SALUD VISUAL

La clínica AVI se especializa en el servicio oftalmológico integral que contribuye a la tranquilidad del paciente

Las doctoras María Virginia Rivera Robles y Paulina Núñez fundaron hace un año AVI, clínica especializada en el tratamiento médico y quirúrgico de las diferentes enfermedades oftalmológicas que existen.

Teniendo como objetivo primordial brindar a sus pacientes la tranquilidad de saber que en un solo lugar encontrarán todo lo necesario para recuperar la salud de su vista, las oftalmólogas nos comparten sobre, el que consideran, es el factor diferenciador que distingue a AVI del resto de las clínicas que existen en la ciudad, y que engloba en una sola palabra: servicio.

En AVI, lo principal es que quien acuda se sienta cómodo desde su primera visita, al ingresar al estacionamiento particular de la clínica, el cual cuenta con valet parking, o al momento de ser atendido por el equipo atento y amable, e incluso al recorrer las



DRA. MARÍA VIRGINIA RIVERA ROBLES

- ▶ Directora y Fundadora de Clínica AVI
- ▶ Médica Cirujana
- ▶ Especialidad en Oftalmología
- ▶ Alta especialidad en Enfermedades Vítreo, Retina y Mácula
- ▶ Especialista en manejo de ojo diabético

amplias y agradables instalaciones, todo con el fin de ofrecer confort a sus pacientes.

Además, en la parte médica, en AVI encontrarás distintas subespecialidades oftalmológicas y personal médico de cada alta especialidad, según la consulta que requieras; en el tema quirúrgico, cuentan con quirófanos aptos para realizar cirugías oftalmológicas, disponibles para médicos oftalmólogos que deseen realizar sus procedimientos ahí; en la parte de diagnóstico visual encontrarás equipos de tecnología de punta como son Clarus, Cirrus, IOL Master 700, YAG laser, láser para patologías retinianas o de la retina, o Campímetro para realizar cualquier estudio oftalmológico que se requiera para cada padecimiento, brindando así un diagnóstico certero y un servicio integral, pues el mismo día que el paciente visita AVI, podrá irse con su tratamiento, de esta manera evitan la parte agotadora, tardía y compleja de ir y venir, procurando los diagnósticos oportunos y evitando complicaciones más graves.

“Dar al paciente la facilidad de encontrar todo en un mismo lugar, elimina el estrés que de por sí ya presenta al ir al médico, en AVI hacemos que se sienta relajado y confiado de saber que aquí recuperará la salud de su vista”

Entre los servicios que ofrece AVI se encuentran la atención a enfermedades de la córnea, cirugías de cataratas, tratamiento de glaucoma, enfermedades de la retina, estrabismo, neuro-oftalmología, oftalmología pediátrica y oculoplástica, esta última como uno de los procedimientos más vanguardistas, pues se trata de cirugía plástica oftalmológica con láser de CO2. Además, la clínica cuenta con farmacia oftalmológica especializada y servicio de urgencias. Todo con el enfoque de ofrecer alta calidad y nuevas tecnologías que permitan resolver cualquier complicación de los ojos en pacientes de cualquier edad.



f Avi Armonía Visual
@armoniavisual.mx
aviarmoniavisual.com

📍 Carlos F. de Landeros Núm. 609
☎ 3336166637
✉ contacto@aviarmoniavisual.com





- + **Más cerca**
- + **Más rápido**
- + **Más fácil**

**SALURA,
SUMANDO A TU SALUD**

 Avenida Américas 46  33 2976 1707
  @farmacias_salura  salurafarmacias.com.mx



Escanea nuestro código
y conoce nuestras promociones



HOSPITALES PUERTA DE HIERRO

Avanzando hacia la transformación de la salud

No es una novedad que todas las industrias están pasando por un proceso de transformación acelerada por la llegada de la pandemia, en el año 2020. El cuidado de la salud no se ha quedado atrás y Hospitales Puerta de Hierro se ha dado a la tarea de sumar conocimiento y tecnología en beneficio de sus pacientes, médicos y socios estratégicos.

Para ello, han anunciado un proyecto de expansión a 5 años, que incluye renovación en todos sus hospitales, así como la construcción de nuevos complejos médicos en Tijuana, Guadalajara y centro del país.

Actualmente, el grupo hospitalario cuenta con presencia en Zapopan, Tlajomulco de Zúñiga, Tepic y Colima. En 18 años han logrado posicionarse como referentes a nivel nacional e internacional, ya que forman parte de la exclusiva red de atención Mayo Clinic Care Network.

UN NUEVO MODELO DE HOSPITALES PRIVADOS

Estos hospitales cuentan con toda la infraestructura necesaria para la atención de tercer nivel (el más alto de los niveles de

atención en salud); es decir, desde urgencias menores que no requieren hospitalización, hasta procedimientos complejos de alta especialidad.

Además, incluyen servicios complementarios que ya forman parte de la esencia de los hospitales de esta categoría: laboratorio; equipo de imagen médica como resonancias magnéticas y salas de hemodinamia; banco de sangre; terapia intensiva; hospitalización en habitaciones amplias y cómodas; entre otros.

Lo que se pretende es transformar la experiencia del paciente y de sus familiares hacia una que, irónicamente, no parezca la de un hospital.

Si bien, las visitas a un complejo médico no siempre son planeadas; es posible incrementar la satisfacción general de sus usuarios, aprovechando las nuevas tecnologías y personal altamente capacitado.

LA ATENCIÓN DE SALUD MÁS ALLÁ DE LAS PAREDES DE UN HOSPITAL

En el recorrido del paciente, existen varios puntos de contacto con



Quirófano híbrido



Próximamente: Hospital Puerta de Hierro Tijuana



Modelo de habitación en Hospital Puerta de Hierro Tijuana

los profesionales de la salud, que pueden ser atendidos a distancia, gracias a los dispositivos móviles, los navegadores y el internet de alta velocidad. Tal es el caso de las teleconsultas, cada vez más frecuentes, pero también de las solicitudes de información y programación de citas por medio de páginas web, redes sociales y telefonía.

Los dispositivos médicos ofrecen una fuente de datos para el médico, que lo ayudan a tomar decisiones clínicas. Esta información puede estar conectada al expediente clínico del paciente apoyando también en la atención de enfermería.

Previo a su ingreso hospitalario, el paciente o sus familiares pueden hacer un pre-registro en la página web de Hospitales Puerta de Hierro (www.hospitalespuertadehierro.com/pre-registro), para que el personal los espere sin retrasos por captura de documentación o datos personales.

La comunicación de diversos sistemas en distintas áreas del hospital, e incluso con aseguradoras, hace que el proceso sea más ágil. Las eConsults o eBoards con expertos de Mayo Clinic ofrecen mayor certeza y confianza sobre las decisiones clínicas.

PROGRAMA DE CIRUGÍAS ALTRUISTAS

Paralelamente, Hospitales Puerta de Hierro inició con un programa de cirugías altruistas, en el cual se donan materiales, tiempos quirúrgicos y atención de expertos especialistas, para el beneficio de la comunidad más necesitada.

La intención es acercar la infraestructura y procedimientos vanguardistas a los pacientes con padecimientos complejos; y apoyar a aquellos que no cuentan con los recursos suficientes o un seguro de gastos médicos mayores para cubrir el costo completo de la atención.



Resonancia magnética



Hospital Puerta de Hierro Andares

Av. Empresarios #150
Col. Puerta de Hierro, C.P. 45116
Zapopan, Jalisco, México
33 3848 2100



Hospital Puerta de Hierro Sur

Av. Adolfo López Mateos Sur
#1401 Col. Las Amapas, C.P. 45640
Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco, México
33 3040 7000

“NOSOTROS CUIDAMOS DE TI”

Hospital San Antonio brinda atención de servicios médico-hospitalarios especializados e integrales, con reconocidos expertos profesionales y una gran calidad humana.

“Tenemos lo que tu salud necesita” es la frase que identifica al hospital que nació en el 2019, con el claro objetivo de proporcionar servicios médico-hospitalarios especializados e integrales de la más alta calidad en la ribera de Chapala, contando con personal con excelencia profesional y académica.

La ética, calidad y servicio son los ejes rectores de Hospital San Antonio, enfocando todos sus esfuerzos para garantizar la seguridad y atención a los pacientes, creando una atmosfera especial para que se sientan cómodos durante su estancia.

El hospital cuenta con especialistas médicos reconocidos y una infraestructura de vanguardia para realizar desde procedimientos generales hasta los de alta especialidad o de mínima invasión.

La variada oferta de servicios incluye: Urgencias, Hospitalización, Terapia Intensiva, Departamento de Hemodinámica y Cardiología Intervencionista DHeCI (Sala de Hemodinamia), Quirófanos, Unidad de Hemodiálisis, Departamento de Imagen y Laboratorio, Cobertura de Seguros Internacionales y Nacionales, así como servicio de Restaurante/Cafetería.

El equipo de atención de Hospital San Antonio asciende a casi 100 personas, de las cuales más del 95% son de la Ribera de Chapala (San Antonio, Chapala, Jocotepec e Ixtlahuacán de los membrillos), contribuyendo así a generar empleos para la comunidad.

Con todos estos avances el Hospital San Antonio se ha convertido en un hospital de tercer nivel de atención médica, que dado el equipamiento e infraestructura le permite realizar procedimientos de alta especialidad a favor de la salud y recuperación de los pacientes.



PROCEDIMIENTOS EN HOSPITAL SAN ANTONIO

- ▶ Endoscopias y colonoscopias
- ▶ Colectectomía (cirugía de vesícula)
- ▶ Apendicectomías
- ▶ Hernias
- ▶ Reemplazo de cadera y rodilla
- ▶ Cirugía de columna endoscópica
- ▶ Vertebroplastias
- ▶ Instrumentaciones de columna
- ▶ Reemplazo de válvula mitral (cirugía de corazón abierto)
- ▶ Colocación de válvula TAVI (Reemplazo válvula aórtica por mínima Invasión al corazón)
- ▶ Cateterismos
- ▶ Angioplastias
- ▶ Ablación cardiaca por mínima invasión
- ▶ Colocación de marcapasos
- ▶ Craneotomías
- ▶ Rinoplastias (cirugía de nariz)
- ▶ Histerectomías
- ▶ Litotricias (urología)
- ▶ Resección transureteral de próstata (RTU)
- ▶ Cesáreas
- ▶ Cirugía plástica
- ▶ Abdominoplastia
- ▶ Implantes mamarios

www.hospitalsanantonio.com.mx

HospitalSanAntoniodelLagodeChapala





AGORA
MEDIC



FIBRAGDL

REMODELACIONES

**MEJORES MATERIALES
PARA CONSTRUCCIÓN**

ACERO Y CONCRETO
PARA COLUMNAS

DECK
PARA PISO
DECORATIVO

BLOCK SOLIDO
PARA MUROS

PANEL W
PARA MUROS
DIVISORES

TABLA ROCA
PARA DIVISIÓN

CELOSÍA
PARA MUROS
DECORATIVOS



ALUMINIO Y VIDRIO TEMPLADO
PARA VENTANAS

Remodelación



Crypto



Experiencia



Fibra GDL
Agora Desarrollos

33 2338 9714 ó 33 1987 2754
FIBRAGDL.COM

fibra_gdl
agoradesarrollos



DR. DANIEL MACÍAS ÁVILA

Rompiendo paradigmas con la cirugía de columna por mínima invasión

Una de las preguntas más frecuentes de los pacientes que requieren algún procedimiento en su columna vertebral, es sobre la recuperación de la cirugía y los riesgos que involucran.

Históricamente, estas han sido de las más temidas por los largos procesos de recuperación postrados en cama, así como los riesgos de sufrir algún daño y secuelas en el sistema nervioso. Esto ha llevado a que sean de los procedimientos más diferidos o evitados.

Sin embargo, los padecimientos de columna vertebral son de los motivos más frecuentes de visita al médico a nivel mundial. El 84% de la población en algún momento de su vida presentará dolor de espalda, las afectaciones de esta son causa de una disminución importante de la calidad de vida e incapacidad de las personas. Desde el dolor de espalda (lumbalgia) hasta el neuropático-radicular (tipo ciático) generan un impacto físico, emocional y además económico, debido a la disminución de capacidad laboral, es la 7ª causa de ausentismo en México.

Gracias a la innovación de avances tecnológicos y la actualización médica continua, la cirugía de columna ha presentado una evolución drástica desde los siglos XIX y XX. Con la incorporación de microscopios quirúrgicos, robótica, navegación quirúrgica y la neuro monitorización transoperatoria, hemos evolucionado de realizar cirugía abierta de grandes heridas, recuperación lenta y dolorosa, largos tiempos de hospitalización y postración, así como mayores riesgos quirúrgicos, a procedimientos de microcirugía con monitoreo neurológico transoperatorio, con estancias menores a 24 horas y la reincorporación laboral temprana con incisiones apenas notables, logrando de esta forma romper los paradigmas.

Hoy, en el Instituto Neurológico de Guadalajara se ha logrado la integración de Neurocirugía y Ortopedia en un solo grupo para la atención de la columna vertebral con máxima seguridad.

El Dr. Daniel Macías Ávila, actual coordinador del módulo de Columna Vertebral, estudió la carrera de medicina en la Universidad Autónoma de Guadalajara, realizó la especialidad de Ortopedia y Traumatología en el Centro Médico Nacional de Occidente, además de continuar su posgrado llevando su adiestramiento en este tipo de cirugía en el Hospital Militar Central en Bogotá, Colombia y en el Centro de Columna Vertebral en Curitiba, Brasil, donde ha consolidado su habilidad para realizar procedimientos de mínima invasión de columna vertebral.



Director del Instituto Neurológico de Guadalajara S.C.

“Creemos que la actualización continua en nuestro país y en el extranjero es indispensable para lograr nuestro objetivo, recuperar la calidad de vida de nuestros pacientes”

DRA. ALEXANDRA DÍAZ ALBA

Calidad de vida de la mano de expertos a través de tratamiento multidisciplinario para tumores cerebrales

Los tumores intracraniales primarios y secundarios (metástasis) afectan no solo las funciones mentales, sino la calidad de vida del paciente y sus familias.

Las manifestaciones iniciales son diversas, siendo las más comunes las crisis convulsivas, déficit en funciones mentales (juicio, memoria y cálculo), alteraciones en nervios craneales, dolor de cabeza, alteraciones visuales, así como problemas motores o sensitivos.

Originaria de Guadalajara, la Dr. Alexandra Díaz Alba es Neuróloga egresada del Instituto Nacional de Neurología y Neurocirugía de la UNAM, el mejor centro del país en enfermedades de esta rama. Posteriormente realizó sus estudios de posgrado en Neurooncología Clínica en el hospital de La Pitié-Salpêtrière, en París.

Decidida a poner en prácticas sus estudios, regresó a Guadalajara para brindar las técnicas y tratamientos de vanguardia, con el fin de acercar a los pacientes con tumores cerebrales a los estándares comparables con los mejores centros del mundo, además de compartir su conocimiento con alumnos de pregrado y posgrado de México.

Actualmente, la Dra. Díaz Alba divide su tiempo entre la docencia como profesora de Neurología Clínica en la Escuela de Medicina del TEC de Monterrey, la investigación y la asistencia en diversos hospitales. Asimismo, es Directora del Centro de Tumores Cerebrales del Instituto Neurológico de Guadalajara, coordinando las sesiones colegiadas multidisciplinarias entre los especialistas de neurocirugía, neuroradiología, oncología, neuroanestesiología, neurorehabilitación, endocrinología, psicología, psiquiatría, neuropatología y otras especialidades, con el fin de lograr el diagnóstico correcto y elegir el mejor tratamiento de acuerdo a las guías de manejo internacional, siempre pensando preservar la función y la calidad de vida.

El Instituto Neurológico de Guadalajara cuenta con avanzados e innovadores tratamientos entre los que destacan cirugía con paciente despierto, neuronavegación, radiocirugía, estereotaxia, estimulación y neuroendoscopia, todos estos bajo la supervisión de los mejores expertos de cada área, egresados de los institutos más reconocidos del país y con posgrados en las mejores instituciones de Estados Unidos y Europa.



Directora del Centro de Tumores Cerebrales del Instituto Neurológico de Guadalajara S.C.

“El Instituto Neurológico de Guadalajara es un centro privado que tiene convenios con los principales hospitales, aseguradoras y universidades. Anualmente cuenta con programas de asistencia social sin fines de lucro, enfocados a pacientes de muy escasos recursos y para formación de talento en salud”

www.neurologicodeguadalajara.com

Neurologicodeguadalajara

neurologicodeguadalajara

Hospital Puerta de Hierro Andares

Torre Elite consultorio 1703

Hospital Real San José

Valle Real piso 8 consultorio 6B

(33) 2494 1120

Urgencias (33) 1381 5611





Es posible y necesario el alivio del dolor

ADIÓS AL DOLOR CRÓNICO

El Dr. Jorge Nájera Medellín es experto en el diagnóstico y tratamiento del dolor agudo, crónico y oncológico

El dolor crónico es una enfermedad, y como tal, necesita recibir un adecuado diagnóstico y un tratamiento. La algología es la rama de la medicina que se encarga del estudio y tratamiento de los distintos tipos de dolor que existen -agudo, crónico y oncológico- con la finalidad de mejorar la calidad de vida del paciente.

Cualquier manifestación de dolor requiere atención médica especializada, explica el Dr. Jorge Nájera Medellín, quien busca

DR. JORGE NÁJERA MEDELLÍN

- ▶ Algólogo
- ▶ Médico por la Facultad de Medicina de la UASLP
- ▶ Especialista en Anestesiología por la UDG
- ▶ Subespecialidad en Medicina del Dolor y Cuidados Paliativos por el Tec de Monterrey
- ▶ Estancia académica y de investigación de dolor crónico en pediatría en la Universidad de McGill y en cuidados de soporte oncológico en el Md Anderson Cancer Center
- ▶ Certificado por el Consejo Nacional de Certificación en Anestesiología, Algología y Cuidados Paliativos

fomentar la educación respecto al tema, ya que la algología, es una rama de la medicina que aún es desconocida, la cual trata más de 800 condiciones de dolor como el dolor de cuello y espalda, cefaleas, neuralgias, dolor musculoesquelético, neuropatías (incluyendo la diabética,) dolor posquirúrgico, dolor por cáncer y por la quimioterapia o radioterapia, dolor neuropático, entre otros.

El alivio del dolor es un derecho humano y esta área es muy importante, ya que es la principal causa de consulta en México; al no realizar un correcto abordaje, el dolor puede hacerse crónico, convirtiéndose en un padecimiento más grave, con consecuencias en el estado de ánimo, la calidad de vida y la economía de los pacientes. El dolor crónico es incluso más prevalente que la diabetes mellitus y las enfermedades cardíacas. El dolor siempre tiene un diagnóstico y un tratamiento, por lo que es posible y necesario mejorar la calidad de vida de la persona que lo padece.

Para esto, existen múltiples opciones de tratamiento, con el objetivo de mejorar la calidad de vida al disminuir o aliviar el dolor, las opciones incluyen desde los fármacos hasta opciones de mínima invasión, como las infiltraciones, bloqueos, radiofrecuencia, neuroestimuladores y bombas de administración continua de analgésicos, en las cuales el doctor Nájera es experto.

Acudir con un especialista evita algunos efectos adversos como la gastritis, daño renal, y disminuir la posibilidad de presentar adicciones a los analgésicos prescritos. El doctor Jorge Nájera cuenta con toda la experiencia, conocimientos y habilidades necesarias para ofrecer un tratamiento integral y multidisciplinario al trabajar en conjunto con otras especialidades para dar el mejor diagnóstico y tratamiento a cada uno de sus pacientes.

Vivir con dolor no es una opción.

📍 najeraymedellin

📱 Dr. Jorge Nájera

☎ 33 23 85 40 23

✉ jorge_najera@hotmail.com

Vuelve a lo
que *amas*



Confía en *nuestros*
ESPECIALISTAS



Hospitales
Puerta de Hierro®



MAYO CLINIC
CARE NETWORK
Member



El especialista es una de las figuras de mayor renombre en tratamiento de cáncer oncológico

PIONERO EN CIRUGÍA CONSERVADORA DE MAMA

El doctor Eduardo Barragán otorga a sus pacientes la esperanza de conservar su seno tras un diagnóstico de cáncer

Como parte importante de Unidad de Cancerología, uno de los grupos de oncología de mayor renombre en el Occidente del país desde hace treinta años, el médico Eduardo Barragán Curriel -precursores en México de la cirugía conservadora de mama- otorga a sus pacientes una posibilidad más digna y benéfica ante un diagnóstico de la enfermedad, esto gracias a su muy basta experiencia y especialización en cáncer ginecológico y cirugía oncológica.

Educado con los mejores profesores a nivel mundial especializados en cirugía conservadora de mama, el especialista busca difundir esta alternativa en la sociedad, compartiendo que existe un antes y un después en cuanto al manejo y tratamiento de pacientes que presentan cáncer de mama, ya que, anteriormente, la única solución era la mastectomía (extirpación del seno por completo). Emplear la cirugía radical como único método de salvación ha cambiado al cabo de los años, ahora se ha logrado colocar la cirugía conservadora como la mejor alternativa, con el apoyo de diferentes áreas de especialidad, ahí radica la importancia de que existan centros como la Unidad de Cancerología, donde todos los oncólogos trabajen en equipo para proporcionarle a sus pacientes la mejor opción para ganarle a la enfermedad.

“Nos enfocamos en que la mujer que llega a nosotros, pueda tener una calidad de vida digna, dejándole su pecho luciendo bien y sobre todo con la movilidad y función adecuada, para que pronto pueda integrarse a su día a día, de esta manera su transitar de vida es muy distinto, esto desde la comprensión y empatía de las necesidades de la paciente”, nos comparte el médico.

ONCOLOGÍA MODERNA, INTEGRAR EN PRO DEL PACIENTE

La atención integral del paciente ha sido la base fundamental del éxito de las nuevas tendencias de la denominada oncología moderna en la medicina, es por eso que el doctor Barragán nos comparte que en la actualidad, la oncología no se trata del esfuerzo personal de un solo médico, sino que debe de ser un esfuerzo en equipo, “yo trabajo en conjunto con un gran grupo de especialistas, todos estamos al servicio del paciente para buscar el diagnóstico más puntual, y el tratamiento como solución, dado que ya no solo se trata de salvarle la vida a la persona, sino de proporcionarle calidad de vida”.



Trabajo en equipo en beneficio de cada paciente

CONSEJOS PARA EVITAR EL CÁNCER



No fumar



Ejercicio diario



Peso saludable



Evitar exposición solar



Dieta sana



Alcohol moderado



Vacunas contra VHP
y Hepatitis B



Mamografía
a los 40 años



Realizar
papanicolau



Colonoscopia
a los 50 años

Unidad de Cancerología está conformada por especialistas de las diversas ramas de la oncología, médica y quirúrgica, radioterapeutas, psicología, nutrición, entre otros expertos médicos, con amplia experiencia y renombre.

El término oncología personalizada es la base de la labor que como médico realiza, pues trata la enfermedad de manera individualizada, lo cual le permite conocer con exactitud el tipo de tumor a nivel molecular. Un avance último en cuestión de detección es la consejería genética, estudio que tiene como finalidad conocer qué tanta posibilidad tiene una persona de desarrollar un cáncer y así anticiparse a tomar decisiones para su tratamiento. Esta prueba está disponible en la Unidad de Cancerología.

Con la convicción de que en ocasiones “hacer menos, es más” en el tema de cáncer ginecológico, el médico es especialista en tratar todo tipo de cáncer de la mujer, desde útero, ovario, mama, cérvix, endometrio, incluyendo la patología quirúrgica - en casos especiales los conceptos de ultra radicalidad son aplicados; de esta manera tiene gran presencia en congresos, eventos, conferencias y conmemoraciones, como la de este mes de octubre, mes del cáncer de mama. El Dr. Barragán trabaja de manera activa para crear consciencia acerca de la prevención de este padecimiento.

También, participa en constantes proyectos de investigación y protocolos que apoyen a la difusión de lo que realiza, puesto que el médico se mantiene actualizado en estudios y avances, que lo colocan a la vanguardia de las nuevas tecnologías en temas de cirugía, técnicas y esquemas de medicamentos, todo con el fin de apoyar la calidad de vida de las pacientes, y dejar en claro que hoy en día la palabra “cáncer” **no es más un sinónimo de muerte.**

DR. EDUARDO BARRAGÁN CURIEL

- Experto en cirugía conservadora de mama, cirugía oncoplástica de mama, ganglio centinela y cirugía pélvica oncológica laparoscopia
 - Médico Cirujano y Partero por la UDG
 - Especialidad en Ginecología y Obstetricia por la UDG
 - Especialidad en GinecoOncología por INCAN UNAM
 - Maestría en Ciencias
- Especialización en Cirugía Oncológica de Mama en Instituto Europeo de Oncología en Milán
 - Certificado por el Consejo Mexicano de Oncología
 - Pertenece a la Asociación Smeo Mastología
- Jefe de la Clínica de Mama en el Nuevo Hospital Civil de GDL



Unidad de Cancerología

- 📍 unidadcancerologia.com
- 📍 Unidad De Cancerologia
- 📍 Moctezuma #187
- 📍 Ciudad del Sol, Gdl, Jalisco
- 📞 31 22 11 67 📞 31 22 82 55
- 📞 31 22 11 67

Más sobre Unidad de Cancerología



ESPECIALIDAD EN PIE DIABÉTICO

En la clínica del doctor Joseph Romero Palafox se lleva a cabo el manejo especializado de la afectaciones que el paciente con diabetes presenta en sus extremidades



“Tiempo es tejido, entre más tiempo pase más tejido se daña, el tiempo es oro en cuestión de pie diabético”

Ante la alta demanda de pacientes diabéticos con amputaciones en sus extremidades, el médico Joseph Romero Palafox fundó la Clínica del Pie Diabético. Con seis años en operación, el lugar ofrece el servicio especializado en atender la denominada enfermedad del pie diabético, afección multifactorial que surge a partir de tres factores importantes, un mal control de la diabetes, daño vascular y daño metabólico.

En la Clínica del Pie Diabético, el doctor Palafox, junto a un grupo multidisciplinario, que conlleva desde nutriólogo, cirujano cardiovascular, cirujano de tórax y traumatólogo, ofrecen atención personalizada para cada caso que acude al lugar a recibir desde consulta de revisión, control de diabetes, control metabólico, hasta la atención de lesiones, úlceras graves y –siempre en última instancia- amputaciones. Tal es su renombre que reciben pacientes de todo el país.

“La necesidad era mucha, por eso fundé esta clínica, ya que de 55% de pacientes diabéticos mayores de 45 años, generalmente el 5% presentará afectaciones en sus pies al menos diez años después de haberles diagnosticado la enfermedad”, comenta el experto médico.

El objetivo principal del doctor es evitar la amputación de extremidades, por más graves que pudieran parecer, y es así como lo ha hecho, pues nos comparte que su clínica tiene una tasa de amputación del 0.50%, dato importante que los diferencia del resto.

En la clínica se atiende a cada paciente desde su primera visita, hasta que son dados de alta; esto de forma muy individualizada según su tipo de diabetes, durante su consulta se explora y evalúa su lesión para brindarles su tratamiento, ya sea de manera oral o vía intravenosa y posterior, se cita para poder realizarle sus respectivas curaciones, además, se le proporciona una dieta específica para nivelar su azúcar. De esta manera, se brinda un acompañamiento durante todo el lapso que dure su úlcera, hasta lograr la cicatrización esperada.



LO ÚLTIMO: INGENIERÍA DE TEJIDOS

En la Clínica del Pie Diabético ofrecen al paciente todas las posibilidades que existen en la actualidad para salvar sus extremidades, incluso lo último en tecnología a nivel mundial, como lo es la denominada Ingeniería de Tejidos, método para fabricar órganos o tejidos desde un aparato biotecnológico o membrana biosintética que sirve para cultivar tejido en heridas, el cual se injerta a través de una campana de flujo laminar, generando de esta manera nue-

va piel y factores de crecimiento.

El procedimiento consiste en que a través de una Campana de Flujo Laminar se realizan cultivos in vitro, a través de un trasplante autólogo de la sangre del paciente a su misma herida, lo que hace que se produzca un nuevo tejido.

PRÓXIMO HOSPITAL

Aun siendo la clínica de mayor reconocimiento y renombre para el cuidado del pie diabético en Occidente, el médico Joseph Palafox busca extender su especialización y ampliación, para convertirla en un hospital especializado en el tratamiento del paciente diabético, donde encuentren lo necesario para atender su padecimiento.

La clínica cuenta con servicio de laboratorio, estudios específicos como doppler, urgencias las 24 horas y próximamente tendrá quirófanos, potencializando así la alta especialidad.

De esta manera, el doctor Joseph recomienda procurar la revisión constante sus piernas y planta de los pies, ya que los pacientes diabéticos pierden sensibilidad, lo que hace complicado poder diagnosticar alguna herida o llaga, que puede convertirse en una úlcera y complicarse si no se tiene un manejo y tratamiento experto. Además de visitar a su especialista dos veces al año, por lo menos.



Microscopio de alta definición

DR. JOSEPH ROMERO PALAFOX

- ▶ Director General Clínica del Pie Diabético
- ▶ Médico Cirujano y Partero por la UDG
- ▶ Presea Irene Robledo García
- ▶ Máster en Cirugía Metabólica por la Universidad Complutense de Madrid
- ▶ Máster en Diabetes por Universidad Cardenal Herrera Valencia de España
- ▶ Estudiante de Doctorado de Ingeniería de Tejidos
- ▶ Miembro de la Federación Mexicana de Diabetes
- ▶ Miembro de la Asociación Mexicana de Pie Diabético



f Dr Pie Diabetico
@ doctor_pie_diabetico
centrointegraldela salud.com
Nudo de Cempoaltepec #398
3310909976 | 3313572764
3316441783 | 3481330129





En Omnivitalia encontrarás todo lo que el médico y paciente necesitan

CENTRO DE ESPECIALIDADES MÉDICAS DE ALTA CALIDAD

Con sus dos complejos, zona Sur y Chapalita, Omnivitalia es el brazo en expansión del sector médico en nuestra ciudad

Ante la necesidad de contar con espacios médicos de calidad y legitimidad en Guadalajara, puesto que hasta hace unos años solo se podía ejercer la medicina dentro de un hospital o proporcionar consultas en un espacio no apto como casas o locales, surge Omnivitalia, un concepto completamente distinto a lo que ya existe, un espacio 100% diseñado para practicar la medicina en estos sin depender de una institución hospitalaria, como lo es hasta ahora, pero ubicado de manera estratégica cerca de hospitales importantes como el Puerta de Hierro Sur, Hospital Real San José o Santa María Chapalita.

Entendiendo las necesidades específicas de los doctores y alineados a la tendencia “shared economy” o economía compartida, Omnivitalia ofrece a los especialistas médicos la posibilidad de solo enfocarse en lo que realmente genera valor, que es en ofrecer sus consultas, sin preocuparse por nada más; así que, todo aquello

que no genere valor, pero sí costo, Grupo Ruma (desarrolladora inmobiliaria a cargo del proyecto) se encargó de centralizarlo para crear este concepto integral.

SINERGIA MÉDICA EN PRO DEL PACIENTE

Como médico, en Omnivitalia encontrarás una comunidad de especialistas con quienes podrás crear sinergia con el fin de permear una mejor práctica de la medicina, todo esto en beneficio de tus pacientes, ya que ellos encontrarán en un solo lugar todo lo que necesitan para el cuidado de su salud, incluyendo giros comerciales del rubro como farmacias especializadas y ópticas.

La oferta de valor que ofrece Grupo Ruma con Omnivitalia es generar gran legitimidad y sinergia para los doctores de manera accesible respecto a la inversión, además de la facilidad de compra, ya que, con el treinta por ciento del enganche, podrás obtener

tu consultorio o espacio médico.

El proyecto se erige en dos ubicaciones: Chapalita, una de las zonas más tradicionales de la ciudad con una creciente oferta comercial, habitacional y ahora, médica. Y Zona Sur, en Av. López Mateos Sur 1768, San José del Tajo, dando la vista frontal a una de las avenidas con mayor plusvalía y desarrollo. Cada torre, diseñada de manera adecuada y con espacios funcionales tanto para el médico, como para el paciente o visitante, cuentan con todos los suministros necesarios para ofrecer atención y servicios clínicos y médicos de la más alta calidad: diversos consultorios, áreas comunes y de esparcimiento, además de una muy completa zona médico - comercial.

GRAN OPCIÓN PARA INVERTIR

Omnivitalia Sur fue un éxito en su etapa de venta, pues solo en seis meses todos los consultorios estaban vendidos en su totalidad y hoy en día está ya en operación; Chapalita, por otra parte, tiene un 70% vendido, y actualmente se encuentra en construcción, para estar listo en menos de 18 meses, otorgando una plusvalía del 20%, lo cual hace de Omnivitalia una gran opción para invertir.

Ambos complejos ofrecen un proyecto inmobiliario solo centrado en la salud, con el objetivo de convertirse en la mejor opción para ejercer la medicina de manera legítima en la Zona Metropolitana de Guadalajara. Conoce la oferta de espacios disponibles y llega a nuevos pacientes, al ser parte de un desarrollo seguro, próspero y rentable.



Los espacios funcionales y la mejor tecnología en un solo lugar

PILARES DE OMNIVITALIA

- ▶ BIENESTAR: Fomentar la cultura del cuidado oportuno de la salud
- ▶ TRANQUILIDAD: Inspirar la paz al estar en manos de la medicina especializada
- ▶ ACCESIBILIDAD: Siempre disponibles y al alcance para proveer servicios médicos de calidad
- ▶ CONFIANZA: Seguridad de sentirse respaldado por un núcleo médico de primer nivel



Transforman la percepción sobre los servicios médicos de calidad

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- ▶ Baños y recepción en cada piso
- ▶ Sala de juntas
- ▶ Área exclusiva para descanso de médicos
- ▶ Área de Lobby
- ▶ Elevadores
- ▶ Rooftop
- ▶ Cafetería
- ▶ Valet Parking
- ▶ Videovigilancia
- ▶ Amplio estacionamiento
- ▶ Terrazas

¿Te interesa tener tu consultorio o negocio en Omnivitalia? Contáctalos:

- ▶ <http://omnivitalia.mx>
- ▶ Omnivitalia
- ▶ Omnivitalia



LA IMPORTANCIA DEL SALARIO EMOCIONAL



Por Raúl Uranga Lamadrid
Presidente del Consejo Directivo
Cámara de Comercio de Guadalajara

Hoy en día, los colaboradores no solo consideran el sueldo a la hora de elegir o permanecer en una empresa, sino que valoran otros aspectos. El salario emocional son todos aquellos beneficios, ventajas o incentivos del puesto de trabajo adicionales a la nómina. Su fin es satisfacer las necesidades personales, familiares y profesionales de los colaboradores, hacer más agradable la jornada laboral y mejorar su calidad de vida. Lo ideal es que el salario monetario y el salario emocional vayan de la mano, ya que, una vez cubiertas las necesidades monetarias, hay otros elementos que resultan vitales, sobre todo, en las nuevas generaciones.

El salario emocional que otorga una empresa o un empleador puede ser determinante para atraer y retener al talento valioso. Pequeñas grandes recompensas que hacen que merezca la pena seguir trabajando en ese puesto y que, en definitiva, motivan para seguir dando lo mejor sí mismos.

Las empresas que son más atractivas para trabajar no son precisamente las que tienen los salarios monetarios más altos, sino las que propician un desarrollo personal y profesional. Un colaborador satisfecho y feliz, trabaja mejor y es más productivo: reduce



Foto: Cortesia

el ausentismo, genera fidelización con la empresa, causa menor rotación de la plantilla e impulsa la competitividad.

Medidas en las que se puede implementar y observar el salario emocional son: horarios flexibles, posibilidad de realizar trabajo desde la casa, apoyo para conciliar la vida laboral con la familiar, planes de promoción y ascenso, programas de capacitación, iniciativas para cuidar la salud de los trabajadores, actividades de socialización para mejorar el ambiente laboral y la entrega de reconocimientos, entre muchas otras.

Para llevar a cabo estrategias e iniciativas, es importante que conozcamos muy bien las necesidades de nuestros equipos; así mismo, ajustar esas estrategias a nuestras posibilidades, organizando un plan acorde a nuestro modelo de negocios e inversión; finalmente, se debe hacer un análisis de los resultados, para evaluar si deben continuar, cambiarlas o eliminarlas.

Si bien el salario económico es lo que nos permite vivir, el salario emocional es lo que nos hace sentir vivos. El equilibrio entre ambos es la clave para el buen desempeño y rendimiento de nuestros colaboradores y, por lo tanto, de nuestra organización. ♦

AVANCE

NEGOCIOS | DESARROLLOS | TALENTO | PATRIMONIO | TRABAJO | FOOD

CIUDAD Y NEGOCIOS

LOS ACTORES Y LOS PROYECTOS QUE
TRANSFORMAN UNA METRÓPOLI DÍA
CON DÍA ESTÁN AQUÍ

Foto: Pexels

UNA KERMESSE INOLVIDABLE

Tequila Campo Azul organizó un evento muy mexicano, 300 invitados disfrutaron de una fiesta memorable llena de juegos, bebidas, comida y mucha diversión

Este 2022, la casa tequilera echó la casa por la ventana con una gran fiesta que celebró el origen de Campo Azul, marca que inició en la década de los 60 en el municipio de Jesús María, Jalisco.

La primera Kermesse organizada por Campo Azul se llevó a cabo en las instalaciones del restaurante Cielito Lindo Tlaquepaque, un lugar icónico ubicado en el centro de ese municipio.

En el evento estuvieron presentes más de 300 invitados, entre ellos encontramos reconocidos influencers, clientes, proveedores y amigos de la casa. Los asistentes disfrutaron de una fiesta llena de comida mexicana como los típicos tacos, esquites, quesadillas, tamales, churros, jericallas, entre otras opciones más.

Además de las increíbles bebidas preparadas por expertos mixólogos, los invitados disfrutaron de stands con juegos típicos mexicanos como poner la cola al burro, arcos, tiro al blanco, canicas, lotería y hasta un registro civil.

Para amenizar el momento, un grupo de música en vivo ambientó la celebración, mientras animadores ofrecían shots.

Sin duda, la Kermesse Tequila Campo Azul se ha convertido en una noche memorable para los tapatíos.♦



MARCAS TEQUILA CAMPO AZUL

- Tres Barricas
- Campo Azul Clásico
- Tequila Gran Clásico
- Campo Azul Diamante
- Campo Azul Reserva Artesanal
- Campo Azul Selecto Blanco
- Campu Azul Selecto Añejo
- Campo Azul Selecto Reposado
- Campo Azul Selecto Cristal Reposado
- Campo Azul Café Select



@tequilacampozuloficial

/CampoAzulMx

@tequilacampozul

TEQUILA
Campo Azul®

VÍVVELO

Una experiencia mágica


CROWN PARADISE CLUB
ALL INCLUSIVE RESORTS

PUERTO VALLARTA



HOTEL 5 ESTRELLAS | TODO INCLUIDO

- Ubicación privilegiada
- Aquapark y tirolesa
- Para los pequeños, Baby y Kids Paradise Club
- Espectaculares bebidas para niños
- 3 exquisitas opciones gastronómicas
- Áreas solo para adultos
- Spa Aqua Di Mare (\$)

Hasta **10%**
de descuento

Cód. de promoción **CP0110**

Reserva antes del 31 de Octubre, 2022. Viaja hasta el 21 de Diciembre, 2022. Aplica para nuevas reservas. Sujeto a disponibilidad. Aplican restricciones.

HOTEL
OPERADO
POR:

Arriva
Hospitality Group



| crownparadise.com | 800 900 0 900

PASIÓN POR EL TEQUILA

Impulsores de la bebida que da prestigio a México, Casa Loy conquista cualquier paladar



Casa Loy destilería es la última de siete empresas pertenecientes al grupo Orbe XXI de México, que hoy son insignia en Jalisco. Actualmente, dirigida por Don Luis Loy, la destilería tiene la capacidad de producir nueve millones de litros al año en columnas de destilación y 4.5 millones de litros en alambiques.

Para Don Luis Loy, una de las principales diferencias de sus tequilas es que son autosuficientes con el agave. “Nos permite tener controles de calidad muy estrictos desde la materia prima y el cuidado se ve reflejado en los perfiles de los productos que se desarrollaron, una fusión ideal entre el estado del arte del tequila y la tecnología para crear perfiles únicos”.

TRES VECES TEQUILA

Con tres marcas en su portafolio, cada una destaca por ser libres de abocantes, tener un perfil organoléptico único y adecuado a su segmento, además de tener una presentación e imagen que conecta con cada usuario.

Casa Loy Tequila es el buque insignia por su calidad premium, y refleja la “pasión y el arduo trabajo que llevo a nuestro fundador para poner en las manos de nuestros consumidores un producto único”. Tequila Taddel es el producto joven que desafía las convencionalidades y las reglas preestablecidas del mundo del tequila para obtener un perfil nuevo y audaz que no se ven en

esta categoría. En su caso, Tequila Tierra Zafiro es un elogio a la bebida y ofrece “lo mejor de la tierra que vio nacer el agave, capaz de ser disfrutado solo o mezclado, es un perfil atrevido que te permite disfrutar del tequila como a ti te gusta”.

CONQUISTAR EL EXTRANJERO

Para el siguiente año, esperan seguir con la expansión en el mercado de Estados Unidos, hoy el principal consumidor de la bebida en el extranjero. Mientras que para 2024 la mira está puesta en Asia, donde el consumo del tequila no se detiene. “El objetivo principal, es ser una de las casas tequileras con mayor prestigio, estar entre las 10 casas principales y ser un aliado estratégico de negocios para nuestros clientes y proveedores”, señala Don Luis Loy. ♦



“Nos hemos rodeado de personas con gran capacidad y conocimiento dentro de la industria, que nos han llevado de la mano aportando lo que han aprendido por décadas. Implementando en Casa Loy lo último en tecnología en el proceso del tequila, generando una combinación interesante entre tradición e innovación”

- Luis Loy Valdez, director general de Tequilería Casa Loy



www.casaloy.com

@tequileracasaloy

@casa.loy

CASA LOY
TEQUILERA



M A E N A

PUNTA de MITA

Exclusivas residencias
frente a la playa
en Punta de Mita

REGÍSTRATE Y CONOCE MÁS
PREVENTA 2022



maena.mx
hi@maena.mx

E

R

A

M E T R I C
DEVELOPMENT GROUP

EL FUTURO DE LAS PROTEÍNAS ES PLANT-BASED

Sostenible y deliciosa: así es la alimentación de ahora

Dicen que el futuro es hoy y para Better Balance no podría ser más cierto. Buscando ofrecer una alimentación más variada, deliciosa y que haga aún más diversa la gastronomía de México, han desarrollado una línea de proteína plant-based que se adaptan perfecto a todo tipo de dietas. ¿Quieres saber más? ¡Sigue leyendo!

Este nuevo emprendimiento de Sigma Alimentos nos trae nuevas y deliciosas propuestas de proteína 100% vegetal, que además de estar llenas de sabor, ofrecen gran flexibilidad para todo tipo de creaciones gastronómicas. No por nada muchos increíbles restaurantes las están incluyendo en sus menús para ofrecer más variedad de proteína y complacer el antojo de todo tipo de consumidores, incluyendo aquellos que buscan una alimentación más balanceada o basada en plantas.

Así que si tú como nosotros, te declaras foodie de corazón y te gusta probar siempre experiencias nuevas, Better Balance nos trae a la mesa mucha innovación, pero sobre todo gran sabor para probar nuestros platillos favoritos e infinidad de nuevas creaciones hechas con proteína 100% vegetal.

Conoce más de la experiencia Better Balance en nuestras redes sociales.▼



@betterbalance_mx



@BetterBalanceMX



Encuétranos en:

✉ clientes.sigmafreeservice.com

☎ 55 5650 6909

✉ contactomx@betterbalancefoods.com

EL AMOR POR LA PASTA

VIENE DE FAMILIA



• GRUP  PASTA •

L'OSTERIA
de
IL DUOMO
CARNE • PASTA • PESCE

 **Punto Sur**
IlFestyle boulevard


Diavolo
pizza • insalata • panini


il Duomo
COCINA ITALIANA

LA PASTERIA
CUCINA ITALIANA

¡NOTICIA DE ÚLTIMA HORA!

Hay una nueva coach del equipo Carl's Jr.®, Inés Saenz es la líder de cada mordida de la hamburguesa oficial de la NFL, ¿estás listo para anotar junto a ella?

Porque amamos el deporte y la comida, la noticia que ha impactado a México es que Carl's Jr.® sigue siendo la hamburguesa oficial de la NFL.

Como parte de la celebración que se vive en cada juego de la National Football League, estará presente la cadena de hamburguesas preferida de los mexicanos: Carl's Jr.®. Este 2022 la Coach que sugerirá lo mejor del menú es Inés Sáenz, la periodista con la mayor cantidad de entrevistas exclusivas, presente en 20 Super Bowls, la mujer que más cercanía tiene con los jugadores de la NFL y líder del deporte en nuestro país.

La Memphis BBQ Big Angus Burger es la estrella de esta temporada, una exquisita pieza de carne 100% Black Angus, acompañada de la deliciosa salsa Memphis BBQ, con queso americano, carne de puerco deshebrada, salsa BBQ y deliciosas tiras de cebolla empanizada. En cada juego o cualquier otro día de la semana, vive la fiesta del deporte con una experiencia de sabor que te dará esta pieza que estará por tiempo limitado en todos los restaurantes de Carl's Jr.® de México.

Sigue la jugada del sabor a través de las redes sociales y entérate de cada movimiento estratégico, en donde día a día encontrarás opciones para acompañar tu menú, como los deliciosos Chicken Tenders y sus salsas a elegir Honey Mustard, Buffalo, Diablo, Tanga Gold, BBQ o Ranch. Anota en cada mordida con Carl's Jr.®, burger oficial de la NFL. ♦



#BurgerOficialdeLaNFL
#CarlsJrMX



carlsjr.com.mx
CarlsJrMex

carlsjrmex
CarlsJrMx

DEPORTES

- SOCCER
- BASEBALL
- FLAG FOOTBALL
- PADEL
- DISC GOLF
- TRAIL RUNNING
- Y OTRAS DISCIPLINAS MAS...



33 1361 1381

Atención a cliente

15%

DE DESCUENTO

AL MENCIONAR ESTE ANUNCIO
EN LA PROXIMA RENTA DE
TU ESPACIO FAVORITO EN SPORTS ARENA



Sports Arena Oficial



@sportsarenagd



@sportsarenagd



EL MEJOR COMPLEJO DEPORTIVO DE JALISCO

- **ACADEMIAS**
- **LIGAS -**
- **RENTA DE CANCHAS**

LUNES A VIERNES

7:00 AM - 2:00 AM

SÁBADO Y DOMINGO

7:00 AM - 4:00 PM

OTROS SERVICIOS

- RESTAURANTE
- RENTA DE TERRAZA
- PAQUETES ESPECIALES
- EVENTOS
- CUMPLEAÑOS
- POSADAS
- EMPRESARIALES





Carlos Torres, director general de Filtech, y Priscilla Aviña

FILTECH CELEBRA EXPO MUNDIAL

Este 2022, la tapatía se convierte en la empresa anfitriona de la AHR Expo-México, evento líder en equipos de aire acondicionado, ventilación, refrigeración y calidad de aire interior



Los asistentes disfrutaron de la velada en las instalaciones de Filtech

Bajo la dirección de Carlos Torres, la empresa fue fundada en el 2009, con el fin de ofrecer productos para filtración de aire en espacios cerrados. 13 años después de haber iniciado operaciones, hoy cuentan con una fábrica, almacenaje y distribución para toda la cadena involucrada.

Este 2022, la Expo Guadalajara recibió del 20 al 22 de septiembre la AHR Expo-México, el evento más grande de Latinoamérica para negocios especializados en aires acondicionados y sistemas de refrigeración, equipos y componentes, calefacción, ventilación, entre otros. Ocho mil profesionales del ramo visitaron más de 300 stands, donde se presentaron equipos y servicios de última generación.

Filtech se convirtió en la empresa anfitriona por su experiencia y liderazgo en el mercado, siendo el mayor centro de distribución en México.

Para celebrar, recibió en una agradable velada a decenas de invitados entre los que estuvieron presentes líderes de la industria, clientes de Filtech, proveedores y equipo de la organización.

Durante la convivencia disfrutaron de una deliciosa cena, brindis, música y diversión.

La organización 100% mexicana dedicada a la fabricación de filtros purificadores de aire, fundada por Carlos Torres antes de cumplir los 30 años de edad, se ha convertido en un referente nacional al ser pionera en limpieza de ductos de aire acondicionado, actualmente brinda cobertura de servicios en todo México. ♦



Noemí Torres y Carlos Torres



Sofía Segovia, Marisa Jiménez, Carlos Torres, Priscilla Aviña, Paula Segovia y Gabriel Segovia

www.filtech.com.mx

/FiltrosFiltech

filtech.mx

filtech

(33) 3167 9564

Av. San José #115 Col.

Los Cajetes Zapopan,

Jal. México C.P. 45234

FILTECH[®]
Respira tranquilo, estás con Filtech



**PREVENTA
TORRE 3**
DESDE **\$3.00**
MDP

**TORRE 1 y 2
ENTREGA y
ESCRITURACION
INMEDIATA**

**VIDA PRIVILEGIADA
A TU ALCANCE**

SÓLO EN



FRENTE A PUERTA DE HIERRO

ZENTRALRESIDENCIAL.COM



3336113660



3334875440



Vivalta no vende, Vivalta asesora, el cliente siempre va primero (locación Hotel JW Marriott)

UNA INMOBILIARIA DIFERENTE

Vivalta transforma el mercado de los bienes inmuebles con su propuesta fresca y su equipo joven

A menos de un año del inicio de sus operaciones, Vivalta Grupo Inmobiliario ha sorprendido a sus directores debido al éxito que como equipo han logrado, superando todas las expectativas.

Cristóbal Carroll, director general, Juan Cortés, director comercial área de corretaje y Christian Serrano, director comercial de proyectos, son amigos y ahora socios, quienes - a partir de su amplia experiencia dentro del mundo de los bienes raíces- decidieron crear Vivalta, proyecto dedicado a la comercialización de todo tipo de bien inmueble, ya sea comercial, industrial o habitacional.

Su enfoque comercial actual se encuentra en la ZMG, con proyección hacia el sector de inversionistas y patrimoniales, con precios que van desde los tres a cinco millones de pesos en las propiedades que colocan.

Forjar un camino en conjunto, fomentando un ambiente sano a nivel equipo y lleno de energía expansiva, es su objetivo claro. Convertirse en una de las mejores inmobiliarias de Guadalajara, se ha convertido en parte de su misión, y van por muy buen camino...

El apoyo y capacitación constante, además del acompañamiento hacia sus vendedores, permiten que Juan, Christian y Cristóbal los guíen muy de cerca, "los puestos directivos de otras inmobiliarias son meramente administrativos, en Vivalta no, pues aquí todos trabajamos en campo, atendemos clientes hombro a hombro". Su ideología es ser una empresa boutique, mantener pocos asesores, pero sumamente productivos, donde el equipo compacto mantenga un ingreso económico muy alto.

A inicios de año, se habían impuesto una proyección anual conservadora, que en la actualidad ya han superado, a tres meses de finalizar el 2022, ahora buscan llegar al doble su meta inicial, y seguro lo lograrán, ya que cuentan con excelente margen de tiempo de desplazamiento, desde que entra la propiedad hasta que la venta se cierra, manejan una rotación promedio de 45 días.

Su próximo objetivo va enfocado en tener una oficina recreativa llena de espacios dinámicos que inviten a sus asesores a sentirse cómodos siendo parte de Vivalta, y busquen hacer carrera dentro de la empresa.♥

"Con base en las necesidades específicas del cliente, nosotros buscamos lo que él pida, teniendo inventario o no, nuestro compromiso es encontrar el producto"

Cristóbal Carroll, director general



contacto@vivaltainmobiliaria.com

33 1514 6404

Callejón del Conde 4116,
Villa Universitaria, Zapopan Jal.
CP 45110

vivaltainmobiliaria.com

Vivalta Grupo Inmobiliario

vivalta_grupoimobiliario

Conoce más de Vivalta aquí:





NU PROMO.




+15,000

regalos corporativos para
crear **lazos** con tus clientes

SCAN ME



 NuPromo

 33 3971 0976

 Nu_Promo

 nupromo.mx

ENAMORA A TUS CLIENTES EN CINE Y TV

Grupo Media Frame se ha especializado como facilitador de medios publicitarios



Media Frame es un grupo que ha reinventado la comercialización de espacios publicitarios en entretenimiento. Con nueve años de experiencia a nivel nacional, ahora apuesta por su expansión internacional.

Especializado en distintas audiencias con marcas como Joesports en el mundo del deporte, Afilmativo en cine, Wathoo en televisión, y Pinport en aeropuertos y eventos, ha logrado la hipersegmentación de alto impacto y alcance en muy distintas audiencias.

Su modelo de negocio parte de una gran estrategia, pues además del proceso enfocado al servicio y asesoría, suman productos de distintos proveedores. Así, de acuerdo a las necesidades del cliente y su mercado, pueden ofrecer paquetes con beneficios, lo que hace una experiencia de compra única, ágil y atractiva.

LA OPCIÓN PUBLICITARIA

Para las marcas que buscan destacar de la competencia a través de medios masivos, Media Frame es la opción. El grupo cuenta con paquetes a la medida con base en su mercado meta, ubicación, alcance, producto, impacto y presupuesto. Es decir, desde un espacio publicitario en cine local durante dos semanas, hasta campañas de alcance internacional con el seguimiento y precisión para controlar todo con un solo proveedor.

Media Frame ha logrado crear distintas alianzas comerciales con los medios más importantes. Uno de ellos a través de la marca Afilmativo, que trabaja de la mano con las cadenas de cine más importantes a nivel global. Después de varios años, una de ellas le concede la exclusividad de comercialización en sus espacios en distintas regiones de México.

ALCANCE MEDIBLE

El alcance en impacto audiovisual de las marcas con Afilmativo en el país puede ser de hasta 769 cines en seis mil 699 salas y productos digitales como complementos. Además de una base de 30 millones de seguidores con beneficios como boletos, cupones, membresías, renta de salas, tarjetas de regalos, viajes, entre otros.

Con Media Frame puedes posicionar tu marca en medios y combinarlos de una manera fácil y cuantificable. ♦



- 🌐 www.mediaframe.com.mx
- ✉ hola@mediaframe.com.mx
- 📱 [media.frame](https://www.instagram.com/media.frame)
- 🌐 www.afilmativo.com
- ✉ hola@afilmativo.com
- 📱 [afilmativo](https://www.instagram.com/afilmativo)
- ☎ 55 5347 5469 y 55 1455 0005

AFILMATIVO

GRUPOMEDIAFRAME
SALES & SERVICES

Entra a nuestra tienda
en línea:

www.marfili.com


marfili



LA INFLACIÓN PRESIONA A LAS EMPRESAS



Por Roberto Solano Pérez
Gerente de Análisis Bursátil
de Monex Casa de Bolsa
✉ jrsolano@monex.com.mx

Desde de los retos económicos ocasionados por la pandemia en 2020 y 2022, podríamos hablar de que la principal secuela del entorno sanitario es la inflación global, este aumento abrupto en los precios de diversos productos básicos, entre otros, el cual agrego como un factor adicional la invasión de Rusia a Ucrania, con efectos en los energéticos e insumos de algunos alimentos. Todo parece indicar que esta inflación no ha marcado ese punto de inflexión, y los economistas no pueden hacer medición con mayor predictibilidad.

Después de que diversas industrias presentaron caídas en sus ingresos, hemos observado una clara recuperación. Sin embargo, en el aspecto operativo (costos/gastos) visualizamos retos no observados en los últimos 20 años. Lo anterior ahora replantea una vez las estrategias para mitigar dichos efectos, entendiendo que en algunos sectores el aumento de precios como transferencia al consumidor va a generar un eventual punto de quiebre afectado a la otra variable de aportación, el volumen. Ante los retos que ha implicado la inflación, se sumaría el aumento en la base salarial para apoyar los ingresos del trabajador, pero en otros casos, el recorte de personal o suspensión en los esquemas de contratación.

Todo parece indicar que en 2022 la inflación no tendrá ese respiro que todos los especialistas esperaban, incluso si ésta disminuyera para 2023, seguiría manteniendo niveles históricamente elevados. Este es un efecto global, incluso hay regiones, como Europa, que van a presentar mayores retos. La clave para las empresas será una vez adaptar estrategias adecuadas en cuanto a precio/volumen, ejemplificar productos, atender nuevos esquemas de eficiencia de la logística, pero sin contribuir al desempleo. Adicional al efecto de inflación, será importante evaluar el valor del financiamiento en este contexto, ya que el ritmo de los Bancos Centrales con aumentos de tasas tiene un largo camino por recorrer.

Diversas empresas consideran cambios en el patrón de consumo, aspecto que es la señal más importante entre los recursos y las compras/servicios, un claro ejemplo es el 'streaming'. El factor que considerar en el consumidor a futuro será la decisión entre la cautela de ahorro/inversión respecto a una de consumo, sumán-



Imagen de rawpixel.com en Freepik

dole una recesión económica en el largo plazo, en respuesta a los aumentos en las tasas de interés.

Parece que la fotografía resulta poco alentadora, pero es todo lo contrario. Entender los ciclos económicos/financieros podría abrir oportunidades, principalmente de inversión. La visión del inversionista deberá estar enfocada en que su dinero contrarreste los efectos de inflación, y que el entorno de consumo, ajeno al básico, deberá ser más cauteloso en 2022-2023. Las inversiones hoy reflejan retos, los cuales se incrementarán. Pero ya hemos comentado en diversos periodos similares el valor agregado de enfocarse en inversiones de largo plazo que ayuden a contrarrestar las secuelas de la pandemia. ♥

MONEX



MONEX

Se nota cuando eres parte
de uno de los mejores
lugares para trabajar

Desde hace 19 años nos hemos enfocado en ofrecer
a nuestros colaboradores un lugar de trabajo con
las mejores herramientas y el ambiente laboral
idóneo para su desarrollo

Mantente ágil

Contáctanos en monex.com.mx o Guadalajara 333 818 0520, otras ciudades del país 800 746 6639

 @GrupoFinancieroMonex

 @monexanalysis

 @monexanalysis





Sigma
foodservice

**EL ALIADO
QUE SABE
DE NEGOCIOS
GASTRONÓMICOS**

www.sigmafoodservice.com

CONTAMOS CON MÁS DE 2 MIL PRODUCTOS



- **Res**
 - Carnes frías
 - **Quesos**
 - Mantequillas
 - y margarinas
 - **Pescados**
 - **y mariscos**
 - Ave y cerdo
 - **Abarrotes**
 - Productos
 - de especialidad
- ¡Y muchos más!**



COMPRA TUS PRODUCTOS EN LÍNEA:

www.sigmafoodservice.com



- **Disponible 24/7**
- **Fácil de usar** en cualquier dispositivo
- **Visualización digital** del catálogo de productos
- **Inventario** en tiempo real

Sigma Foodservice





Foto: Cortesía

El recinto ferial se ha ido transformando para generar menos desperdicios

APOSTAR POR LO SUSTENTABLE

La labor de la industria de reuniones va mucho más allá de solo realizar eventos sociales. Ante la realidad compleja que vivimos, hemos conseguido la visión de reflexionar que cuando establecemos objetivos y los ponemos en común, podemos alcanzar resultados con un impacto más profundo que cuando decidimos dirigirnos por caminos separados.

Conforme más grande es la industria y tiene la capacidad de llegar a más personas, mayor es su responsabilidad. No solo de tomar acciones en favor del mundo, sino de convertirse en un ejemplo para a quienes la componen e interactúan con ella.

En el mes de octubre, el 21, se celebra el Día Mundial del Ahorro de Energía; esta como otras conmemoraciones de su tipo, son el espacio ideal para meditar sobre la forma en la que estamos enfrentando los grandes problemas de nuestra época.

El caso de la industria de reuniones es atípico, ya que tiene la capacidad de hacerse oír en todos los sectores que tengan interés en reunirse y consolidar estrategias.

Tan solo en Expo Guadalajara hemos realizado alrededor de 500 eventos en lo que va de este año, la mayoría de ellos con temáticas diferentes y pertenecientes a sectores muy distintos entre sí. Por tanto, cada decisión en pro del uso responsable de energías es un gran paso para nosotros.



Por Federico Díaz González
Presidente de Expo Guadalajara

Tomamos la iniciativa de que el 20% de nuestra iluminación sea de tecnología Led, con lo que reducimos un aproximado de 298.28 toneladas de CO² por año.

Además, en 2021 nos aseguramos de la disposición final adecuada de 400 kilogramos de baterías alcalinas y 540 kilogramos de residuos electrónicos, evitando que sus componentes pudieran contaminar cuerpos de agua o parajes naturales.

Pero los esfuerzos no deben terminar en enfrentarnos solo al problema energético. Uno de los ejes rectores de estas actividades se basa en disminuir al máximo la huella medioambiental que dejamos en el día a día de nuestras industrias.

Conscientes de esta responsabilidad, hemos tomado acciones que nos acerquen cada vez más a un desarrollo sostenible. En 2021, más de cuatro mil 200 kilogramos de residuos inorgánicos que son resultantes de nuestra operación, fueron reciclados.

Adicional, 60% de los mingitorios del recinto son secos, es decir, operan sin agua y 28% son de bajo consumo de agua, así como 31% de los lavamanos. Estas acciones nos permiten tener un ahorro aproximado de 54 mil 182 metros cúbicos al año.

Paradójicamente, uno de los más grandes desafíos de nuestra generación consiste en hacer lo que nos toca y un poco más. Si unimos fuerzas, nos acercamos más a nuestros objetivos. ♦

PATOBIKE

JUQUILITA

EL MEJOR EQUIPO

#LAPARVADA



SHIMANO



BiciGato



Juquila

HUIZAPOL



PATOBIKE SHOP:

- 📍 patobikeshop
- 📍 Pato Bike Shop

PATOBIKE TEAM:

- 📍 pato.bike
- 📍 Pato Bike BMC Team

JUQUILITA:

- 📍 moleychocolatejuquilita
- 📍 Moles y Chocolates Juquila

BIENESTAR LABORAL DESPUÉS DE UNA PANDEMIA



Por Carlos Villaseñor Franco
Presidente de Coparmex Jalisco

Las crisis nos enseñan la capacidad que tenemos para reinventarnos, para sobrellevar los retos que nunca imaginamos, para cambiar de rumbo y tomar decisiones que nos lleven a más y mejores resultados.

A más de dos años que inició la pandemia por coronavirus, los temas de bienestar corporativo y el cuidado hacia los colaboradores cobraron mayor relevancia al interior de las empresas. La crisis sanitaria nos llevó a implementar y acelerar modalidades operativas para resguardar la seguridad social de la fuerza laboral y eso nos trajo grandes lecciones.

PRIMERO LA SALUD

Quedarnos en casa significó velar por la salud de quienes hacen posible que un país avance, 85% de los empresarios migraron en menos de un mes a la modalidad del teletrabajo, dotaron de herramientas tecnológicas a su personal e incentivaron a sus colaboradores a continuar con sus actividades sin perder o bajar la productividad. Con ello, se fortaleció el vínculo mostrando aceptación para laborar de esta forma.

Además, para lograrlo, los equipos de trabajo y las empresas se vieron en la necesidad de implementar estrategias que supieran la presencialidad como videoconferencias, reorganización en la generación de planes con metas y objetivos semanales; bitácoras de seguimiento personalizadas. Claro, hemos ido mejorando y perfeccionando el modelo de trabajar a distancia, y al día de hoy puedo concluir que lo logramos y lo hicimos bien.

Cabe destacar que algunos sectores por la naturaleza de sus procesos no gozaron de esta modalidad, aun así, tuvieron opciones como escalar horarios e implementar protocolos de seguridad.

La crisis sanitaria nos permitió recuperar aprendizajes, ser resilientes y adoptar mecanismos que no se veían tan cercanos, y



La virtualidad laboral fue una de las claves para superar la crisis

Foto: Cortesía

que, sin duda, han generado bienestar en las y los colaboradores, permitiendo pasar más tiempo en casa, ahorrar horas y dinero en los traslados, trabajar en muchos casos por objetivos y desarrollar nuevas habilidades. Me alegra que muchas empresas continúen con estas modalidades y estoy seguro que a ellos también.

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

Con los cambios en los procesos se requirió de un reforzamiento y enseñanza de nuevas habilidades entre empresas y empleados. En un sondeo realizado en Coparmex Jalisco sobresalieron algunas competencias que fueron necesarias aprender, destacando con mayor rango de respuesta las siguientes: habilidades de comunicación, habilidades digitales y manejo de redes sociales; adaptación al cambio y toma de decisiones, desarrollo del sentido de la responsabilidad; autogestión para el desarrollo de actividades cotidianas y marketing digital.

La implementación de mecanismos conllevó retos en la operación de las empresas, la mayor parte logró hacerlo de forma rápida y con proyecciones a futuro, lo que se ha celebrado por parte de las y los colaboradores por el impacto de bienestar que les ha proporcionado trabajar en casa, no lo digo yo, lo dicen ellos, la virtualidad llegó para quedarse y para permitirse una vida con más equilibrio y privilegio de sus tiempos.

Aunque existen retos para la continuación del trabajo remoto, son más las oportunidades que ha generado en las empresas que las amenazas, al crear una nueva cultura organizacional y perfiles orientados a resultados. Un modelo híbrido ayudó a mantener esta buena práctica y al mismo tiempo continuar con la integración y convivencia en los equipos de trabajo, vamos apostando por aquello que suma en la vida de las personas y que promueve su desarrollo profesional y personal. ♦

OUTSIDE

EVENTOS | LIFESTYLE

ENJOY THE LIFE

FIESTA, GASTRONOMÍA Y ACTIVIDADES
QUE LA CIUDAD OFRECE DESDE UNA
VISIÓN DE LUJO Y EXCLUSIVIDAD

Foto: Michelle Freyria @mfreyria



Alejandro Martínez Filizola, director general de Players of Life (de gris) y María Fernanda Godínez, directora ejecutiva Guadalajara, junto al consejo gastronómico

CELEBRACIÓN A LO PLAYERS

El certamen PLAYERS' Restaurant Choice en su edición 2022 celebró a los favoritos de la industria gastronómica local con una fiesta inolvidable. La sede fue el Hotel Hilton Guadalajara Midtown y congregó a restauranteros, foodies y grandes personalidades. La décima edición de los galardones más importantes de la gastronomía en el Occidente de México se engalanó con la presencia de lo más top de la industria y dejó la mesa servida para la siguiente celebración. ♦



César Ángulo, Víctor Ángulo, Marcela de Ángulo y Aquino Ángulo



Martha García



Alan Alatorre y Sam Cepeda



Alfredo Pérez y Carlos Lozano



Ana María Arreola y Enrique Villalobos



Ana María González y Karina Meneses



Daniel Robles Martín y Jessica Flores



Karla Cruz y Juan Eduardo Arias



Claudia Ibarra



Claudia Serrano, Fernanda de León y Mariela Castro



Paulo de la Peña



César Cárdenas y Sujin Lee



Daniel Velázquez y América Montserrat Ornelas



Elisa Valenzuela y Alejandro Rodríguez



Eduardo Valdez, Axel Sánchez y Juan Pablo Sánchez



Mauricio Guzmán



Nadim Dergal y Salime Abouzaid



Erick Ramírez, Michelle Prado, Selene Erosa y Pierre Kranzle



Erik Alvarado, Cory Morett y Ana Habib



Gustavo de Anda, Marisol Correa y Andrea Romo



IDEAS[®] PRINTED

Soluciones de impresión
en la más alta calidad

- **Offset**
- **Stands**
- **Gran formato**
- **Proveedor agencias de publicidad**



33 3563 1326 / 33 3563 1328



Volcán Popocatepetl #5431
Col. El Colli, 45070, Zapopan, Jalisco.



33 1927 0622



www.ideasprinted.com



Vanessa Rivera y Marcos Alvizo



Maricarmen Torres

LA MAGIA DEL MARIACHI

El XXIX Encuentro del Mariachi y la Charrería se vivió en grande. La música que da identidad a México en el mundo congregó a decenas de entusiastas que disfrutaron de los acordes de las guitarras y las trompetas. En las galas, además, se reunió lo más selecto de la sociedad tapatías junto con empresarios y organizadores del festival musical. El Teatro Degollado fue la sede donde los sones y la alegría se vivieron como nunca.♥



Mariachi América



Fernando Delgado y Andrea Delgado



Florentino Vergara y Liska Quintero

Galería completa





Luchando a favor de la detección oportuna del cáncer de mama.

Desde el 2013, Surman mantiene su compromiso a favor de la lucha para la erradicación del cáncer de mama realizando año con año la campaña de concientización "Las Mujeres de tu Vida son Nuestro Motor" que promueve la importancia de la detección oportuna de esta enfermedad.

Gracias a la donación de 2 vehículos a fundación CIMA, respondimos a la necesidad de movilidad que tenían dos de los proyectos mas relevantes de la fundación dentro de su programa de Jornadas Comunitarias.



Pintemos de Rosa Guanajuato - CIMABus

Desde el 2018, con el CIMABus, anualmente mas de 6,000 mujeres entre 40 y 69 años, han sido transportadas desde los Municipios de San José Iturbide, Xichú, Atarjea, Tierra Blanca, Santa Catarina y Victoria (pertenecientes a la Jurisdicción Sanitaria no.11 de San Miguel de Allende, Guanajuato a las clínicas de salud para realizarse los estudios de diagnóstico requeridos (mamografía y ultrasonido).



Camino a la Vida - CIMACoche

Desde el 2019 el CIMACoche ha beneficiado al estado de Hidalgo al contribuir a mejorar el acceso a mujeres que han sido diagnosticadas con cáncer de mama o cervicouterino desde tres jurisdicciones sanitarias del estado hacia la CDMX o Pachuca para ser atendidas y recibir su tratamiento oncológico. Anualmente, el programa Camino a la Vida traslada aproximadamente a 400 mujeres.



autoexplorate.com.mx

Grupo Surman | surman.com





Paola López y Diana Villanueva



Michelle Fonseca y Andrea Carrizoza

ADRENALINA SOBRE LA ARCILLA

La ciudad albergó la tercera fecha del Cupra Pádel Tour Imagen, donde los tapatíos se reunieron para una exorbitante jornada deportiva. Fue en el Pádel Park Zona Real que se llevó a cabo la etapa de esta gira en que profesionales y amateurs compitieron en una tarde llena de adrenalina y emoción. La competencia fue dura en todas las categorías, pero lo más importante fue la convivencia y la diversión.♥



Equipo Cupra



Alberto Padilla, María José Martínez y Esteban Reséndiz



Karol Martínez y Oscar Martínez

Galería completa





THE LANDMARK

GUADALAJARA



**ES UN FIN DE SEMANA
LLENO DE AVENTURAS
EN FAMILIA**

ES TU CENTRO COMERCIAL.



Que BRILLA,
SORPRÉNDETE





Salvador Villaseñor



Nelly Rosales

VIDA PLENA

El Día Platino, un evento diseñado para la comunidad sénior, congregó a decenas de asistentes que disfrutaron de experiencias culturales y artísticas, además de un programa lleno música, arte, cine, danzón, experiencias gastronómicas, catas, degustaciones, productos y servicios. El Conjunto Santander fue la sede donde además hubo charlas y propuestas para un segmento de población muy específico y está lleno de tomadores de decisiones para la ciudad.♦



Viridiana García y Sally Rangel



Juan José del Río y Edgar Rodríguez



Rosa María Laguna

Galería completa



SPORT CITY



Anda

LO MEJOR DE MÍ



DESCARGA
TU PASE AQUÍ



#SPORTCITYACTIVA

¡INSCRÍBETE Y DISFRUTA!

CLASES EN GRUPO • ALBERCA • NUTRICIÓN • Y MÁS

¡INSCRÍBETE A SPORT CITY ANDARES!

TEL. 33 3638 0214 y 33 3560 2060



Lorenia Martínez y Jesús Bracamontes



Rafael Márquez, Michelle Prado, Juan Pablo González y Erick Ramírez

MENÚ DE PERSONALIDADES

El Hotel Hidtown Midtown Guadalajara tiene nuevo chef ejecutivo y para presentarlo realizó una cena espectacular. Daniel Martínez es desde ya el responsable de complacer los paladares de tapatíos y turistas, y su menú se pudo degustar hace unos días. Al evento asistieron directivos de la cadena hotelera, foodies, personalidades del ámbito local y apasionados de la gastronomía.♥



Daniel Martínez



Tere Macías y Andrea León



Alma Ruiz y Veyra Sandoval

Galería completa





Alfredo Ceja



Lupita Juárez



Sergio Sarmiento



Mafalda Wario



Javier Solórzano

HERALDO RADIO JALISCO

LA ESTACIÓN DE NOTICIAS MÁS RELEVANTE DE LA REGIÓN

Con las voces más destacadas del periodismo nacional,
es la conexión entre la comunidad jalisciense, México y el mundo.

Noticias, análisis con expertos, líderes de opinión
y protagonistas de la noticia:

**Somos la voz de expresión del estado
en la Zona Metropolitana de Guadalajara.**

Javier Alatorre



Mario Maldonado



Salvador García Soto



Jesús Martín



Alejandro Cacho



Mariana Sánchez, Melanie Pedraza y Claudia Sánchez



Fernanda Álvarez y Mar Ripa

COSMÉTICA SUSTENTABLE

La marca alemana de productos de belleza Bonacure realizó una sesión para mostrar lo mejor de su catálogo dentro de la Academia Patrice. Los asistentes pudieron conocer de cerca las bondades de los productos y probarlos directamente. Además, se realizó una charla en la que se tocaron temas de sustentabilidad y medio ambiente. Los especialistas y asistentes intercambiaron puntos de vista sobre la importancia de tener una industria preocupada por el futuro del planeta. ♦



Luz María Bravo, Janine Butzug, Lizette Bravo, Jésica Hernández y Alfredo Hernández



Miriam Ramos, Esme Hernández, Marisela de la Torre, Erica de la Torre y Susana Aceves



Ángeles Ramos

Galería completa



TEQUILA
Campo Azul®

LA EXCELENCIA TOMA SU TIEMPO

TEQUILA 100% AGAVE
ORGULLO MEXICANO HECHO EN JESÚS MARÍA, JALISCO.



EVITE EL EXCESO

SSA: 163300201A2140

CUERNO

ANDARES



CUERNO ANDARES

CUERNO.MX



