

BUEN COMER
Los mejores restaurantes de Monterrey

RUTAS GASTRONÓMICAS
Sabores de México

www.playersoflife.com

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE

MONTERREY



David Zárate

Roberta Lobeira

Nacho Llantada

Barbara O'Ward

Zander García Vauria

THE NEW GENERATION OF BUSINESS LEADERS

#WANNAPLAY

#LOSORIGINALES

NOVIEMBRE 2015

\$40 MEX \$2.96 US \$3.30 CAN



108

7 503007 253019

telcel
P.8Y9

JOYEROS DESDE 1949

emwa®

MATRIZ VALLE 8335 0177 | GALERÍAS 8348 9007 | VALLE ORIENTE 8486 0108
PASEO SAN PEDRO 8378 5349 AEROPUERTO 1088 8431

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



LEGENDS LIVE FOREVER

EL PRIMERO
Chronomaster 1969
Tour Auto Edition



www.zenith-watches.com

★
ZENITH
WATCH MANUFACTURE SINCE 1865



emwa

Valle: Calzada del Valle
#472 Ote. Col del Valle, Tel: 8335-0177
www.emwa.com.mx



GARZA MERCADO CAPITAL

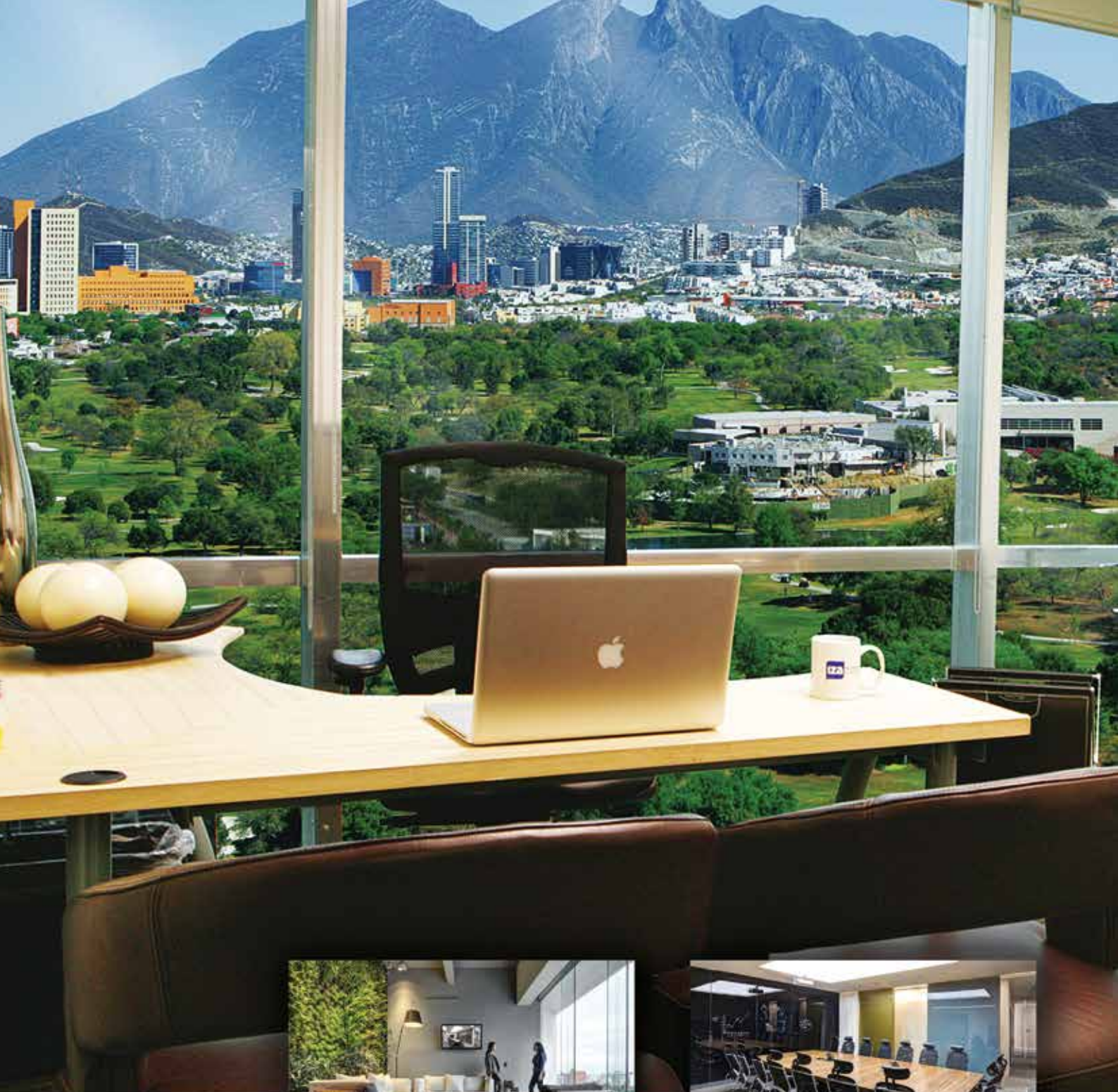




EL DESARROLLO Y LA INNOVACIÓN
ES LO QUE NOS INSPIRA A SEGUIR ADELANTE.

01 800 GM CAPITAL
www.gmcapital.com.mx





Tu oficina aquí →



25 locations in Monterrey, Mexico, Guadalajara and Tijuana

CONTRATOS
EN PESOS
¡VISÍTANOS!



A place for success

telcel Sin Frontera

Los beneficios de tu Plan en E.U.A. y Canadá como si estuvieras en México*



Si llamas de México a E.U.A. y Canadá es como una llamada local

Aplica para todos los Planes Telcel

Al viajar a E.U.A. y Canadá, los minutos, mensajes y megas de tu Plan utilízalos como si estuvieras en México



Crece tu Plan y disfruta de estos beneficios

Actívalo desde tu Telcel al *111 o desde E.U.A. y Canadá al +52 (55) 25813300



Telcel es la Red

Servicio disponible para usuarios Telcel que tengan contratado un Plan Tarifario que se encuentre activo y el contenido de pago. Al contratar el servicio adicional Telcel Sin Frontera. El uso de minutos incluidos en el Plan Tarifario que el usuario tenga contratado puede ser utilizado: 0 para llamadas dentro de la familia Mexicana y de México a Estados Unidos (E.U.A.) y Canadá, 0 para llamadas dentro de E.U.A. y de E.U.A. a México y Canadá, 00 para llamadas dentro de Canadá y de Canadá a México y E.U.A. Una vez agotados los minutos incluidos, se cobrará la tarifa por minuto adicional prevista en el Plan Tarifario contratado. 0 Los Mensajes de Texto (SMS) incluidos en el Plan Tarifario pueden ser utilizados: 0 estando en México para envío de Mensajes de Texto (SMS) a México, Estados Unidos y Canadá, 0 estando en Estados Unidos para envío de Mensajes de Texto (SMS) con destino a México, Estados Unidos y Canadá, 0 estando en Canadá para envío de Mensajes de Texto (SMS) con destino a México, Canadá y E.U.A. 00 Los Megabytes (MB) incluidos en el Plan Tarifario pueden ser utilizados estando en México, E.U.A. o Canadá, En E.U.A. y Canadá el consumo de MB por el uso de las redes sociales Facebook, Facebook Messenger*, WhatsApp* y Twitter* cuando estas incluyan de costo adicional para ser usadas en México, se deducen de los MB incluidos en el Plan Tarifario contratado. Agotados los MB incluidos en el Plan, se aplicará el cobro por Kilobyte (KB) adicional conforme a la tarifa aplicable al Plan Tarifario que el usuario tenga contratado. En el caso de Planes Tarifarios con protección de datos descargados, se aplicará la Política de Uso Justo (según el Plan Tarifario que tenga contratado) para el consumo de datos en E.U.A. y Canadá. Una vez alcanzado el límite de consumo, los mensajes de datos estarán en E.U.A. o Canadá se cobrará conforme a la tarifa por KB adicional aplicable al Plan Tarifario. La navegación en Internet en E.U.A. y Canadá depende de la capacidad y disponibilidad de los operadores de redes. El servicio Telcel Sin Frontera no es compatible con la navegación en Internet a través del IPsec o PPTP. Los minutos, mensajes y datos otorgados por promoción en la contratación del Plan Tarifario, así como, los Fragmentos de Minutos, mensajes o datos para ser un beneficio nacional no pueden ser utilizados estando en E.U.A. o Canadá. El costo del servicio es de \$5500 pesos mensuales y el cobro se realiza de forma recorrente hasta que el usuario solicite la cancelación y baja del servicio. El precio publicado incluye IVA del 16%. La cobertura en E.U.A. incluye Puerto Rico e Islas Vírgenes Americanas. Información de Telcel Sin Frontera en www.telcel.com, Centros de Atención a Clientes Telcel, en México llamando al número al 1111 donde su Telcel o desde E.U.A. al +52 (55) 25813300. Vigencia al 31 de Diciembre de 2015.

www.telcel.com

La Mayor Cobertura a Máxima Velocidad



LG
Life's Good
telcel 4G

LG G4

Cuenta con una cámara trasera de nivel profesional de 16 MP, una cámara frontal de 8 MP, la pantalla es de 5.5" QHD con una sutil curvatura, 3 GB de RAM y 32 GB de memoria interna. Batería de 3000 mAh



SAMSUNG
telcel 4G

Galaxy S6 EDGE +

Pantalla de 5.7" Cámara de 16 Mpx y cámara frontal de 5 Mpx. Disponible en 32, 64 Gb de memoria interna con 4 Gb de memoria RAM. Batería de 3000 mAh



iPhone
telcel 4G

iPhone 6 Plus 128 G

Con la Pantalla Multi-Touch más avanzada y un diseño impecable con sistema operativo iOS 8. Cámara trasera de 8 megapíxeles con la que puedes grabar videos en HD. Batería de 2915 mAh



htc one M9
telcel 4G

HTC LTE ONE M9

Diseño metálico con pantalla de 5". Cámara de 20 Mpx y frontal de 4 Mpx. 32 Gb de memoria interna con 3 Gb en RAM. Sistema de sonido Harman /Jardon. Batería 2840 mAh



SONY
telcel 4G

Xperia Z3+

Pantalla de 5.2" Cámara trasera de 20.7 MP con captura de video 4K. Secundaria de 5.1 MP. 3 GB de memoria interna. 32 Gb memoria, micro SD hasta 128 GB. Batería 2930 mAh

telcel 4G LTE

telcel



Maurice Collier de la Marliere y Alejandro Martínez Filtzola, Directores generales de Grupo PLAYERS

Sesión de portada noviembre 2015
Historias de Éxito
 Fotografías por Dany Garza Photographer



Busca el ID: 10231



Descubre otros artículos en nuestra página web.
www.playersoflife.com/monterrey

Te invitamos a compartirnos tus opiniones acerca de PLAYERS of life, nos dará gusto que te integres a nuestra comunidad a través de las diferentes plataformas digitales con que contamos:

- www.playersoflife.com/monterrey
- /PLAYERS.MTY
- /PLAYERS_Mty
- @playersmty
- PLAYERS of life
- PLAYERS of life

Fe de erratas
 En la portada de la edición 109 (octubre 2015) mencionamos que Don Gustavo de la Garza Ortega es CEO de MARCATEL, lo correcto es Fundador de MARCATEL. Aprovechamos este espacio para reiterarle nuestra disculpa a tan relevante hombre de negocios.

PLAYERS OF LIFE
MODAS & LIFESTYLE

M O N T E R R E Y

DIRECTOR EJECUTIVO

Gabriel Morales **e:** gabriel.morales@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Heidi Benavides **e:** heidi.benavides@playersoflife.com

EJECUTIVOS COMERCIALES

Cecilia Vázquez **e:** cecilia.vazquez@playersoflife.com

Regina Kane **e:** regina.kane@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Rocío Castillo **e:** rocio.castillo@playersoflife.com

ASISTENTE EDITORIAL

Frida Ceballos **e:** frida.cebillos@playersoflife.com

GERENTE DISEÑO

Adriana González **e:** adriana.gonzalez@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Enrique Maldonado **e:** enrique.maldonado@playersoflife.com

GERENTE DISEÑO DIGITAL

Eduardo Torres **e:** eduardo.torres@playersoflife.com

GERENTE MARKETING

Rodrigo Adán **e:** rodrigo.adan@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Sandra Ayala **e:** sandra.ayala@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA

Jessica Guerrero

FOTOGRAFÍA PORTADA

Dany Garza Photographer

LOGÍSTICA

Milton Gaspar

La gastronomía es una muestra cultural indiscutible que distingue a cada grupo humano, pues plasma elementos que no solo se relacionan con el sentido del gusto, sino que también se enfocan en satisfacer al olfato, la vista y el tacto. En México contamos con una amplia variedad de platos tradicionales, de norte a sur la exquisitez es abundante, por ello en esta edición destinamos varios contenidos a las delicias de nuestra cocina: Rutas Gastronómicas da a conocer destinos en que el plato fuerte es la degustación, acompañada de actividades de interés turístico y recreativo, mientras que Buen Comer incluye datos de interés acerca de reconocidos restaurantes en nuestra región.

En portada destacamos cinco promesas regiomontanas, quienes en sus diferentes ámbitos de acción, han sabido desarrollarse notablemente. Se trata de David Zárate, Socio Fundador de Grupo GEZ; Roberta Lobeira, reconocida artista plástica; Bárbara O'ward, Fundadora de la reconocida tienda de ropa a nivel nacional Lemon Chic; Javier García Yturria, Director General de la renombrada joyería García Yturria Joyeros; e Ignacio Llantada, músico, empresario e ironman.

Noviembre es un mes significativo para nuestra identidad, conmemoramos 105 años del inicio de la Revolución, una lucha que más allá de su trascendencia histórica, hoy podemos tomar como un símbolo de libertad, solidaridad y determinación por implementar mejores condiciones de vida para todos. Seamos fieles a esa tradición y día a día libremos la batalla de crear un país más apegado al desarrollo, la productividad y el bienestar, desde la trinchera de la actividad personal y profesional que llevamos a cabo.♥



DAMIANI

HANDMADE IN ITALY SINCE 1924



Carranza y Carranza

Emociones que brillan para siempre

CALZADA DEL VALLE • CENTRITO VALLE • PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN • GALERÍAS VALLE ORIENTE
GALERÍAS MONTERREY • QUARRY VILLAGE SAN ANTONIO TX
info@carranzaycarranza.com • www.carranzaycarranza.com • (01 81) 8335.1464

THE DAMIANISSIMA COLLECTION DAMIANI.COM



DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

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

GERENCIA EDITORIAL
Mariana de los Angeles Ramírez
e: mariana.ramirez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL
Ana Cristina Sánchez
e: cristina.sanchez@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO
Edgar Pina
e: edgar.pina@grupoplayers.com.mx

ASISTENTE DE DISEÑO
Luis Medrano
e: luis.medrano@playersoflife.com

MARKETING

GERENCIA DE MARKETING
Sandra Ortega
e: sandra.ortega@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN

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

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

MEDIOS DIGITALES

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

COMERCIAL

GERENCIA COMERCIAL
Fernando Castro
e: fernando.castro@grupoplayers.com.mx

PLAYERS EN MÉXICO

MONTERREY
Tels: (81) 1522 0536 / 37
Iza Business Center Plaza 02 Vasconcelos
Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle
San Pedro Garza García, NL

CORPORATIVO
Tels: (871) 192 3434
(871) 192 4767, (871) 228 0030 / 31
Av. Ocampo 24 ote., Col. Centro 27000
Torreón, Coahuila

LEÓN
Tels: (477) 788 2100
Bld. Calzada de los Héroes 708 La Martinica
León, Guanajuato
www.am.com.mx

REPRESENTACIONES DE VENTAS

MÉXICO, DF
Fernando Castro e: fernando.castro@grupoplayers.com.mx
Cel. (045) 871 126 0224 y Tel. (55) 5260 0906

CANCÚN
Marianne Bahnsen e: marianne@playersoflife.com
Cel: (99) 8845 3642

Impreso por:

Carmona
IMPRESORES

www.carmonaimpresores.com.mx
ventas@carmonaimpresores.com.mx
Lada Sin Costo: 01 800 228 2276

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 9 No. 108. Fecha de publicación: 1 de noviembre de 2015. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Mariana de los Angeles Ramírez Estrada. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDIAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 10056940. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

Evento de Social-Business:
(Del ingl. business, negocios).

1.m. Acontecimiento social importante, relacionado con el ámbito empresarial.
(p. ej. inauguraciones, lanzamientos y conferencias).

2.m. Actividad deportiva o cultural dirigida a empresarios y ejecutivos.
(p. ej. torneos, partidos y exposiciones de arte).



INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

ESCRIBE

eventos.mty@playersoflife.com

LLAMA

(81) 15.22.05.36 y 37

DISFRUTA

www.playersoflife.com

GILSA

PISOS Y AZULEJOS



MARAZZI 
BY ARTEXA

PORCELANATO
EVOLUTION MARBLE GREY 60X120

GILSA.COM

MÁRMOL PORCELANATOS CERÁMICOS SANITARIOS LLAVES LAVABOS TINAS MUEBLES Y MÁS

NUEVA SUCURSAL

GILSA CALZADA
CALZADA DEL VALLE 320
GARZA GARCÍA, N.L.
T. 2127-7000
LUNES A VIERNES DE 9 AM A 8 PM
SÁBADO DE 9 AM A 7 PM

Sta. Engracia
T. 8133-7000

Sendero
T. 8122-7100
DOMINGO DE 11 AM A 5 PM

Escorial
T. 8155-3535
DOMINGO DE 11 AM A 5 PM

Saltillo
T. (844) 454-8001

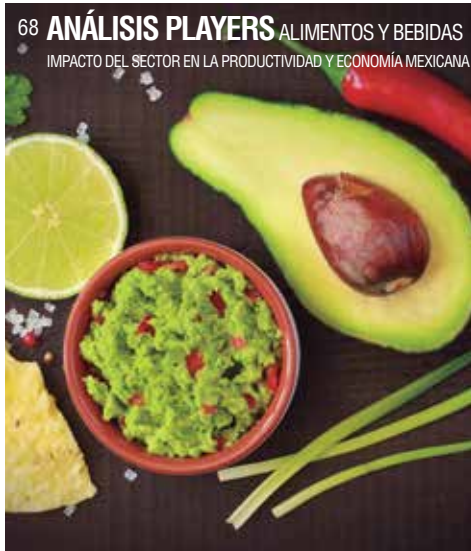
Galerías
T. 8122-9000

División Proyectos
T. 8122-7023

San Jerónimo
T. 8122-7000
DOMINGO DE 11 AM A 5 PM

Envíos a Texas
uscontact@gilsa.com

68 ANÁLISIS PLAYERS ALIMENTOS Y BEBIDAS
IMPACTO DEL SECTOR EN LA PRODUCTIVIDAD Y ECONOMÍA MEXICANA



72 RUTAS GASTRONÓMICAS EN MÉXICO

- 73 TIERRA DEL VINO, BAJA CALIFORNIA
- 74 RUTA DEL TEQUILA, JALISCO
- 76 LOS MIL SABORES DEL MOLE, TLAXCALA, PUEBLA Y OAXACA
- 77 ENTRE CORTES Y VIÑEDOS, NUEVO LEÓN, COAHUILA, DURANGO Y SONORA
- 78 TESORO DEL MEZCAL, OAXACA

BUEN COMER

- 80 LA BUENA BARRA
- 82 LA CATARINA
- 84 MARISQUERO GRILL
- 86 MOCHOMOS
- 88 ANTONIO I
- 90 DELITECA
- 92 EL GAUCHO
- 94 MÂIRE
- 96 VASTO
- 98 LAS PAMPAS
- 100 TRES W
- 102 MR PAMPAS DO BRASIL
- 104 THE NEWMAN'S
- 105 BIFE ANCHO RESTAURANTE ASADOR
- 106 EL BOGAVANTE
- 107 EL DIEGO PARRILLA ARGENTINA
- 108 LA DIABLA
- 109 SALÓN BOGART'S

18 | SPOTLIGHTS
Orgullosos regiomontanos, hombres y mujeres líderes en su ramo profesional y empresarial

INSIDE

34 | DELICATESSEN
Tequilas y mezcales

38 | TEMPS
Panerai

ACTUALÍZATE

116 | ADVANCE
Monex: 30 años en el sector financiero

120 | ADVANCE
Convex, décimo aniversario

VITAL

140 | SALUD
Dieta sana para un corazón sano

PODER

142 | PODER MÉXICO
Sociedad incluyente



34



38



142

TU.....
AHORRO
 SE REFLEJA
AQUÍ →



TECNOLOGÍA MAGNUM

EL LED DE LOS AIRES ACONDICIONADOS

El sistema exclusivo de eficiencia **MAGNUM LED** permite obtener el mayor confort, invirtiendo la mínima cantidad posible de energía.

MAGNUM LED le ayuda a ahorrar ya que su bajo consumo energético es igual a 2 focos encendidos.



MAGNUM INVERTER 24
 Equivalente a
2 Focos de 100 W
 encendidos 12 horas.

Atributos	☀️ LED	MAGNUMLED
Tecnología de 3 ^{er} Generación	Si	Si
Ahorro / Estabilizado	★	50%
100% Confiable	★	✓
Ahorro Permanente	★	✓
Tecnología Verde	Normal	Máxima
Diseño exclusivo Mirage	★	✓
Certificado con la Máxima Eficiencia Mundial	★	✓



TECNOLOGÍA PARA TU CONFORT

Ellos son algunos expertos que participan en nuestra revista



ROBERTO MADERO

CEO de GROU Crecimiento Digital, líder en el desarrollo de Inbound Marketing en México.
 @rmadero61 www.grou.com.mx



LUIS ORTIZ

Managing Partner en London Cosulting Group.
 luis.ortiz@londoncg.com @olvis69



RUDY JOFFROY

Creative Dreams.
 www.creativedreams.mx @ElefanteRosaMx /creativdreamsmx



JESÚS E. PÉREZ

Director General de Nóvament.
 www.novament.com.mx /Novament.Consultoria.Talento.Humano



LUCIA RODRÍGUEZ

Viajes Le Grand.
 www.viajeslegrand.com /viajeslegrand



PATRICIA RIVERA

Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana.
 /DietadelosAsteriscos @asteriscosdietaMexico



ROSA ELVA GARCÍA

Directora General de TraSiendo.
 www.trasiendo.com /TraSiendo @TraSiendo



JUAN JOSÉ SILVA

Miembro Fundador de la Sociedad Histórica de la Batalla de Monterrey, AC y Fundador de Arqueofilia, AC.



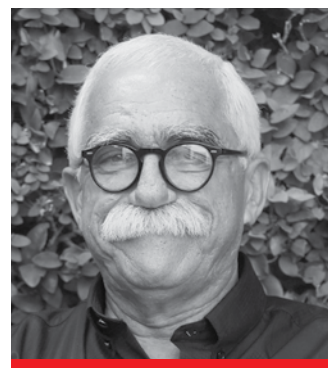
FERNANDO VILLA

Gerente de Integración de Omnichannel en Walmart eCommerce México.
 @villancikos



CARLOS E. ROUSSEAU

Presidente de Orange Investments.
 www.orangeinvestments.com.mx /OrangeInvestments @Orangelnv



GUALBERTO ELIZONDO

Cocinero Urbano.
 weberfoods



MAURICE COLLIER

Mercadólogo. Director General de Grupo PLAYERS y PM Radio.
 @MauriceCollier

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

SHOP LIKE NEVER BEFORE

H&M

FOREVER 21



AMERICAN EAGLE
OUTFITTERS

BANANA REPUBLIC



VINCE
CAMUTO



AÉROPOSTALE (Sfera)



Cinemex
la magia del cine

SPORT
CITY
FITNESS CLUB



alboa.
ALBOA INCORPORATED



REAL INN

FALL 2016

GiM

WWW.FASHIONDRIVE.MX
FASHIONDRIVE

FASHIONDRIVE
SHOPPING • DINING • ENTERTAINMENT CENTER
& HOTELS

SPOTLIGHT

Las personalidades más destacadas de la región



54 HISTORIAS DE ÉXITO

En portada destacamos cinco promesas regionmontanas, quienes en sus diferentes ámbitos de acción, han sabido desarrollarse notablemente. Se trata de David Zárate, Socio Fundador de Grupo GEZ; Roberta Lobeira, reconocida artista plástica; Bár-

bara O'Ward, Fundadora de la reconocida tienda de ropa a nivel nacional Lemon Chic; Javier García Yturria, Director General de la renombrada joyería García Yturria Joyeros; e Ignacio Llantada, músico, empresario e ironman.



20 AS BAJO LA MANGA

GERARDO BARRERA MARTÍNEZ



22 EJECUTIVOS EN ASCENSO

JOSÉ ÁNGEL VÁZQUEZ



24 COMPROMISO SOCIAL

ROSY MORALES



26 FINISH

NOEMÍ SUESS DE VONNACHER

28 PLAYER DEL AYER PASQUALE COSTANZA GENNACONA

HAZ CRECER TU NEGOCIO

Estrena equipo de inmediato sin descapitalizarte

UNIFIN | Leasing®



WWW.UNIFIN.COM.MX

Arrendamiento puro para materializar tus proyectos





GERARDO BARRERA

COMBATIENDO LA DESNUTRICIÓN

Gerardo Barrera Martínez creció siguiendo los pasos de su padre, quien siempre le fomentó la actitud de trabajo. “Mi padre es mi mentor y maestro. Él siempre me fue impulsando, exigiendo y dándome motivación para sobresalir cada día más”. Desde pequeño asistía a la planta y fue adquiriendo el gusto y los conocimientos necesarios para desarrollarse en el negocio familiar, dándole un toque de innovación y aportando sus ideas.

“Tenemos como propósito desarrollar un producto al mes, estar siempre innovando y creando cosas nuevas”

Comenzó a cursar la carrera de Ingeniero Químico Administrador, mas finalmente se graduó como Ingeniero Industrial y de Sistemas por el Instituto Tecnológico de Monterrey. A sus 29 años el regiomontano es Director Comercial de D-M Mexicana, así como Fundador y Director General de DENUTSA.

D-M Mexicana inició operaciones en 1986 en Estados Unidos, y llegó a México en 1992, enfocada principalmente en atender los programas sociales del Gobierno a nivel nacional, teniendo presencia en aproximadamente 20 Estados. Entre los productos que esta empresa realiza se encuentran suplementos alimenticios, leches en polvo de vaca y cabra (cabe señalar que es la primera empresa en el país que produce fórmulas infantiles a base de leche de cabra), fórmulas para bebé, alimentos lácteos y productos combinados, los cuales se distribuyen dependiendo de las necesidades de cada entidad, siempre con el fin de combatir la desnutrición y crear productos alimenticios de muy buena calidad, alto contenido de vitaminas y minerales, atendiendo a infantes, mujeres embarazadas, adultos de la tercera edad y gente que padece de diabetes.

Fue en el año 2010 cuando Gerardo introdujo la incorporación de sus productos a las cadenas farmacéuticas y tiendas de auto-servicio con el objetivo de equilibrar no solo teniendo servicio para el sector público, sino también para el privado.

Para el regiomontano tener a su cargo la Dirección Comercial de D-M Mexicana y la Dirección General de DENUTSA le tomó tiempo: primero estuvo dos años en el área de Operaciones, específicamente en Producción, ahí conoció los productos y la raíz de la empresa, los procesos, el material requerido, las necesidades de los empleados, las áreas de mejora, etc. Posteriormente, durante un año operó en el área de Logística y después entró a la Comercial, primero en Ventas y finalmente llegó a la Dirección. Toda esta experiencia adquirida lo ha formado.

Dentro de sus responsabilidades en D-M Mexicana están las ventas tanto en la industria del sector social como en el privado, al igual que la innovación, investigación, desarrollo y formulación, así como supervisar los nuevos productos que saldrán al mercado. “Tenemos como propósito estar desarrollando un producto al mes, siempre innovando y creando cosas nuevas”, manifestó Barrera Martínez.

En DENUTSA, empresa fundada por el Ingeniero Industrial y de Sistemas, están desarrollando varios productos, entre ellos Y-PRO, producto de proteínas para que el comensal tenga un balance adecuado en su sistema nutricional, lanzando dos líneas: Y-PRO 45 (45% de proteína) y Y-PRO 80 (80% de proteína).

Ambas empresas tienen un gran potencial de crecimiento, el año pasado se reportaron las mayores ventas en la historia de D-M Mexicana, teniendo como meta para el 2016 acrecentarlas en 20%. Por otro lado DENUTSA apenas va despegando, y por eso Gerardo tiene como meta personal doblar al 100% las ventas. Este producto será lanzado en el 2016.▼

En México más del **17% de los niños** menores de cinco años **presentan desnutrición, y esto se incrementa en la zona rural**

Los niños desnutridos tienen una perspectiva de vida muy desalentadora, **debido a que su desarrollo físico y mental no evoluciona correctamente, provocando incidencia de enfermedades, bajo nivel académico y un alto porcentaje de deserción escolar**

Con el objetivo de contribuir a **solucionar el problema de nutrición en México, la empresa D-M Mexicana aporta el suplemento Alimenticio Sure Nutrition Infantil** para someterlo a prueba durante dos meses y cuantificar cambios en los indicadores antropométricos de los niños desnutridos seleccionados

▼ Algunos productos D-M Mexicana





JOSÉ ÁNGEL VÁZQUEZ

DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS DE GRUPO CLEBER

Dio inicio a su trayectoria de Recursos Humanos en la industria farmacéutica por un periodo de cuatro años, posteriormente se incorporó a FRISA, empresa del giro metal mecánico donde desempeñó la función de atracción de talento. Después de año y medio se integró al área comercial por un año. Finalmente regresó al ámbito del Desarrollo Humano como responsable de una planta del sector aeroespacial.

Luego de cinco años en el sector metal mecánico, en el 2012 se le presentó un nuevo reto en la industria de la distribución automotriz como Director de Recursos Humanos de Grupo CLEBER, el cual se dedica a la venta de autos y servicios posventa, representando a 13 marcas de prestigio y calidad mundial, con operaciones en el norte de México. Es una compañía con más de dos mil colaboradores. Para José Ángel estos tres años y medio como directivo del grupo, han estado llenos de retos, aprendizajes y experiencias. Grupo CLEBER fue fundado hace 18 años por los Licenciados Eugenio Clariond y René Becerra. Al respecto el ejecutivo afirma: “Ha sido muy satisfactorio contribuir a la institucionalización del Grupo y al crecimiento de sus colaboradores”.

“Una de mis principales funciones es facilitar el cambio organizacional y la estandarización de mejores prácticas de Recursos

“Ha sido muy satisfactorio contribuir a la institucionalización del Grupo y al crecimiento de los colaboradores”

Humanos en todas las unidades de negocio. Al final del día la responsabilidad se traduce en dejar los cimientos y bases institucionales para el largo plazo de la compañía. Por supuesto apoyar a la Dirección General en convertir a Grupo CLEBER en una empresa atractiva que genere oportunidades de crecimiento”, afirmó el directivo.

La Transformación Organizacional es una de las actividades que más le apasionan: diseminar la cultura de la empresa, llevar al capital humano a otro nivel de performance, y la implementación y ejecución de nuevos proyectos a través de la innovación.

Dentro de los retos que ha enfrentado como líder de Recursos Humanos en Grupo CLEBER, primero fue conocer la dinámica y prácticas de la empresa, posteriormente aprender de las distintas operaciones de cada

marca, para así lograr, mediante la estandarización y alineación de procesos, una mejor integración organizacional.

Lo que José Ángel considera primordial para liderar en algún puesto es tener una extraordinaria actitud de servicio. Realmente escuchar a fondo las necesidades de los clientes para brindarles soluciones que les generen un valor agregado. Se requiere de un alto grado de compromiso, donde los intereses de la empresa estén por encima de los propios. Humildad para aprender de los demás y perseverancia para seguir adelante a pesar de las adversidades. El trabajo duro consigue los resultados. Adicional a esto, comentó que el apoyo de mentores siempre será de gran utilidad. En su caso ha tenido la oportunidad de trabajar para capitanes de industria, y contar con mentores de vida que lo han ayudado en momentos importantes dentro de su carrera profesional, y al mismo tiempo con un equipo de trabajo ganador.

“Grupo CLEBER seguirá expandiendo sus operaciones, lo cual implica más responsabilidades. Por lo tanto, debemos mantenernos muy enfocados en los objetivos trazados, preparando constantemente a nuestro talento para hacer frente a cualquier reto venidero y así brindar el mejor servicio al cliente en la industria de la distribución automotriz en México”.♥

Sus responsabilidades en Grupo CLEBER son:



- ▲ Planeación Estratégica
- ▲ Cambio Organizacional
- ▲ Desarrollo Organizacional



- ▲ Comunicación e Integración Organizacional
- ▲ Administración de Personal
- ▲ Compensaciones



- ▲ Atracción de Talento
- ▲ Capacitación
- ▲ Seguridad Industrial

PLAYERS Brief

Pasatiempos

Fines de semana en familia. Le gustan los conciertos, el cine y todo lo relacionado con espectáculos deportivos

Deporte

Correr, y durante muchos años jugó futbol americano

Libro

Humildad y liderazgo, de Carlos Llano

Restaurante

La Nacional



ROSY MORALES

ANDAR Y RODAR

Hace poco más de siete años, junto con su hermana y su sobrino venía en carretera de San Antonio, Texas a Monterrey. Lamentablemente sufrieron un accidente vial, donde ocupaba el lugar del copiloto, dejándoles lesiones de por vida.

Tanto en Monterrey como en San Antonio le dieron un panorama nada alentador, afirmando que nunca podría levantarse de la cama. Pero gracias a que tuvo una rehabilitación oportuna, constante y de calidad, actualmente le es posible moverse.

Este accidente ha sido un impulso para Rosy, quien con el apoyo de su familia, ha logrado salir adelante y llevar su testimonio a mucha gente e incluso acerca de la problemática que enfrentan las personas con discapacidad. Se ha enfocado en buscar la inclusión e igualdad de éstas en todas las actividades de la vida diaria.

La consecuencia que afronta es una lesión medular a la altura de las cervicales, a causa de la que es cuadripléjica. “A los tres meses del accidente me fui a Cuba en camilla sin poder moverme de los hombros hacia abajo. Durante un año estuve en un hospital con especialidad neuronal, llevé una rutina de terapias las cuales en siete horas al día realizaba rehabilitación física, pulmonar y ocupacional, logrando así regresar a Monterrey en silla de ruedas para continuar avanzando”.

Además de sus actividades diarias, incluye una rutina semanal de ejercicios físicos, la cual consta de dos veces por semana acudir al Centro de Rehabilitación de Educación Especial (CREE) del DIF Nuevo León, y cuatro días realiza rehabilitación física en su casa, viendo cambios gracias a ésta.

“Desde que era pequeña, antes del accidente, al ver la necesidad de la gente, me involucré en diferentes causas, teniendo oportunidad de ir de misiones en Semana Santa durante varios años, incluso fui voluntaria de Unidos y Teletón, entre otras”.

Forma parte de Consejos Ciudadanos de Instancias Públicas y Consejos de Organizaciones de la Sociedad Civil. Ha participado en la realización de diferentes documentos referentes a la inclusión de las personas con discapacidad y accesibilidad para todos a nivel estatal y nacional. Sus estudios sobre los temas de accesibilidad, desarrollo social y derechos humanos, entre otros a lo largo de su vida, hacen que su voz sea escuchada y tomada en cuenta, ya que posee las bases y argumentos para opinar. Continuamente se prepara con el fin de ser una activista social.

La falta de empatía es una de las principales problemáticas que Rosy percibe dentro de la sociedad en que vivimos, ya que la mayoría de las veces se trata a las personas que tienen alguna discapacidad con discriminación. Un ejemplo claro es no respetar el uso exclusivo de los lugares de estacionamiento para quienes usan sillas de ruedas.

“Desde pequeña, siempre he estado en diferentes causas para apoyar a la sociedad”

Con su asociación Andar y Rodar promueve la inclusión de las personas con discapacidad. Entre sus acciones se encuentran buscar la accesibilidad para todos por medio de asesorías en este tema. Apoya a aquellos que requieren de sillas de ruedas u otras ayudas para su desplazamiento y no tienen recursos económicos, difundir y crear una cultura de consciencia y respeto hacia la discapacidad y su entorno. Entre sus logros se encuentran la inclusión y accesibilidad de todos en el Encuentro Mundial de Valores desde su edición 2013 y el Festival Santa Lucia desde el 2014. Poco a poco se están generando acciones positivas con respecto a esta problemática social, pero falta mucho por hacer. Debemos considerar que todos podemos adquirir algún tipo de discapacidad en cualquier etapa de nuestra vida.♥

Como **NO** se debe llamar a personas con discapacidad

- ✗ Minusválido, incapaz, impedido
- ✗ Personas con capacidades especiales o diferentes
- ✗ Discapacitado, inválido, disminuido
- ✗ Sordito, cieguito (todos los diminutivos)
- ✗ Enfermito, angelito
- ✗ Retrasado mental, mongol, lelo, tonto, tarado, deficiente, anormal

Como **SÍ** se debe llamar a personas con discapacidad

Persona con discapacidad

- ✓ Motriz
- ✓ Visual
- ✓ Auditiva
- ✓ Intelectual
- ✓ Psicosocial



Preparación Académica

Licenciatura en Administración de Empresas por la Universidad Regiomontana

Maestría en Responsabilidad Social por la Universidad Anáhuac

Instructora de Lengua Inglesa por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey y The Language Workshop en Toronto, Canadá

Maestría en Accesibilidad para Todos en la Universidad de Barcelona

Trayectoria Profesional

Colabora como editoralista en Las Noticias de Televisa Monterrey

Consultora de Responsabilidad Social y Accesibilidad Universal

Fundadora de la organización Andar y Rodar

Reconocimientos Nuevo León Incluyente 2012 Premio Periódico *El Regio* 2014

Experiencia en dar conferencias motivacionales

Ha trabajado en el sector público y privado

CONTACTO

✉ rosy@andaryrodar.org
 f /ANDAR Y RODAR
 t @andaryrodar



NOEMÍ

SUFES



MADRE Y TRIATLETA MUNDIAL



Una mujer entusiasta, activa y alegre, Noemí ha sabido combinar su vida como esposa de Fabrizio Vonnacher, madre de cuatro hijos y abuela de una hermosa niña, con su vida como atleta. El ejercicio siempre ha formado parte de su vida y su familia, pero cuando nació su cuarta hija fue el momento en que la regiomontana decidió dedicarle formalmente tiempo al deporte.

“El estilo de vida del triatlón siempre deja algo nuevo y motivante para dar lo mejor de ti”

Todos sus hijos y su esposo practican alguna disciplina y esto los une más como familia: taekwondo, ciclismo, atletismo y natación son los deportes por los que más se inclinan los Vonnacher Suss. A los 35 años Noemí comenzó a prepararse de lleno en el triatlón y a competir, cumpliendo con buenos resultados, representando a nuestro país en el Campeonato Panamericano Máster de Ciclismo.

Comenzó a entrenar con el Coach Luis Hernández, y en el transcurso de los años ha tenido la oportunidad de estar en diferentes equipos, donde ha conocido

a muchos amigos y compañeros, y de todos ha aprendido algo nuevo. Ha participado en competencias y eventos a nivel mundial, lo cual requiere de mucho esfuerzo y dedicación, pero al final la satisfacción de haber asistido es la experiencia más significativa con la que se puede quedar la triatleta.

Su enfoque diario inicia cubriendo los entrenamientos por la mañana, aunque en ocasiones haya fatiga o simplemente deba sortear los contratiempos cotidianos, la deportista en todo momento ha procurado combinar el triatlón con la familia. Su siguiente reto es el Ironman 70.3 en Monterrey.

Vivir apegada a sus principios y valores: Dios, el amor, la confianza, la libertad, el respeto y la seguridad, hacen que se llene cada día de más retos y marcas personales.♥

Para mí **el éxito** es

Pensar

Crear

Intentar

Hacer

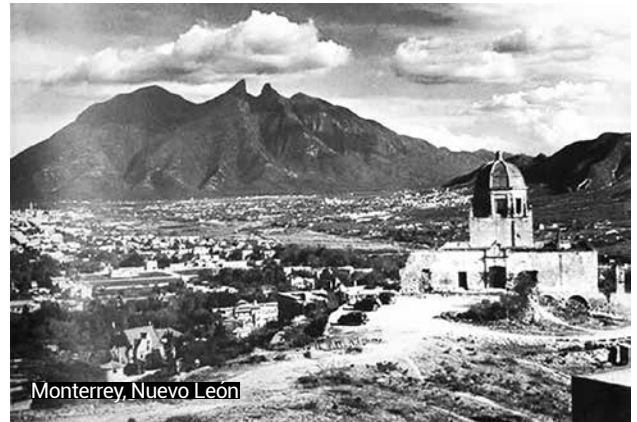
Hacer otra vez

No dejar de hacerlo nunca

El éxito representa mi motor para seguir adelante permanentemente



Museo de las Culturas Populares



Monterrey, Nuevo León

PASQUALE CONSTANZA GENNACONA

Un médico de más allá del mar



Monterrey, Nuevo León

Por Juan José Silva Benítez

**“Por Decreto del
Gobierno de Nuevo
León, se le nombró
Benemérito”**

Las alas de la muerte se habían posado sobre la metropolitana ciudad de Monterrey. Era el verano de 1833, una gran pandemia azotaba al mundo desde hacía tres años, se le llamaba “muerte negra”.

La ciencia le nombraba *Cholera Morbus*, caracterizada por intensas diarreas que producían deshidratación, pérdida de peso y eventualmente, el deceso de los enfermos.

En la capital regia se habían producido cientos de casos, la gente utilizó todas las armas de la herbolaria, inclusive mágicos conjuros, pero nada parecía surtir efecto y los cementerios que había estaban llenos de cadáveres.

Por fortuna, en 1828 había arribado un médico de allende el mar, contratado por el Gobierno del Estado para establecer la primer cátedra de medicina, cirugía y botánica. Se mandó llamar al célebre doctor que por ser de origen extranjero causaba desconfianza. Consciente de la emergencia hizo uso de su arsenal, que contaba con lo más avanzado que la ciencia tenía para combatir este terrible mal.

La medicina era el sulfato de quinina, que se administraba por primera vez en esta parte del país a los pacientes y produjo la anhelada cura. Toda la población de la ciudad y el Estado le tributaron un sentido homenaje de admiración y agradecimiento al médico que los había sanado de tan espantosa enfermedad, y asimismo, por Decreto del Gobierno de Nuevo León, se le nombró Benemérito.

En 1789, en la Aldea de Castellamare de Stabia, del lejano Reino de Nápoles, Italia, nació un rozagante niño que fue bautizado como Pasquale, hijo de Don Antonio y Doña María Gaetana, en un humilde hogar lleno de amor, fe y servicio al prójimo. Desde pequeño supo cuál sería su destino: aliviar el dolor de los demás. A los 18 años ingresó a la Facultad de Medicina de la Universidad Real de Nápoles, graduándose con honores de Médico Cirujano.

La Europa de esos años estaba devastada por las guerras, por lo que decidió trasladarse a América y encontrar un buen lugar donde poner en práctica sus conocimientos, y así fue como llegó al Puerto de Veracruz, y posteriormente se trasladó a la ciudad de México, siendo contratado por el Gobierno de Nuevo León, entregándose en cuerpo y alma a sus cátedras.

Al poco tiempo fue nombrado Director del Hospital de Beneficencia, en ese entonces si-

tuado en el actual Museo de las Culturas Populares. Desde ahí ejerció su apostolado con abnegación y caridad cristiana. A los pocos años le cedió el puesto a Don José Eleuterio González *Gonzalitos* y se estableció en Pesquería Grande (hoy Ciudad García), donde dejó profunda huella por las atenciones y cuidados que brindaba a sus pacientes.

En 1859 falleció por causas naturales y fue enterrado en el Cementerio de la Purísima, en la zona metropolitana de Monterrey.♥

Michael Page

➤ NUESTRAS PERCEPCIONES BARÓMETRO MUNDIAL DE RECURSOS HUMANOS

LA COMPETENCIA POR TALENTO HA COMENZADO

Conoce nuestro estudio en www.michaelpage.com.mx



Part of PageGroup

Automotive Machining Plant Manager

MONTERREY, NUEVO LEÓN • MXN \$120,000 MONTHLY

International automotive Tier 1 company.

The main responsibilities are to:

- Control the plant operations in order to guarantee the correct and timely fabrication of products
- Implement and develop continuous improvement, quality and teamwork
- Support the implementation of new products and processes
- Develop and implement best manufacturing practices, in order to improve productivity, cost, and scrap
- Guarantee safety and health standards in the plant
- Be the final responsible of the operational KPI's of the plant

Bachelor's Degree in Engineering. Strong experience as Plant Manager in automotive manufacturing operations, and in machining operations. Proven results implementing lean manufacturing systems. Fluent English.

Interested candidates must send CV through www.michaelpage.com.mx with the reference GEMO27787. Your CV will be reviewed by Enrique Motolá.

Michael Page
Engineering & Manufacturing

Specialists in Engineering & Manufacturing recruitment
www.michaelpage.com.mx

Coordinador de Compras y Almacén

MONTERREY, NUEVO LEÓN • ATRACTIVO PAQUETE DE COMPENSACIÓN

Compañía nacional automotriz.

Las principales responsabilidades son:

- Abastecer los insumos de la compañía según los requerimientos de las áreas productivas y administrativas por medio del desarrollo de nuevos productos con proveedores existentes
- Buscar nuevas opciones de proveedores que den condiciones benéficas para la organización
- Coordinar las actividades del almacén

Licenciatura en Finanzas, Economía o carrera afín. Experiencia mínima 3 años en puesto similar dentro de una empresa automotriz. Conocimientos en compras, manejo y desarrollo de proveedores, importación y exportación, y administración de inventarios. Inglés avanzado.

Candidatos interesados enviar su CV a través de www.michaelpage.com.mx buscando la referencia GOAD27951. Su CV será analizado por Óscar Andrade.

Michael Page
Engineering & Manufacturing

Specialists in Engineering & Manufacturing recruitment
www.michaelpage.com.mx

Gerente de Planta

TORREÓN, COAHUILA • MXN \$90,000 MENSUALES

Empresa internacional líder en la industria de telecomunicaciones y sistemas de energía.

Las principales responsabilidades son:

- Identificar y resolver problemas que pudieran afectar los compromisos de producción
- Ser responsable de todas las fases de operación de la planta, incluyendo dirección, organización, plantación y supervisión
- Lograr metas de producción y calidad a través del manejo adecuado de su capital humano
- Gestionar la solución de los problemas a través de la implementación de cambios y mejora continua para lograr los objetivos de la empresa
- Manejar metas y objetivos de la planta en todos sus departamentos

Ingeniería Metalmeccánica, Eléctrica o carrera afín. Experiencia mínima de 5 años en procesos de manufactura pesada. Manejo de procedimientos y requisitos para sistemas de gestión de calidad. Capacidad de delegar, supervisar, tomar decisiones y trabajar bajo presión. Habilidad de relacionarse con todo el personal. Inglés avanzado.

Candidatos interesados enviar su CV a través de www.michaelpage.com.mx buscando la referencia GRBN28105. Su CV será analizado por Roberta Belden.

Michael Page
Engineering & Manufacturing

Specialists in Engineering & Manufacturing recruitment
www.michaelpage.com.mx

Quality Assistant Manager

MONTERREY, NUEVO LEÓN • ATRACTIVO PAQUETE DE COMPENSACIÓN

Compañía nacional automotriz.

Las principales responsabilidades son:

- Ser responsable del sistema de calidad, concientización del personal, administración, estandarización y control de procesos
- Gestionar la calidad de productos y procesos
- Coordinar auditorías internas
- Determinar acciones correctivas a rechazos presentados

Ingeniería Industrial o carrera afín. Experiencia mínima 5 años en puesto similar, dentro de una empresa automotriz. Certificación de ISO 14000, TS 16949, y OHSAS 18001. Conocimientos en gestión de sistemas de calidad. Inglés avanzado.

Candidatos interesados enviar su CV a través de www.michaelpage.com.mx buscando la referencia GDSY27961. Su CV será analizado por David Santoscoy.

Michael Page
Engineering & Manufacturing

Specialists in Engineering & Manufacturing recruitment
www.michaelpage.com.mx



SOCIEDAD, COMIDAS Y PAGOS

NUEVAS FORMAS DE CONSUMO



Por Fernando Villa
Gerente de Integración de Omnichannel
en Walmart de México

Conforme la sociedad se va adaptando y aspirando a un mejor estilo de vida de acuerdo a sus necesidades, va creciendo la demanda por productos y servicios que acompañen ese crecimiento y bienestar personal. Con la creciente evolución de los *smartphones* cada vez es menos relevante contar con una computadora o incluso las dimensiones de las pantallas de los nuevos dispositivos van destronando a las tablets para algunas tareas cotidianas y nichos de usuarios.

Es así como las aplicaciones de *fitness*, salud, meditación y alimentación van acaparando la atención de las masas para gradualmente optimizar en todo momento las metas que cada uno desea. Y mejor aún: cada día se va reduciendo el uso de efectivo gracias a la facilidad de los pagos electrónicos para llevar un orden de nuestros gastos, monitoreo de cuentas y alertas bancarias.

El mundo se encuentra en una evolución que busca eliminar pasos innecesarios y hoy la tecnología nos permite resolver esto con unas cuantas líneas de código y un teléfono moderno. Un caso muy conocido por todos es el del consumo en restaurantes y bares. ¿Cuántas veces al terminar de comer en un sitio has esperado media hora para que te traigan la cuenta, y esto empeora si deseas firmar con tarjeta de crédito o débito? En el peor escenario la terminal ni siquiera es inalámbrica y tienes que ir hasta el POS para teclear tu NIP o bien, para vigilar que el mesero no clone tu

tarjeta. Lamentablemente estas malas prácticas son muy arcaicas, pero siguen sucediendo y existe una considerable tasa de fraudes a tarjetahabientes.

En otros países más evolucionados el uso de Google Wallet, PayPal, Samsung Payments y Apple Payments está en una etapa inmadura, pero robusta, y crece a pasos agigantados, pues sus ventajas para el consumidor y los empresarios son muy significativas como para ignorarse.

"En México pocos comercios están adoptando esta mecánica, pero es un atractivo que no deberían dejar pasar por alto pues al final evitar el uso de efectivo se convierte en un tema de seguridad para todos los involucrados."

PayPal Local intenta subir al barco de los pagos electrónicos a los restaurantes y comercios que quieren cobrar a través de PayPal. El beneficio es claro: pagas tu orden incluso sin haber llegado al establecimiento, pues solo basta mostrar el código al encargado de caja para que libere tu orden y entregue tu pedido. Este medio aún es inusual en México e incluso en Estados Unidos, pero con el soporte de una empresa de clase mundial como Ebay, será cuestión de adaptación y no de escalabilidad.

HelloFood y SinDelantal son aplicaciones que comenzaron en web y han migrado a los móviles. Con estas apps puedes ordenar toda clase de comida desde la comodidad de tu sillón. El menú disponible y los restaurantes siguen aumentando cada día conforme los usuarios se interesan más por seleccionar y consumir de manera rápida y sencilla. La cadena de Pizzas Domino's de Grupo Alsea lanzó su propio portal de transacciones en línea, facilitando a los clientes ordenar a su gusto, lamentablemente aún usan pago contra entrega.

PayClub, creado por emprendedores de la Comarca Lagunera, es otra app disruptiva en el mercado de pagos electrónicos. Muy parecida a PayPal Local, logra que se pague en distintos bares y restaurantes con un par de clics. Su mayor atractivo es la posibilidad de dividir el pago entre tus amigos para dejar las cuentas bien claras, incluso desde antes de salir del "pre" con la polla digital que propone.

Estas iniciativas de pago electrónico se venden solas. Es cuestión de tiempo que los comercios las adopten, facilitando la vida a sus clientes e incluso la administración, facturación y visión de sus indicadores a corto plazo, sin ser expertos en contabilidad. Si eres un pequeño empresario, considera estas alternativas que no son ni costosas ni difíciles de implementar; te aseguro que traerán más clientes a tu establecimiento. ♥



¡TU AFORE NO ES SUFICIENTE!

Si ganas **\$30,000** y quieres retirarte a los **65** tu pensión mensual sería **\$5,250**.

Si quisieras que tu pensión fuera de **\$30,000...**

Con tu AFORE...

Tendrías que ahorrar **\$9,700 extra**
Una tercera parte de tu sueldo
Por **35 años**
Mensualmente, toda tu vida laboral



Con Resuelve tu Futuro...

Solamente ahorrarías **\$3,250***
Una tercera parte que con tu AFORE
Por **25 años**
10 años menos que con tu AFORE

Comienza hoy con una asesoría gratuita en:

www.ResuelveTuFuturo.com

o llama al: 01800.2860.107

*Rendimientos proyectados con base en rendimientos históricos



MADILLA

PERSONAL SHOPPER
IN FURNITURE, FINE ART
& ACCESSORIES





WE BUY WHAT YOU DESIRE

Es una empresa que brinda servicio de asesoría profesional como *personal shopper* en la búsqueda, selección, compra y envío de muebles, accesorios y arte a cualquier parte de México.

Sin importar en que lugar del mundo se localice la pieza final que completará la obra maestra de sus clientes, su compromiso es garantizar, a través de un servicio integral, basado en asesoría y atención personalizada, una experiencia 100% satisfactoria.

"En Madella nos gusta el diseño, la cultura y el arte, y con base en nuestra experiencia en el diseño de interiores, queremos que nuestros clientes vean reflejado en su entorno un espacio lleno de detalles, color y elementos que puedan transportarlos a ese lugar que imaginaron", afirma Andrea Saldívar, Directora de Madella.

Mobiliario en restaurantes: son el todo

Existen estudios que han comprobado que en una hora dentro de un restaurante una persona es capaz de observar más de siete mil puntos, y con su experiencia personal los profesionales de Madella afirman que así es. ¿Quién no ha puesto atención a cada rincón mientras espera un plato o ha sentido las texturas y formas de las mesas en lo que llega su bebida preferida?

Los comensales logran despertar todos sus sentidos a partir del primer momento en que eligen visitar un restaurante: desde observar el piso, las ventanas, cortinas y vajilla, hasta los baños, toallas, vestimenta de los camareros, barra, puertas y todos los elementos que penden de las paredes, nada escapa a disfrutar de una vista atractiva, pues todo contribuye a una experiencia multisensorial.

En este punto es donde el *personal shopper* hace su aparición, y con base en el deseo del interiorista o el gusto personal del propietario del restaurante, elige muebles y accesorios que ayudan a crear un ambiente y atmósfera ideal al concepto. Desde cualquier parte del mundo y en toda dimensión, un experto como Madella brinda el servicio y asesoría de traer ese elemento hasta la ubicación que el cliente solicite.

Algunos consejos

Entre los grandes consejos que los expertos del *personal shopper* comparten destaca que sabiendo que un comensal puede observar tantos puntos en solo una hora, los propietarios de un restaurante intenten tener los elementos necesarios para que se sienta en comodidad mientras disfruta los deliciosos sabores que el sitio ofrece. Según un estudio realizado por la SCP, una vajilla representa el primer contacto de placer del visitante, así que debe elegirse una que sea atractiva, de textura agradable y que combine perfectamente con la ambientación, sin olvidar que hará resaltar las tonalidades de los platillos.

Aunque nos parezca extraño, los baños son otro de los aspectos más comentados de un restaurante, así que debe optarse por aquello que ayude a hacerlos espaciosos, cómodos y sobre todo, impecables, dando la idea de que el lugar es confiable y agradable.


Cada detalle de un restaurante representa la oportunidad de enamorar a un comensal y asegurar su regreso, así que es importante que quienes se dedican a este giro reciban la asesoría de expertos, contactando al mejor *personal shopper*: Madella.






TEQUILAS Y MEZCALES

EL SABOR DE MÉXICO

 www.vinoteca.com

 [@vinoteca_mexico](https://twitter.com/vinoteca_mexico)

Si buscas sabores auténticamente mexicanos, no hay mayor representación a nivel internacional que estos dos destilados que se han convertido en los reyes de los festejos.



Es de reconocer que aunque ambas bebidas vienen de la misma planta, tienen características muy específicas que las diferencian. El tequila por muchos años fue predilecto para las clases altas y quizá por esa razón logró derrumbar fronteras y construir fama a nivel global; por su parte, el mezcal era considerado en algún tiempo como el rey de las clases menos favorecidas, sin embargo, con el paso de los años ha ganado terreno, entrando a una etapa de auge que le ha permitido incrementar su producción y volverse un referente de los destilados mexicanos.

TEQUILA, LIMÓN Y SAL...

El tequila cuenta con una denominación de origen, por lo que solo puede recibir este nombre la bebida elaborada con agave azul (tequila weber), que se fabrica en algunos municipios de los Estados de Jalisco, Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán o Nayarit.

Existen dos grandes variedades de tequila: el que está hecho 100% de agave, y el elaborado con 51% de agave y 41% con azúcares distintos (como caña); a estos tequilas se les llama mixtos.

¿Cuáles son los tequilas existentes en el mercado?

- Blancos (que no fueron añejados en barricas; su color es transparente)
- Jóvenes u oro (son mezclas de tequila blanco con reposado)
- Reposados (deben ser almacenados en barricas de

encino o roble durante por lo menos dos meses y tienen una tonalidad ámbar claro)

- Añejos (pasan en las barricas por lo menos un año, su tonalidad es ámbar oscuro)
- Extra añejos (su maduración es de tres años en barricas)

PARA TODO MAL, MEZCAL...

Pese a la concepción que se tenía de esta bebida, su consumo aumentó 660% de 2009 a la fecha en el país.

Al igual que el tequila, el mezcal cuenta con una denominación de origen que abarca la bebida que se produce en ciertas regiones de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.

¿Cómo saber si es un buen mezcal?

- Los datos de la etiqueta deben informar que es 100% agave y la graduación alcohólica mínima debe ser de 45%; también debe contener el tipo de maguey usado
- Al agitar la botella se observa la formación de burbujas (perlado) en su interior
- Tomar una gota de mezcal con el dedo y frotarla en la mano, constatando que el olor permanece durante algunos segundos
- Abriendo ligeramente la boca oler la bebida con aspiraciones cortas, pero intensas
- Tomar un pequeño sorbo y enjuagar la boca durante 10 segundos♥



WORK OUT & FIT NESS

**THERE'S NO
COLD FEET**

POR JOSÉ ALEJANDRO ANTUNES

Los amantes del deporte no tienen límites y mucho menos excusas para dejar de practicar sus disciplinas favoritas. Es cierto que la sensación de frío reduce las ganas y el rendimiento físico, pero es cuando más debemos aprovechar y sacarle ventaja a ese porcentaje extra de quema calórica que realiza nuestro cuerpo a bajas temperaturas. Para que no dejes que el clima arruine tu rutina de ejercicio, te compartimos las propuestas de las mejores marcas, que utilizan materiales ligeros para contribuir a la movilidad y buena transpiración, y por supuesto, protegernos de las condiciones extremas.

1



2

3

4

5

1, 2, 5. Adidas www.adidas.com
 3. Reebok www.reebok.com
 4. Porsche Design www.porsche-design.com

6. Nike www.nike.com
 7. Zegna www.zegna.com
 8, 9. Adidas www.adidas.com

10. Zara www.zara.com
 11. Lacoste www.lacoste.com



6



7



8



9



10



11

PANERAI



Laboratio Di Idee P.5000

La reserva de marcha de ocho días forma parte de la historia de Officine Panerai. Entre el final de la década de 1940 y el principio de la siguiente, Panerai utilizó un calibre Angelus de 16 líneas que funcionaba durante ocho días sin necesidad de darle cuerda. Se trataba de una reserva de marcha muy larga pensada para cumplir el requisito de los comandos de la Armada Italiana, que en sus misiones debían confiar en un instrumento de fiabilidad absoluta.

Esta tradición renace ahora con el calibre P.5000, el nuevo movimiento de cuerda manual con reserva de marcha de ocho días que se presenta por primera vez en los nuevos Luminor Marina 8 Days y Luminor Marina 8 Days Oro Rosso. Estos dos relojes respetan la estética clásica del Luminor Marina, notable por el diseño minimalista de la caja y la esfera. La caja de 44 mm de diámetro es inmediatamente reconocible por el dispositivo en forma de puente con palanca de bloqueo que protege la corona. Se ofrece en acero inoxidable AISI 316L y en oro rojo 5Npt, una distinguida aleación con un elevado porcentaje de cobre que aporta un color particularmente profundo y cierta cantidad de platino que ayuda a evitar la oxidación. La esfera, formada por dos discos superpuestos que garantizan la máxima legibilidad, tiene índices horarios en forma de espada y cifras de gran tamaño, así como un pequeño segundero en la posición de las nueve horas. Es negra en el modelo de acero y marrón en el de oro rojo.

El calibre mecánico de cuerda manual P.5000, visible a través de la ventana de cristal zafiro del fondo, se ha desarrollado y construido íntegramente en la manufactura



Calibre Panerai P.5000, íntegramente realizado por Panerai, 15¼ líneas, 4.5 mm de espesor, 21 rubíes y volante Glucydur® que oscila a 21 mil 600 alternancias/hora

Movimiento mecánico de cuerda manual

Dispositivo antichoque KIF Parechoc®

Reserva de marcha de ocho días, dos barriletes

Número de componentes: 127

Funciones: horas, minutos, segundero pequeño

Caja: 44 mm de diámetro, acero pulido AISI 316L

Bisel: acero pulido

Fondo: cristal zafiro transparente

Dispositivo protector de la corona (marca registrada) de acero satinado

Esfera: negra con números arábigos e índices horarios luminiscentes. Segundero a las nueve horas

Cristal: zafiro a base de corindón, de 2.5 mm de espesor. Revestimiento antirreflejante

Hermeticidad: 30 bar (unos 300 metros)

Correa: de cuero, personalizada con el logotipo de Panerai y cierre trapezoidal de acero pulido. Se entrega con una segunda correa intercambiable y un destornillador de acero

de Officine Panerai en Neuchâtel. Es de construcción muy robusta, con un diámetro de 15¼ líneas y un grosor de 4.5 mm. Una gran platina de acabado satinado y con biselado pulido al diamante oculta casi por completo el mecanismo, pero deja a la vista el volante de inercia variable que oscila a una frecuencia de 21 mil 600 alternancias por hora. El largo tiempo de marcha se logra con dos barriletes conectados en serie que almacenan la reserva de marcha de ocho días.

Los modelos Luminor Marina 8 Days (PAM00510) y Luminor Marina 8 Days Oro Rosso (PAM00511) forman parte de la colección Historic. Se equipan con una correa de cuero negro en la versión de acero y de aligátor marrón en la versión de oro rojo, con una hebilla del mismo material que la caja.

emwa

www.emwa.com.mx
emwamx

DANIEL SERVITJE

Alimentando el éxito

Director General y Presidente del Consejo de Grupo Bimbo

Por Claudia Muñoz

De sangre catalana, pero originario del suelo tricolor, este empresario mexicano nació el 1 de abril de 1959. Ha sabido llevar el negocio que su padre creó hace 70 años. Daniel Servitje Montull ha logrado que Grupo Bimbo se expanda hacia los cuatros puntos cardinales.

“
Me maravillo de por qué estamos donde estamos,
cuando el fracaso estuvo a la vuelta de la esquina
”

DÍAS DE VERANO

Su interés por la compañía inició desde joven. Fue un día de verano cuando solo tenía 17 años, que comenzó a trabajar en la empresa, bajo las normas y consejos de su padre y su tío, Lorenzo y Roberto Servitje Sendra, fundadores de Bimbo. De este modo inició la tradición que continuaría hasta que finalizó sus estudios: cada verano pasaría sus días en aquel lugar donde solo se oía el delicioso pan horneado.

UN HOMBRE DE NEGOCIOS

Formó parte de todos los departamentos, desde vendedor hasta división de ventas, de manera que conocía de pies a cabeza la forma operativa del Grupo. Su interés en el negocio familiar lo hizo cursar la Licenciatura en Administración de Empresas en la Universidad Iberoamericana y más tarde obtener una Maestría en la misma rama, pero por la Universidad de Stanford. Así fue como desde su regreso a México en 1987 dedicó todo su tiempo a Bimbo, creando lo que ahora es.

PEQUEÑOS SACRIFICIOS

El negocio familiar que comenzó con una pastelería fundada por el abuelo de Servitje Montull,

ahora es la empresa fabricante de productos horneados más grande del mundo. Nada hubiera existido si no fuera por el gran esfuerzo y constancia que ha tenido Daniel Servitje desde su nombramiento como Director General de Grupo Bimbo a partir de 1997.

DESAYUNO INTERNACIONAL

La frescura e innovación de este hombre han hecho que la compañía familiar sea considerada como una de las empresas públicas más grandes del mundo, según *Forbes*. Uno de sus métodos es iniciar su día desayunando con una familia en uno de los 22 países donde Bimbo está presente, con el objetivo de conocer a las personas que cada día consumen la variedad de productos que la organización internacional ofrece, y a la vez apreciar de una manera muy clara lo que el consumidor desea y necesita.

LOS FRUTOS DEL TRABAJO

En el 2013 obtuvo el premio al Ejecutivo Internacional del Año por parte de un consorcio que reconoce a líderes en diversos ámbitos: económico, político, social y académico. Siendo Daniel Servitje el primer hombre no estadounidense en recibir dicho galardón. Ese mismo año lo nombraron Presidente del Consejo de Grupo Bimbo, papel que ha desempeñado del mejor modo, lo cual lo ha hecho acreedor al Premio de la Excelencia Empresarial *Forbes* 2014. Con su dedicación este hombre de negocios deja en claro que un líder es aquel que trabaja cada día dando lo mejor de sí.



PODER MÉXICO

EL MEDIO INDEPENDIENTE
PARA UN FORO INTELIGENTE

www.podermexico.com



RADIO



TV



PODCAST



NOTICIAS



SOCIAL



MÚSICA



CONFERENCIAS



Pedro Ferriz
Hajar



Pedro Ferriz
de Con



Patricio de la
Fuente

NOTICIAS



Gustavo
Fuentes

FINANZAS



Alicia
Alarcón

ESTILO DE VIDA



Doré Ferriz
Hajar

HOGAR



Jorge
Contreras

TECNOLOGÍA



Alexandra
Stergios

DEPORTES



César
Montoya

ESPECTÁCULOS

@Poder_México

Poder México

Búscanos como Poder México
y descarga nuestra App en:



Google play



THE MAN TODAY

Por José Alejandro Antunes

Este invierno puedes lograr un *look* elegante sin ningún esfuerzo. Siempre es útil contar en tu guardarropa con prendas básicas como saco, gabardina y un par de jeans para combinarlas con alguna que destaque, por ejemplo, corbata

skinny, suéter de color o camisa estampada (sí, continúan vigentes esta temporada). La clave para lucir como un **PLAYER** es el *layering*, donde cada capa cuenta, tratando de hacerlas ligeras para un *outfit* con mucho estilo urbano.



1. **3. Massimo Dutti** www.massimodutti.com 2. **Hugo Boss** www.hugoboss.com
4. **Brook Brothers** www.brooksbrothers.com 5. **Salvatore Ferragamo** www.ferragamo.com
6. **Ermenegildo Zegna** www.zegna.com

7



8



10



11



12



7. Ermenegildo Zegna www.zegna.com 8. Brook Brothers www.brooksbrothers.com
9,12. Hugo Boss www.hugoboss.com 10. Salvatore Ferragamo www.ferragamo.com
11. Emporio Armani www.armani.com

9





13. Paul Smith www.paulsmith.com 14. Brook Brothers www.brooksbrothers.com
15. Ermenegildo Zegna www.zegna.com 16. Emporio Armani www.armani.com
17. Louis Vuitton www.louisvuitton.com 18. Salvatore Ferragamo www.ferragamo.com



What's your Brooks Brothers story?

"MY VISIT TO THE
WHITE HOUSE..."

Tony Goldwyn



Brooks Brothers

Every day is an event. We dress you for
the occasion. Share your Brooks Brothers story
at brooksbrothers.com/stories

#MyBrooksBrothers

THE ORIGINAL AMERICAN BRAND

ANTARA FASHION HALL • PARQUE DELTA • PASEO INTERLOMAS • VÍA SANTA FE • PASEO ARCOS BOSQUES • TOREO PARQUE CENTRAL
LA TSLA • CANCÚN • ANGELÓPOLIS • PUEBLA • PASEO SAN PEDRO • MONTERREY • PLAZA SAN LUIS • SAN LUIS POTOSÍ
ANTEA • QUERÉTARO • ANDARÉS • GUADALAJARA

SIAR

2 0 1 5

SALÓN INTERNACIONAL ALTA RELOJERÍA

Con gran expectativa fue recibido por novena ocasión el Salón de la Alta Relojería en nuestro país. Con la presencia de 36 marcas que trajeron sus novedades, del 20 al 22 de octubre, los amantes del arte relojero disfrutaron a lo grande en un ambiente refinado, que convierte a este evento en el foro de moda más importante de Latinoamérica, el cual tuvo como sede el hotel The St Regis Mexico City, ubicado frente a la fuente de La Diana, en pleno Reforma.



1. Líderes de las marcas participantes
2. Gonzalo Álvarez, Director General de Rolex México; Louis-José Touron, Embajador de Suiza en México, y Carlos Alonso, Director del SIAR México
3. Olivier Audemars, CEO de AP; Carlos Alonso, Director del SIAR México; Louis-José Touron, Embajador de Suiza en México, y Xavier Nolot, CEO de AP North America
4. Manuel Emch, CEO de Romain Jerome

Desde su fundación en el 2007, el SIAR, además de prestigio internacional, ha conciliado todos los ingredientes de madurez necesarios para hacer de México un destino emergente sobre el cual el mundo del lujo tiene depositado su interés.



1



3



4



5



2



6



7



10



11



8



12



9



Salón Internacional Alta Relojería México 2015

- 1. AKRIVIA TOURBILLON CHIMING JUMP HOUR
- 2. ARMIN STROM GUMBALL 3000
- 3. ARNOLD & SON COSTANT FORCE TOURBILLON

- 4. AUDEMARS PIGUET ROYAL OAK CONCEPT RD#1
- 5. BALL ENGINEER II GREEN BERETS
- 6. CYRUS KLEPCYS
- 7. HYT SKULL GREEN EYE

- 8. FRANC VILA FVa35 SUPERSONICO
- 9. PERRELET DIAMOND FLOWER AMYTIS
- 10. DEWITT OUT OF TIME ACADEMIA
- 11. RESSENCE TYPE3
- 12. TUDOR HERITAGE BLACK BAY



Salón Internacional
Alta Relojería
México 2015



13



14



15



17



18



16



21



19



22



20



23



24

- 13 CVSTOS CHALLENGE CHRONO 2
- 14 FRANCK MULLER VANGUARD
- 15 LOUIS MOINET VERLATOR
- 16 MANUFACTURE ROYAL 1770
- 17 MCT WATCHES SEQUENTIAL TWO
- 18 PIERRE DEROCHE TNT ROYAL
- 19 JAEGER LECOULTRE ULTRA THIN DUOFACE

- 20 PIAGET ALTIPLANO GOLD
- 21 VACHERON CONSTANTIN TRADITIONNELLE TOURBILLION 14-DAYS
- 22 BULGARI DIVA
- 23 CORUM ADMIRAL'S CUP AC-ONE 45 BOIS
- 24 ROMAINE JEROME DÍA DE LOS MUERTOS CLÁSICO



25



26



27



28



29



30



Salón Internacional
Alta Relojería
México 2015



31



32



33



34



35



36

- 25 GIRARD PERREGAUX ESCAPE
CONSTANTE L.M. ORO ROSA
- 26 ROGER DUBUIS SPIDER
- 27 FP JOURNE CHRONOMÈTRE BLEU
- 28 A. LANGE & SÖHNE ZEITWERK-
MINUTE-REPEATER
- 29 GREUBEL FORSE QUADRUPLE
TOURBILLON ASYMETRIQUE PLATINUM
- 30 MONTBLANC 1858
- 31 CARTIER CLÉ DE CARTIER
MYSTERIOUS HOUR
- 32 MB&F HMX FRONT GREEN
- 33 DE BETHUNE DB 25 QUETZALCOATL
- 34 URWER UR-106 LOTUS
- 35 RICHARD MILLE TTOURBILLON RM
69 ÉROTIQUE
- 36 ZENITH ELITE 6150



TACOS DE PULPO

Por Gualberto Elizondo y su
famoso Patio de la Lumbre

Estos tacos van perfectos
con unas cervezas bien
heladas...



@WEBERFOODS

INGREDIENTES (PORCIÓN PARA OCHO PERSONAS)

- Un pulpo crudo de 800 gr
- Ocho chiles chilaca
- ½ kilo de queso chihuahua
- Una barra de mantequilla
- Cuatro dientes de ajo
- Un chile serrano
- Ocho tortillas de maíz

PREPARACIÓN

Poner agua a hervir con media cebolla, media cabeza de ajo, laurel, sal y pimienta. "Asustar al pulpo" (introducirlo por algunos segundos en el agua hirviendo sin soltarlo, por tres ocasiones). Dejarlo cocer por 45 minutos. Mezclar mantequilla, aceite de oliva, ajo finamente picado, sal y pimienta. Cortar uno a uno los tentáculos y marinarlos en la mezcla antes mencionada por media hora. En una plancha bien caliente sellar los trozos de pulpo y aprovechar los espacios restantes para calentar las tortillas. Poner los chiles, el queso rallado y los tentáculos. Cubrir de nuevo con queso y esperar a que gratine. Adornar con chile, rábano y cebolla morada.





First Belgian Beer



TODO CON MEDIDA

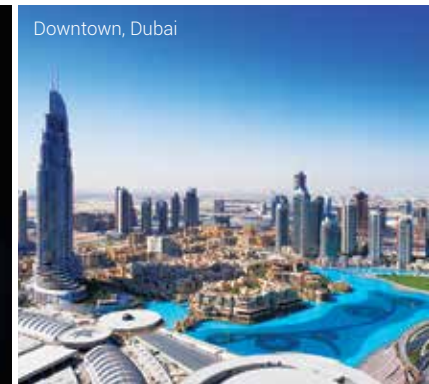
YACHT- TING

Pensar que hacer un viaje en yate es exclusivo del *jet set* internacional, la realeza o las *top models*, es historia. Crystal Cruises ha lanzado un nuevo concepto de yates de lujo: Crystal Esprit, por lo que este tipo de experiencia ya está al alcance del mercado *high end* que gusta de viajar con libertad, ser atendido a cuerpo de rey y llegar a los puertos más chic del Mediterráneo, con el antecedente de haber navegado en las mejores líneas de cruceros de lujo y hospedarse en las mejores suites de los hoteles de cinco, seis y siete estrellas.

EL NUEVO CAPÍTULO PARA TUS VIAJES | POR LUCÍA RODRÍGUEZ



Render proporcionado por First Concepts



Downtown, Dubai



Islas Seychelles



Costa Adriática

DESTINOS DE MODA

Costa Adriática: Kotor Montenegro, Dubrivnik Croacia, Zadar, Corcula y Hvar, para terminar en Venecia.

Dubai y Golfo Pérsico: Dubai, Muscat Oman, Doha, Qatar y Abu Dhabi, entre otros puertos.

Islas Griegas y Costa de Chipre: Limassol, Marmaris, Turquía, Rhodas, Kos, Paros y Pireo, entre otros puertos.

Islas Seychelles: Dubai, St. Anne, La Passe y Des Roches Island, entre otros bellísimos lugares del Océano Índico.

UN LUJO QUE BIEN LO VALE

- Puertos a los que se puede tener acceso.
- Marinas a unos cuantos pasos de las ciudades a visitar.
- Itinerario diferente, con llegada a islas y puertos menos usuales, a los que líneas de barcos grandes no arriban.
- Disfrutar amaneceres y atardeceres espectaculares, en un escenario más íntimo.
- Anclar en medio del Mar Mediterráneo y el Adriático o del Océano Índico, y bucear, ir en kayak o vivir la experiencia más exótica de tener un submarino para dos personas y sumergirse (exclusivo de Crystal Esprit).
- Iniciar una aventura en un *speed boat* solo para huéspedes.

Este viaje es recomendable para grupos de amigos, parejas o familiares.

Mayores informes y reservaciones:
lrodriguez@viajeslegrand.com
cruceros@viajeslegrand.com



VIAJA CON LA EXCLUSIVIDAD DE CELEBRITY CRUISES Y APROVECHA NUESTRAS INCREÍBLES PROMOCIONES

UPGRADE
GRATIS

→ 21 DICIEMBRE 2015
12 Noches en el Caribe

2 ENERO 2016
9 Noches en el Caribe

25 MARZO 2016
10 Noches en el Caribe

BARCO	CRUCERO	NOCHES	ITINERARIO	PRECIOS	FECHA
	Celebrity Eclipse*	5	Puertos escala Miami, Florida Nassau, Bahamas George Town, Grand Cayman Miami, Florida	Interior \$8,539 MXN Exterior N/A Veranda \$10,439 MXN Suite \$19,989 MXN	Miami, Florida Enero 5 2016
	Celebrity Equinox*	9	Puertos escala Fort Lauderdale, Florida Charlotte Amale, St. Thomas Philipsburg, St. Maarten Fort de France, Martinique Basseterre, St. Kitts Fort Lauderdale, Florida	Interior \$11,439 MXN Exterior \$13,729MXN Veranda \$17,609 MXN Suite \$40,029MXN	Fort Lauderdale, Florida Enero 2 2016
	Celebrity Summit*	7	Puertos escala San Juan, Puerto Rico Tortola Roseau, Dominica Fort De France, Martinique Basseterre, St. Kitts Charlotte Amale, St. Thomas San Juan, Puerto Rico	Interior \$11,439 MXN Exterior \$13,729MXN Veranda \$17,609 MXN Suite \$40,029MXN	San Juan, Puerto Rico Enero 2 2016

APROVECHA 3^{er} y 4^{to} pasajero

GRATIS

ó

TARIFA
REDUCIDA

*Consulta términos y condiciones de las promociones



David
Zárate

Nacho
Llantada

THE NEW
GENERATION
OF
BUSINESS
LEADERS



Javier
García
Yturria

Bárbara
O'Ward

Roberta
Lobeira

Entrevistas por Rocío Castillo | Fotografía por Dany Garza Photographer
Locación Pepper Kitchen Bar | Clothing de Roberta y Bárbara por Lemon Chic

IGNACIO LLANTADA BRITO

MÚSICO, EMPRESARIO E IRONMAN

Nacho, como mejor lo conocen sus amigos y fans, nos platica que siempre tuvo un gran interés por la música, ya que desde pequeño se contagió al ver que su madre tenía una guitarra en casa. Tiempo después, en la secundaria, participó en un concurso musical junto con varios amigos y por cuestiones de azar, le tocó cantar, y ahí se dio cuenta de que tenía la voz. Al ingresar a prepa conoció a Sánchez, quien también es cantante del grupo, y así nacieron Los Claxons.

El vocalista y guitarrista nos comparte que siempre han tenido una meta muy clara y fija, pero que el verdadero reto ha sido mantener los pies en la tierra, balanceando los aspectos familiar y de trabajo, ya que esta vocación requiere de viajar mucho, así que aprovecha al máximo el tiempo con su esposa e hijos.

Para Nacho el éxito no es un fin, sino el camino recorrido, todo un trayecto que te lleva a una búsqueda, y sin duda está convencido de que tener buena disciplina y hábitos son los principales factores para hacer que las cosas sucedan de manera positiva. Aparte de dedicarse a la música, Llantada es empresario y tiene el movimiento altruista Notas de Acero. En sus planes a futuro están innovar en sus negocios y disfrutar de sus hijos. Actualmente han lanzado su sexto álbum y prepara una gira que incluye conciertos en el Auditorio Nacional y la Arena Monterrey.

FAMILIA
Mi vida entera, mi raíz

TRABAJO
Disciplina

LÍDER
Buena comunicación y predicar con el ejemplo

FRASE
"El éxito no se busca, se atrae"

BANDA FAVORITA
Zac Brown Band

"El deporte lo tengo muy presente en mi vida, **todo lo hago por una buena causa o para generar un cambio en la sociedad**"

LA NUEVA GENERACIÓN EN FITNESS



*Descuentos validos en sucursales y tienda en línea.
Consulta tarjetas participantes.
Promoción válida del 13 al 17 de noviembre de 2015.
No aplica con otras promociones. Promociones no acumulables.



EL BUEN FIN SE ALARGA UN DÍA MÁS Y EL DÓLAR AMANECE A \$16.00 MX

DEL 13 AL 17 DE NOVIEMBRE, NUESTROS PRODUCTOS RESIDENCIALES DE LA MARCA LIFE FITNESS TENDRÁN UNA PROMOCIÓN SIN PRECEDENTE.

-40% EN ACCESORIOS SELECCIONADOS*.

EMPRENDER EN UN NEGOCIO CON **MUCHO MÚSCULO**,
DA **BUENOS RESULTADOS**.

En **México únicamente el 3%** de la población está inscrita en un Gym.*

TE APOYAMOS CON:

- La más amplia oferta de equipos cardio y fuerza sumado a la tecnología que satisface las necesidades de cualquier instalación: Gimnasios-Indoor/Outdoor, Hoteles, Hospitales, Condominios, Escuelas y Corporativos.
- Atractivos planes de financiamiento y/o Arrendamiento Financiero.
- Consultoría especializada sin costo



CONOCE MÁS

Distribuidor Exclusivo en México

Sport Fitness
it's all about fitness

Tel./Fax: (81)8378 • 6766 / 6771
ventas@sportfitness.mx



sportfitness.mx
sfonline.mx

Life Fitness

WHAT WE **LIVE FOR**

Paseo San Pedro (junto a los cines), Av Vasconcelos No. 402, Loc. 230-232, Col. del Valle, C.P. 66220, San Pedro Garza García, N.L.

©2015 Life Fitness, una división de Brunswick Corporation. Todos los derechos reservados. Life Fitness es una marca registrada de Brunswick Corporation.

ROBERTA LOBEIRA

ARTISTA NATA

Desde pequeña se involucró en los temas del arte. Tomó clases de pintura, dibujo, escultura y grabado, entre otras ramas artísticas. Cursó la carrera de Licenciada en Artes en la Universidad de Monterrey (UDEM) y al terminar vivió en varios lugares, entre ellos Oaxaca, París, Nueva York y el Distrito Federal, donde fue abriendo sus horizontes y conocimientos.

A pesar de no ser de artistas, su familia comparte con ella el gusto por el arte. Lo que más motiva a la pintora regiomontana a seguir haciendo cosas únicas y espectaculares es ver la respuesta del público, tener lista de espera y saber que todas sus obras están vendidas. La constancia y amar lo que haces son la clave del éxito para Roberta. Tener siempre presente que puedes lograr mucho más y que el éxito se gana, representa muchos sacrificios, pero todo se ve reflejado y vale la pena.

Sus planes a futuro incluyen seguir pintando y creando obras, y lograr venderlas por todo el mundo. Dentro de algunos logros personales destaca la oportunidad de conocer a Leonora Carrington, gran surrealista, algunos meses antes de morir, y también considera como meta cumplida su última exposición en el Museo del Centenario.

EN CORTO...

FAMILIA

Mi mayor apoyo y mis fans número uno

TRABAJO

Pintar con mis perros al lado

LÍDER

Ser perseverante

FRASE

"Inspiration exists but has to find out you working"

PINTOR FAVORITO

Julio Galán, y últimamente Donald Ventura y Greg Craola

"Mi reto personal es ser mejor y más detallista cada vez. **La inspiración viene del trabajo, y creo que no puedes parar, ya que si lo haces tal vez te bloquee**"

.....

ATRÉVETE A VIVIRLO

.....

CAÑÓN DEL CHIPITÍN



DAVID ZARATE

SOCIO FUNDADOR DE GRUPO GEZ

Originario de Monterrey, hace nueve años David Zárate Pérez se asoció con dos buenos amigos madrileños: Ignacio García-Soto y Camilo Escudero, gracias a su amistad y pasión por el vino, juntos fundaron Grupo GEZ cuyo valor agregado siempre ha sido una sólida red de contactos y socios a nivel mundial.

GEZ es un grupo de empresas en México y España, formado por jóvenes emprendedores, que se dedica a producir, exportar y distribuir principalmente vinos y jamones ibéricos, además de otros productos relacionados. Fruto de viñedos de la Rioja, el grupo ofrece los vinos de sus Bodegas: Conde de Villaseñor y Marqués de Cadai. Los jamones provienen de Extremadura y llevan el nombre de Ibéricos de Valdehuelo. Por otro lado, Eticae es una consultora de responsabilidad social que ofrece sus servicios sobre todo en países en vías de desarrollo y también forma parte de GEZ. Los mercados donde el Grupo tiene presencia incluyen España, México, China, Costa Rica, Panamá, Perú y Albania, entre otros.

David, Ingeniero Industrial y de Sistemas por el Tecnológico de Monterrey y graduado de MBA del IESE Business School, nos comparte que la clave del éxito definitivamente son los tres pilares que consolidan su empresa: honestidad, confiabilidad y espíritu de servicio. Cuando se trata de abrir un mercado en un país o ciudad nueva, busca establecer relaciones de confianza basadas en una amistad honesta y hacer una diferencia en el mercado y los clientes. Esto les ha resultado en una empresa productiva y creciente.

FAMILIA

Mi soporte e inspiración

TRABAJO

Mejora continua, desarrollo personal y de mi entorno

LÍDER

Arrastra con el ejemplo convirtiéndote en el más trabajador, sabiendo escuchar y siendo el primero en servir

FRASE

"Siempre adelante"

VINO FAVORITO

Conde de Villaseñor

**"El éxito no es un destino,
es un camino que se recorre
viviendo plenamente el
momento presente, poniendo
siempre lo mejor de uno"**

BE YOUR OWN STYLE 24:07

Z ZEGNA



ZZEGNA.COM

BÁRBARA O'WARD

CEO DE LEMON CHIC

Desde que tenía ocho años Bárbara ya sabía a qué quería dedicarse en el futuro, visión que la ayudó a lograr ser la mujer de negocios que es actualmente. La regiomontana nos describe su trabajo como su pasión y su hobby, pues en él encuentra la felicidad, la comodidad, y la superación profesional y personal.

Su trayectoria es de 21 años en el ámbito de la moda. A los 19 abrió su primera tienda de ropa, mientras estudiaba Comercio Internacional en el Tecnológico de Monterrey. Lemon Chic es su más grande proyecto, el cual lleva 11 años de existir en Monterrey y sus planes de expansión han llevado a Bárbara a abrir una sucursal en el Distrito Federal.

La *fashion merchandiser* es la compradora de ambas tiendas, escogiendo cada prenda y accesorio, con base en su experiencia y su reconocido buen gusto por la moda, siendo una de las tiendas más exclusivas de la región. Algunas de las marcas más reconocidas que pueden encontrarse en Lemon Chic son Alexis, Haute Hippie, Mara Joffman, J Brand y Theodora & Callum, entre muchas otras. Para ella el mayor reto al que se ha enfrentado es la expansión de la tienda, ya que viaja mucho y debe sacrificar tiempo con su familia, mas esto no es un impedimento para Baby, ya que busca el balance sin descuidar el trabajo y la familia.

FAMILIA
Todo

TRABAJO
Mi pasión

LÍDER
Entusiasta

FRASE
"Cuando encuentras algo que verdaderamente te gusta, sin darte cuenta se convierte en parte esencial de tu vida"

DISEÑADOR FAVORITO
Givenchy

"Siempre fue mi sueño abrir una tienda en la ciudad de México, mas nunca imaginé que iba a ser tan complicado, esto ha sido un gran reto"

Nuestra BASE está en la experiencia

En **Grupo Financiero BASE** nuestro principal compromiso es brindarte confianza a través de asesoría especializada y soluciones financieras.

Contamos con tres décadas de experiencia impulsando empresas y patrimonios por medio de **Banco BASE** y **Casa de Bolsa BASE**, con el servicio cercano y personalizado que nos caracteriza.

- ▶ Divisas
- ▶ Instrumentos de Cobertura
- ▶ Créditos
- ▶ Inversiones
- ▶ Cuenta Digital



01800 8377 100

 @banco_base

 Banco BASE

bancoBASE.com

JAVIER GARCÍA YTURRIA

DIRECTOR GENERAL DE GARCIA YTURRIA JOYEROS

Hace más de 25 años su padre, Don Javier García Yturria (+), fundó García Yturria Joyeros, una empresa que hasta la fecha se distingue por el trato personalizado hacia los clientes. A los 18 años de edad Javi se mudó a San Diego, donde posteriormente estudió la carrera en Gemología, y al finalizar su preparación académica decidió realizar una Maestría en Mercadotecnia y Moda en Nueva York, ciudad en la que tuvo la oportunidad de participar como Asistente Editorial en la renombrada revista *Vogue*.

Después de esta significativa experiencia y aprendizaje, regresó a Monterrey y al poco tiempo falleció su padre, por lo que se hizo responsable del negocio familiar y ha sabido mantenerlo como una compañía de tradición. García Yturria hijo ya está posicionado entre los regiomontanos como "el joyero de los anillos de compromiso". Nos comparte que la mezcla de su formación profesional como Gemólogo, su experiencia en las tendencias de moda adquirida en *Vogue* y sus relaciones públicas, le han servido para ser alguien reconocido en este ámbito. Hoy Javi se encuentra emprendiendo otros proyectos. Acaba de abrir Carlotta, una panadería donde se encarga de toda la parte creativa.

FAMILIA
Mi todo

TRABAJO
Una pasión

LÍDER
Respetarte a ti mismo

FRASE
"Todo pasa por algo"

JOYERO FAVORITO
Stephen Webster

"Una de las cosas más significativas es que casi **10 años después de ejercer como joyero**, la gente se acerca conmigo y me dice que **el anillo que le hice le cambió la vida**"



LEVANT
DINASTÍA

VIVE CON ESTILO

90% VENDIDO

DEPARTAMENTOS DESDE
\$3,300,000.00 MXN

ENTREGA INMEDIATA

T. 8625 9610

f LEVANT LEVANT.MX



PROL. PUERTA DEL SOL NORTE NO. 205.
FRACC. RESIDENCIAL DINASTÍA 3ER SECTOR. MONTERREY, N.L.

INSAR **Gava Capital**



LEVANT
DINASTÍA

VIVE Y TRABAJA
A UN SOLO PASO

OFICINAS EN PREVENTA

T. 8625 9610

f LEVANT OFICINAS
LEVANT.MX

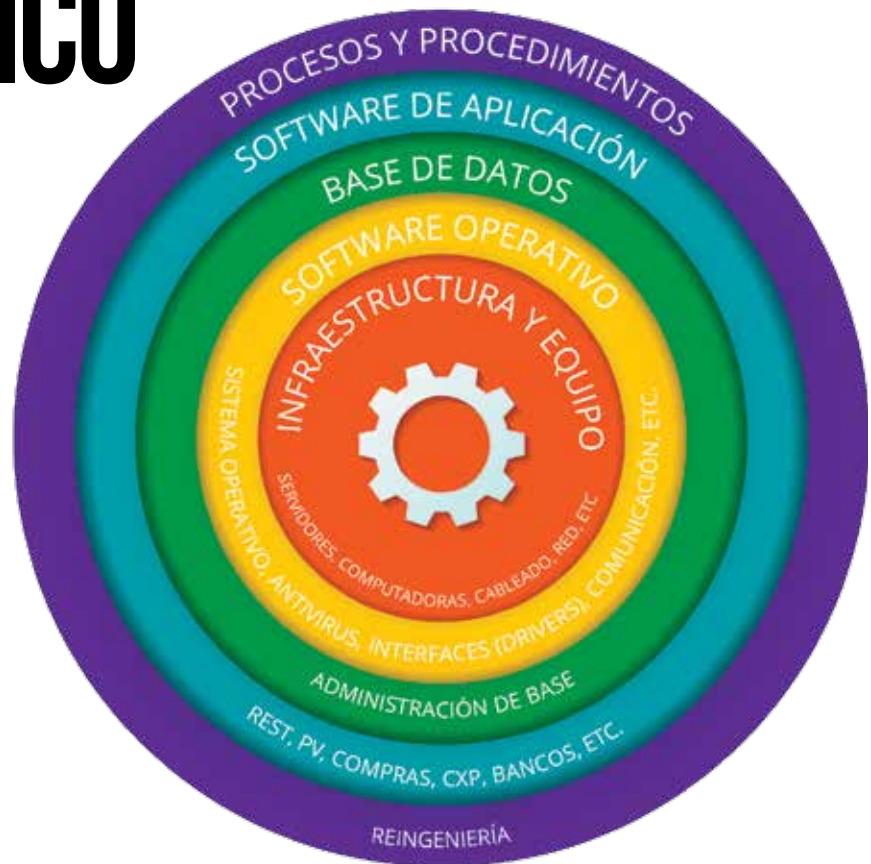


MODELO CONCÉNTRICO DE TI

Antonio Donadio
Dirección de Negocios y Servicios en Aasasoft

Cuando muchos de nuestros clientes llegan con la inquietud de adquirir un sistema de información para su restaurante o punto de venta, no han dimensionado los diferentes aspectos que influyen en la implementación del sistema.

Para ayudar a que estos temas, en ocasiones desconocidos y aparentemente muy complicados, sean entendibles, hemos diseñado un diagrama sencillo en el cual presentamos de manera general los aspectos que se involucran en la adquisición, implementación y operación de un sistema computacional. De cada uno de los círculos que conforman este diagrama, mencionaremos algunos de los puntos más importantes.



INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO

Servidores, computadoras, cableado, red, etc.

- ▶ Instalación de computadoras, dispositivos móviles, impresoras, monitores, etc.
- ▶ Instalación y continuidad del cableado de red
- ▶ Instalación y configuración de accesos y seguridad de la red (Wi-Fi)
- ▶ Enchufes eléctricos, puntos de acceso

SOFTWARE OPERATIVO

Sistema operativo, antivirus, interfaces (*drivers*), comunicación, etc.

- ▶ Instalación y configuración de sistema operativo
- ▶ Instalación de interfaces (*drivers* de impresoras, de básculas, etc.), antivirus y otros *softwares* operativos.
- ▶ Configuración del servidor (dominio, correo electrónico, etc.)
- ▶ Configuración de comunicación entre los equipos (servidor y estaciones)
- ▶ Configuración entre la central y las sucursales/franquicias

BASE DE DATOS

Administración de base de datos

- ▶ Instalación y administración de base de datos
- ▶ Configuración de base de datos
- ▶ Seguridad y respaldo de base de datos
- ▶ Replicación de datos.

SOFTWARE DE APLICACIÓN

Rest, POS, compras, CXP, bancos, etc.

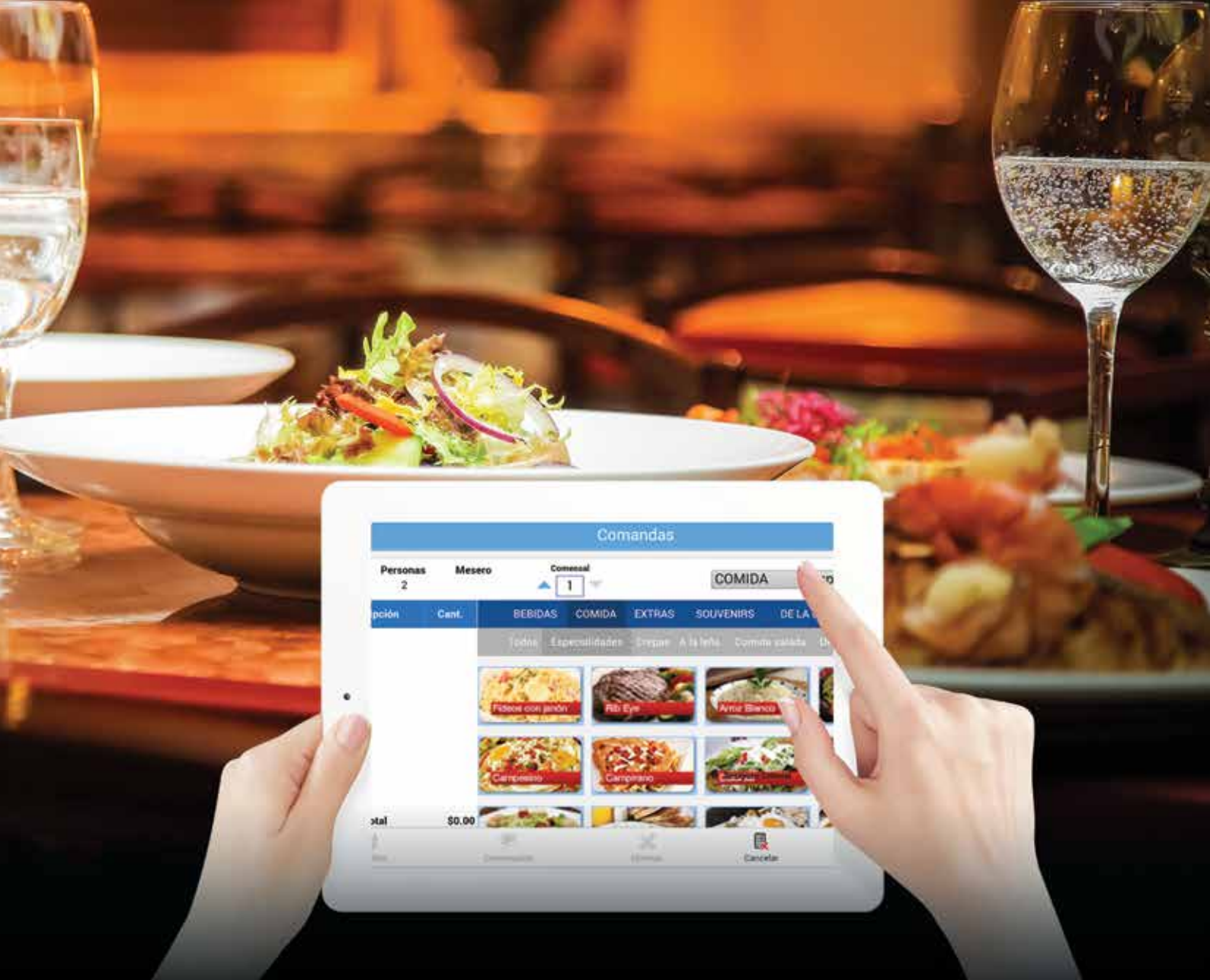
- ▶ Instalar, configurar e implementar la aplicación de punto de venta
- ▶ Probar la funcionalidad
- ▶ Capacitar en la operación del sistema y soporte técnico
- ▶ Actualizar del *software* de aplicación
- ▶ Recibir y enviar datos transaccionales

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Reingeniería

- ▶ Definición de las funciones, necesidades y reportes
- ▶ Registro oportuno de información de transacciones
- ▶ Capacitación operativa de procesos y procedimientos al personal
- ▶ Supervisión y mejoramiento continuo de los procesos

Para nuestros clientes, conocer estos relevantes puntos antes de comenzar con la implementación de un sistema, hace que el proceso de automatización de su empresa sea más claro, logrando ver resultados positivos, tanto económicos como operativos, rápidamente.



Optimiza tu servicio y maximiza tus ventas Sistema de administración total para restaurantes

- Control de ventas e inventarios
- Servicio de meseros
- Comandera móvil
- Servicio de comida rápida
- Servicio a domicilio web
- Pantalla en cocina
- Drive thru
- Facturación electrónica

www.aasasoft.com
(81)-8335-9696

aasasoft



ALIMENTOS Y BEBIDAS

Impacto del sector en la productividad y economía mexicana

La industria de alimentos y bebidas es una de las más activas en nuestro país, por ello sus indicadores en relación con la productividad y economía son de llamar la atención. El proceso de este sector inicia desde la obtención de los insumos, en ese sentido, las cifras gubernamentales señalan que una de cada 10 hectáreas es destinada a las actividades agroalimentarias, labor que genera siete millones de empleos directos. Además de producir para el consumo interno, de

acuerdo con cifras de la ONU, México exporta alimentos a 45 países, con lo cual abarca mil millones consumidores.

A continuación analizaremos aspectos de consumo de algunos de los principales productos de esta industria en la República mexicana.

El Inegi reporta que en el 2014 la **producción nacional de alimentos** fue de **siete millones de toneladas**, mientras que la de **bebidas** alcanzó **47 mil 311 millones de litros**.



FRUTAS Y VERDURAS

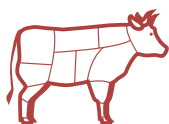
Los distintos climas de nuestro territorio posibilitan el cultivo de muchos tipos de frutas y verduras, que alcanzan cerca de 70 variedades, de las cuales una gran mayoría copan el mercado doméstico, mientras que otras tantas se exportan a numerosas partes del mundo.

Uno de los cultivos más emblemáticos es el aguacate, originario de México y con gran aceptación global, pues tan solo durante el

primer semestre del 2014 el valor de exportación de este fruto sumó 794 millones 446 mil dólares, con un volumen aproximado de 353 mil toneladas, que llegaron a 21 mercados, entre los que sobresalen Estados Unidos, Japón, Canadá, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Francia, Guatemala, España, China, Países Bajos, Hong Kong, Reino Unido, Alemania, Singapur y Bélgica.

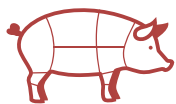
CARNES

RES



Después de la temporada de sequía vivida durante el 2014, se espera que a partir del 2015 y en los próximos tres o cuatro años su consumo aumente a 16 kilogramos por persona.

CERDO



Según la Asociación de Puericultores, la expectativa de consumo *per cápita* de este cárnico al finalizar el 2015 es de 21 kilos.

POLLO



México es el sexto productor mundial de carne avícola y las previsiones apuntan a que este año será el exportador número uno. De acuerdo a la Unión Nacional de Avicultores esta carne es la de mayor consumo en México y representa 35% del total de la producción pecuaria.

LÁCTEOS

QUESOS



Es el lácteo de mayor consumo en nuestro país, con un mercado maduro y altamente fragmentado, se estima que ha crecido a una tasa anual aproximada de 2%, alcanzando 300 mil toneladas. Además, destaca que para elegir este producto influyen significativamente los gustos y preferencias regionales, que en general se inclinan por quesos frescos.

PRODUCTOS PROCESADOS

PAN



El consumo anual de pan en tierras mexicanas oscila entre 32 o 33 kilos anuales por habitante. Según la Asociación Nacional de Proveedores de Pan (Ampropan), la venta de pan dulce y pastelillos industrializados descendió 6% en tiendas pequeñas y de conveniencia, sin embargo, se estima que el descenso podría ser de 15% en autoservicios. Dicha tendencia se debe a dos factores esenciales: por un lado la nueva carga fiscal al consumo de estos productos y por el otro, a los nuevos modos de alimentación más saludables que cada día se masifican entre la población de nuestro país, que si bien no deja de comer pan, lo prefiere de otro tipo.

Según el Inegi, en la República mexicana se gasta de 17% a 175% más en agua embotellada, jugos, refrescos, bebidas alcohólicas y cerveza de lo que destina a tortillas, leche, frutas o huevos.



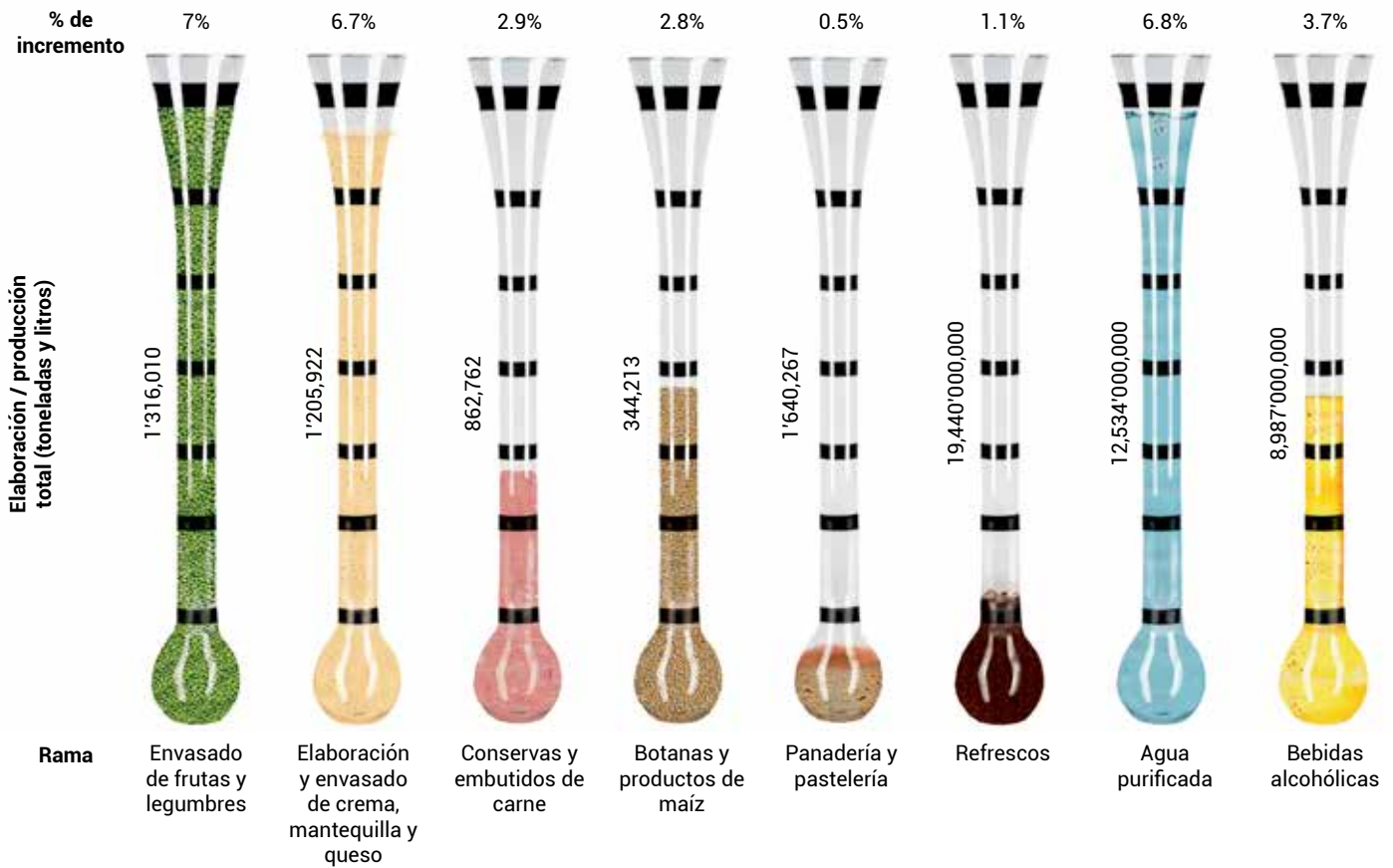
BEBIDAS



Los mexicanos consumen 163 litros *per cápita* de refrescos, superando a Estados Unidos desde hace algunos años, por lo cual México ha supuesto uno de los mercados más importantes para las grandes empresas refresqueras a nivel mundial. El hábito de consumo de muchos continúa siendo clave y la sustitución del refresco por el alimento hace que quienes cuentan con menos poder adquisitivo sean los mayores consumidores del mercado.

RAMAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON CRECIMIENTO SIGNIFICATIVO EN 2014

Panadería y Pastelería (representa 23.3% del total de la producción nacional de alimentos), tuvo un incremento de 0.5% con una producción de un millón 640 mil 267 toneladas.



ALGUNAS FERIAS RELEVANTES RELACIONADAS CON EL SECTOR



Mexipan: Industria del Pan (Guadalajara)



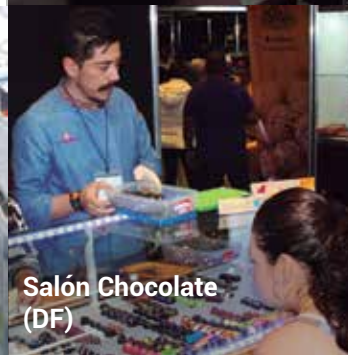
Expo Repostería (Monterrey)



Latin American Food Show (Cancún)



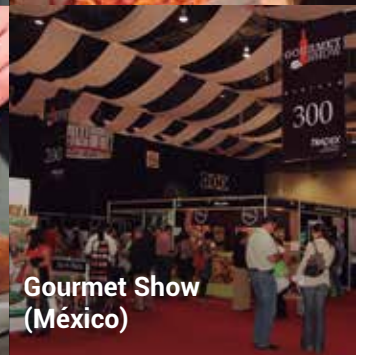
Food Technology Summit & Expo (Guadalajara y DF)



Salón Chocolate (DF)



Festín Gastronómico (Guadalajara)



Gourmet Show (México)

Fuentes: www.alimentacion.enfasis.com
www.industriaalimenticia.com

www.journalmex.wordpress.com
www.portalferias.com

VINOTECA®

¡VEN, LOS MEJORES REGALOS
TE ESTÁN ESPERANDO!



VINOTECA
MONTERREY

CALZADA DUEÑDES | CALZADA LOBO | ROBERTO G. SADA |
PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN | EUGENIO G. SADA | CUMBRES LEONES |
GÓMEZ MORÍN 404 | PLAZA FIESTA ANAHUAC | CUMBRES ELITE |
VILLA MONTAÑA | SIERRA AZUL | VALLE ALTO | SAN JERÓNIMO

T. (81) 8173 5000

EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE
PRODUCIR ADICCIONES
Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD

f vinoteca.mexico

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

www.vinoteca.com

Vinoteca es una marca registrada

Evita el exceso



Rutas gastronómicas en México

Los alimentos típicos de nuestro país son un relevante atractivo para el turismo no solo extranjero, sino también nacional, ya que la gran diversidad de platillos e ingredientes brindan una riqueza gastronómica que vale la pena saborear.

A partir del 2010, en el marco de su sesión realizada en Nairobi, Kenia en el mes de noviembre, se dio la resolución que incluyó a la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. Desde ese mismo año, también debido a la celebración del bicentenario de la Independencia, la Secretaría de Turismo creó las Rutas de México y dando seguimiento al programa generó 18 Rutas Gastronómicas:

- | | | | | | |
|--|---|--|--|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Fogones entre Viñas y Aromas del Mar (Baja California y Baja California Sur) ■ Cocina de dos Mundos (Chihuahua) ■ Mesa de la Huerta y el Mar (Sinaloa) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Altar del Día de Muertos (Michoacán) ■ Mercados (Morelos y Guerrero) ■ Sabor de Hoy (Ciudad de México) ■ Platillos con Historia (Querétaro y Guanajuato) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Cocina al Son del Mariachi (Jalisco) ■ Sabores del Mar (Nayarit y Colima) ■ Cultura del Magüey (Hidalgo) ■ Del Mar a la Laguna (Tamaulipas) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Del Café a la Vainilla (Veracruz) ■ Mil Sabores del Mole (Oaxaca) ■ Dulces Sabores de Antaño (Tlaxcala y Puebla) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Del Cacao (Chiapas y Tabasco) ■ Ingredientes Mestizos del Mayab (Yucatán y Quintana Roo) ■ Sazón del Minero (Aguas-calientes, San Luis Potosí y Zacatecas) | <ul style="list-style-type: none"> ■ Entre Cortes y Viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora) |
|--|---|--|--|--|---|

Rutas Gastronómicas

18
en total

Abarcan
155
destinos en
32
entidades

Integran **31 Pueblos Mágicos**, nueve ciudades Patrimonio de la Humanidad, **14 sitios naturales** y culturales, y **25 etnias**

Incluyen **más de mil 500 platillos** y bebidas típicas



Mayor información en: www.rutasgastronomicas.sectur.gob.mx [/rutas.gastronomicas.16](https://www.facebook.com/rutas.gastronomicas.16) [@RgastrosmicasMx](https://www.instagram.com/RgastrosmicasMx) [/visitmex](https://www.visitmex.com)



Descubre la magia, empezando por el norte de la región enclavado entre dos litorales: el Océano Pacífico y el Mar de Cortés. Un recorrido diseñado para visitantes que buscan abrir sus sentidos y degustar, oler y tocar toda la gama de productos que ofrece esta tierra: desde la levadura hecha cerveza en Tijuana y Tecate, hasta el morado, púrpura y verde de los viñedos.

TIERRA DEL VINO

Baja California



CERVECERÍA TECATE

Planta de la Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma que cuenta con un espacio llamado Jardín Cerveza donde puede obtenerse una bebida para degustación. Aquí se elaboran siete marcas: Tecate, Tecate Light, Sol, XX Lager, XX Ámbar, Carta Blanca e Indio.

L.A. CETTO

Empresa productora de vinos de mesa, aceituna y aceite de oliva. Produce cuatro excelentes líneas de vino: Clásica, Reservas Privadas, Don Luis Selección Reservada y Reserva Platino.

MONTE XANIC

Quiere decir "flor que brota después de la primera lluvia", proviene de los indios coras, quienes todavía habitan regiones de Nayarit. Los viñedos están en el Valle de Guadalupe y son los más septentrionales del país.

MALVA

Cocina hecha con ingredientes de la tierra bajacaliforniana por el Chef Roberto Alcocer. Reconocido por el Gourmet Awards como el mejor nuevo restaurante de México del 2014.

📍 www.malvarestaurant.com

☎ (646) 155-3085

📍 Km 96 carretera Ensenada-Tecate, 22755 San Antonio de las Minas, BC

FINCA ALTOZANO

Cuenta con un menú a base de productos locales, provenientes de huertas, granjas y rancherías el Valle de Guadalupe. Cocina campirana del Chef Javier Plascencia.

📍 www.fincaltozano.com

☎ (646) 156-8045

📍 Km 83 carretera federal 3 Tecate-Ensenada, Ejido Fco. Zarco, 22750 Valle de Guadalupe, BC



HOTEL BOUTIQUE VALLE DE GUADALUPE

Cuenta con piscina al aire libre, restaurante y estacionamiento gratuito. Se encuentra en el Valle de Guadalupe y ofrece conexión Wi-Fi gratuita.

📍 www.hotelboutiquevalledeguadalupe.com

☎ (646) 155-2164

📍 Camino de los Ranchos 1, Parcela 7, 22750 Valle de Guadalupe, BC

ENCUENTRO GUADALUPE

El establecimiento está rodeado de viñedos y ofrece piscina exterior en el centro de Valle de Guadalupe, en medio de una reserva ecológica.

📍 /Encuentro-Guadalupe

☎ (646) 155-2775

📍 Km 75 carretera Tecate-Ensenada, 22850 Valle de Guadalupe, BC



RUTA DEL TEQUILA

Jalisco

Es un destino turístico multifacético que forma parte de las Rutas Turísticas de México y del Estado de Jalisco, que conjuga una riqueza histórica, patrimonial, cultural y natural, llena de tradiciones ligadas al desarrollo histórico de la bebida emblemática mexicana, la cultura del tequila y el México independiente. También es un circuito de los municipios que rodean al volcán de Tequila, donde se puede disfrutar en plenitud de sus tradiciones, atractivos turísticos y culturales.



TOURS

MUNDO CUERVO

José Cuervo tiene más de 250 de historia y posee una de las destilerías más antiguas de América Latina: La Rojeña. Ofrece a sus visitantes tres modalidades de experiencia con duración de una a tres horas.

CASA SAUZA

Una de las fábricas de tequila de mayor tradición en México brinda la posibilidad de conocer su destilería, visitar los campos de agave y jardines botánicos e incluso plantar un agave.

CASA HERRADURA

La Hacienda San José del Refugio es la casa del Tequila Herradura, un sitio único y mágico, lleno de belleza, tradición y modernidad. Los visitantes pueden conocer los procesos de elaboración del tequila, todos los días de la semana.

RESTAURANTE SOKY

Desde 1970 ha seducido a los paladares más exigentes con su variedad de platillos del mar, cortes finos y su especialidad: ancas de rana. Todo con excelente sabor y calidad, en un ambiente cómodo y agradable.

- 📍 www.restaurantesoky.amawebs.com
- ☎ (384) 733-0008
- 📍 Las Fuentes 300-A, Teuchitlán, Jal.

LA POSTA

Este restaurante bar ofrece los más destacados sabores tradicionales de la región, que incluyen al agave como un ingrediente especial. Su ambiente es el del patio de una casa de rancho, con mobiliario rústico y vajilla de barro.

- 📍 www.grupolaposta.mx
- ☎ (374) 742-1959
- 📍 Carretera Internacional a Nogales



GASTRONOMÍA

HACIENDA EL CARMEN

El lugar perfecto para relajarse, convivir con la naturaleza y tomar un descanso excepcional. Ubicado en Ahualulco de Mercado, en la región de Valles de Jalisco, con una maravillosa vista a las montañas.

- 📍 www.haciendaelcarmen.com.mx
- ☎ 01-800-561-4053
- 📍 Km 58 Carr. Guadalajara-Tala-Etztatlán, Mpio. de Ahualulco de Mercado, Jal.

HACIENDA LA MAGDALENA

Hotel Boutique localizado en Zapopan, Jalisco. El inmueble data del siglo XVII y esta rodeado de jardines. Su cercanía con el centro de Zapopan y de Guadalajara permite acceder a gran cantidad de actividades.

- 📍 www.haciendalamagdalena.com
- ☎ 01-800-832-8488
- 📍 Carr. a Colotlán 1701, Zapopan, Jal.



HOTELES



A COMER EN SERIO

CARNE 100% BLACK ANGUS

PAN RECIÉN HORNEADO

**TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS
A MANO AL MOMENTO DE ORDENAR**

**MALTEADAS CON AUTÉNTICAS
CUCHARADAS DE NIEVE**





LOS MIL SABORES DEL MOLE

Elaxcala, Puebla y Oaxaca

Los tres Estados que comprende esta ruta compiten por la autoría de la creación del mole. Este platillo de nuestra cocina es tan variado que existen al menos 300 modos de prepararlo. La ruta permite probar el mole de los mejores restaurantes de la zona, además de pasear por espléndidos paisajes naturales y visitar los principales sitios arqueológicos ubicados en tierras oaxaqueñas: una experiencia completa de cultura y sabor.



TOURS

LOS PORTALES DE TLAXCALA

Continúa con una tradición de 90 años. Se especializa en ofrecer los más exquisitos platillos de la gastronomía tlaxcalteca, en un ambiente familiar y agradable, con cuidadoso servicio.

📍 www.restaurantelosportales.com.mx

☎ (246) 462-5419

📍 Plaza de la Constitución 8, Centro Histórico, Tlaxcala, Tlax.

FONDA DE STA. CLARA

Con 50 años de trayectoria, da a sus comensales los mejores y más reconocidos sabores de la cocina poblana, en finos platillos barrocos, para una degustación que semeja al disfrute de las obras de arte.

📍 www.fondadesantaclara.com

☎ (222) 246-1919

📍 3 Poniente 920, Col. Centro, 72000 Puebla, Pue.

TLAXCALA Y SU GASTRONOMÍA

Recorrido por el Centro Histórico de la capital tlaxcalteca, visita al Taller de Cerveza Artesanal y la Hacienda Pulquera, donde se degusta la comida. El paquete incluye entrada a los sitios visitados, transporte, recorridos guiados, platillo y seguro de viajero.

LA FLOR DE VILLANUEVA (PUEBLA)

Esta empresa poblana exporta la tuna y sus variedades blanca y roja a Europa, Estados Unidos y Canadá, al visitarla se tiene la oportunidad de atestiguar los diferentes tipos de preparación de este emblemático producto.

RANCHO ZAPATA (OAXACA)

Los recorridos por este sitio, donde se produce el Mezcal Benavé, son ofrecidos por Mezcalera Productora Artesanal y Restaurante Gourmet Regional, Nacional e Internacional. Es la oportunidad perfecta para degustar una amplia gama de auténticos mezcales y saborear cocina gourmet elaborada con ingredientes tradicionales.



GASTRONOMÍA



HOTELES

HABITA LA PURIFICADORA

En el Centro Histórico de Puebla, se encuentra en un inmueble del siglo XIX que funcionó como fábrica purificadora de agua, remodelado por el reconocido Arquitecto Ricardo Legorreta.

📍 www.lapurificadora.com

☎ 01-800-400-8484

📍 Callejón de la 10 Norte 802, Paseo San Francisco, Barrio El Alto, 72000 Puebla, Pue.

HACIENDA LOS LAURELES-SPA

A unos minutos del corazón de Oaxaca, sus 23 habitaciones y suites conectan con una terraza la cual tiene vista a un florido jardín y a las montañas que rodean el lugar, caracterizado por su cálida hospitalidad.

📍 www.hotelhaciendaloslaures.com

☎ (951) 501-5300

📍 Hidalgo 21, 68020 Oaxaca, Oax.



Las entidades nortteñas que forman esta ruta tienen gran tradición y cultura. Por su clima Coahuila y Nuevo León son ventajosos para el cultivo de nuez, ciruela y dátil, así como para la producción de cabrito. En Sonora abundan maíz y trigo, y la tortilla es pieza clave para la perfecta carne jugosa de la región. El principal platillo de Durango es el caldo duranguense, hecho a base de unos chiles pasados, típicos de la región.

ENTRE CORTES Y VINEDOS

Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora



TOURS

PASEO SANTA LUCÍA (NUEVO LEÓN)

Una de las 13 maravillas de México hechas por el hombre. Creado para que sus pasajeros se embarquen en un recorrido del Parque Fundidora al Museo de Historia Mexicana. En el trayecto pueden admirarse grandes áreas verdes y murales de reconocidos artistas regionaños.

VILLA DEL OESTE (DURANGO)

Ubicado en la carretera Panamericana, el parque temático se construyó como set cinematográfico para filmes nacionales e internacionales. Hoy es un destino turístico y cada fin de semana monta un espectáculo al estilo *western* con *cowboys* y *apaches*.

MAGDALENA DE KINO (SONORA)

Pintoresca ciudad con paisajes históricos, cada año invita a una gran cantidad de visitantes a participar en sus eventos religiosos y culturales, degustar exquisitos platillos, ir a zonas de descanso y lugares para acampar, así como disfrutar coloridas fiestas.

LA CATARINA (NUEVO LEÓN)

Cuenta con un toque de serenidad, muy propio de una hacienda, más su excelente servicio y gran variedad de platillos, elaborados con ingredientes genuinos, que lo convierten en una verdadera experiencia.

📍 www.grupopangea.com/lacatarina

☎ (81) 8345-3357

📍 Av. Morones Prieto 2525 pte., Col. Loma Larga, 64710 Monterrey, NL

MOCHOMOS (SONORA)

Ofrece la riqueza sonoreña a través del arte culinario contemporáneo, y además es distinguido y amigable. Tiene una gran carta de entrada, al igual que cortes y especialidades.

📍 www.mochomos.mx

☎ (66) 2211-2177

📍 Blvd. José María Morelos 701, local F, Col. Loreto, 83148 Hermosillo, Son.



GASTRONOMÍA



HOTELES

ANTARIS VALLE

La exclusividad es su fuerte. A unos cuantos pasos de centros comerciales, boutiques y spas, cualquier persona queda boquiabierta con su atmósfera de tranquilidad.

📍 www.hotelantaris.com

☎ (81) 8174-0000

📍 Río Danubio 400 ote., Col. del Valle, 66220 San Pedro Garza García, NL

HOTEL COLONIAL

Un lugar donde se puede encontrar un excelente ambiente de comodidad, seguridad y confianza. En Hotel Colonial Hermosillo los huéspedes pueden sentirse en su casa, fuera de ella.

📍 www.hotelescolonial.com

☎ (66) 2259-0000

📍 Vado del Río 9, Col. Villa de Seris, 83280 Hermosillo, Son.



TESORO DEL MEZCAL

Oaxaca

En el país se producen distintos licores que nos enorgullecen y en Oaxaca destaca el mezcal. A las afueras de la capital del Estado, en la carretera Panamericana, hay un sinfín de plantíos de agave. Varias familias montaron destilerías invitando al público a conocer el proceso de corte, machado y horneado de las hojas, para después pasar el jugo por una doble destilación y reposado, todo esto acompañado de la degustación de las variedades que producen.



LA CIUDAD DE LOS MUERTOS

Quien vaya Oaxaca debe visitar este sitio: la zona arqueológica de Mitla, mejor conocida como "ciudad de los muertos", se consideró como un espacio para relajarse, y asimismo fue el segundo centro zapoteca, después de Monte Albán.

CASA DEL PUEBLO ANTIGUO

Una de los lugares más especiales por sus fiestas, colores y sabores. Es el templo donde se guarda todo el patrimonio cultural de la zona, su importancia es significativa tanto para los habitantes como para los turistas que se dan la oportunidad de conocerlo.

ZOOLOGICO YAGUAR XOO

Parque de conservación de clase internacional. A solo 38 kilómetros de la capital oaxaqueña, es un centro de acopio de animales decomisados o rescatados que incita al visitante a crear un vínculo de solidaridad con los habitantes del zoológico.

CATEDRAL RESTAURANTE & BAR

Con más de 30 años de experiencia, ofrece gran variedad de platillos de la zona e internacionales. La bella casa donde se encuentra es el lugar perfecto para conocer el estado de Oaxaca a través de los cinco sentidos.

📍 www.restaurantecatedral.com.mx

☎ (951) 516-3285

📍 García Vigil 105, Col. Centro, 68000 Oaxaca, Oax.

BOULENC

Panadería artesanal, de la que destacan sus increíbles cuernitos de queso y su pizza, al igual que su maravilloso pan dulce. Los viajeros no deben irse sin haber probado estas delicias.

📍 www.soypapa00.wix.com/boulenc

☎ 01-800-500-4000

📍 Calle 5 de Mayo 300, Col. Centro, 68000 Oaxaca, Oax.



QUINTA REAL OAXACA

En el corazón de la ciudad, este hotel transporta a sus huéspedes a la época virreinal. Además se encuentra cerca de las mejores galerías, museos y tiendas artesanales.

📍 www.quintareal.com/oaxaca

☎ 01-800-500-4000

📍 Calle 5 de Mayo 300, Col. Centro, 68000 Oaxaca, Oax.

HOTEL PALACIO BORGHESE

A solo unos pasos del Zócalo y de cálidos restaurantes, es un lugar para relajarse al máximo. La belleza y el silencio hacen una perfecta pareja, invitando a disfrutar cada minuto. Exclusividad es la mejor palabra para describir este hospedaje.

📍 www.palacioborghese.com

☎ (951) 501-0901

📍 Allende 208, Centro Histórico, 68000 Oaxaca, Oax.



Guacamaya

RESTAURANT

Av. Roble 515, Col. Valle del Campestre San Pedro Garza García, NL

Tel. (81)83780303 / (81)8335 92 20

WWW.laguacamayarestaurant.com.mx

Reservaciones

Opentable.com

laguacamaya@intercable.net

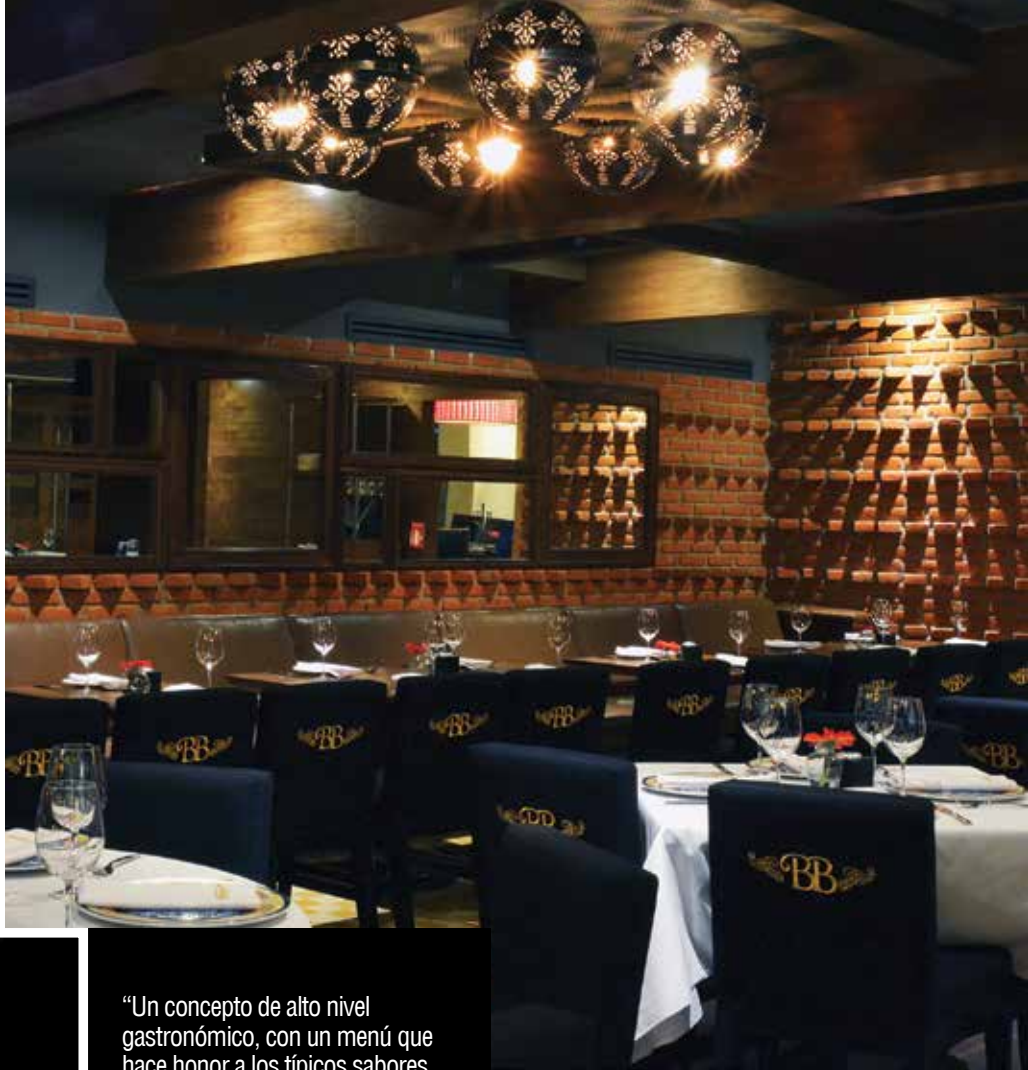


LA BUENA BARRA

CANTINA CONTEMPORÁNEA

La Buena Barra Monterrey nació en el 2012, después también se instaló en la ciudad de México donde su propuesta fue muy bien recibida, así que hoy tiene el placer de ofrecer a sus comensales de sus dos sucursales, una experiencia culinaria capaz de satisfacer todos sus sentidos.

Su decoración hace referencia a componentes de la cultura mexicana, desde la prehispánica e indígena hasta la colonial.



▲ BARBACHERA

“Un concepto de alto nivel gastronómico, con un menú que hace honor a los típicos sabores de México”



▲ JAIBA



▲ TROMPO

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Mexicana contemporánea

RESTAURANTE

- Familiar

CARTA DE VINOS

- Exclusiva, con cava para eventos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones (open table)
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y comida para llevar
- Terraza



- 📍 Missouri 600 ote.
(esquina con Ricardo Margáin)
Col. Valle de Santa Engracia
- ☎ (81) 8338-5050
- ✉ rp@labuenabarra.com.mx
- 🌐 www.labuenabarra.com.mx
- 📘 /Labuenabarra
- 📷 @labuenabarra
- 📺 /labuenabarra



LA
BUENA BARRA

CAÑA DE FILETE AL MEZCAL
HASTA QUE LA MUERTE NOS SEPARE



PLAZA LUA
R. Margáin y Missouri 600 ote.
Reservaciones (81) 8338.5050
reservaciones@labuenabarra.com.mx

Aristóteles 124 esq. Presidente Masaryk
Col. Polanco Miguel Hidalgo, México DF
T. (55) 5280.6699 y (55) 6395.3939

www.labuenabarra.com.mx



LA CATARINA

La Catarina, Restaurante, Arte Mexicano y Tequilería, inició su trayectoria en el año 2001. Cuenta con una carta diseñada por el equipo creativo del Grupo Culinaria. Por otro lado, su estilo y estructura arquitectónica estuvieron a cargo de LOL Arquitectura.



▲ ATÚN SELLADO

JOSÉ GONZÁLEZ ALCÁNTARA
CHEF EJECUTIVO

“La Catarina abrió sus puertas como el primer lugar de comida mexicana contemporánea en Monterrey, ofreciendo una gastronomía de altura, en una atmósfera elegante y por supuesto, con la mejor atención a los comensales”



▲ MEDALLONES DE CAMARÓN SOBRE PURÉ DE ELOTE CON POBLANO Y ADOBO DE CHILE



▲ ESFERAS DE PAPA CON CHORIZO Y QUESO OAXACA

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Fine dining y mexicana contemporánea

RESTAURANTE

- De negocios y familiar

CARTA DE VINOS

- Extenso surtido de vinos mexicanos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- a. Morones: comidas y cenas de negocios, y eventos sociales en general
- b. Micropolis: eventos sociales (despedidas, baby showers y desayunos)
- Servicio de catering
- Valet parking
- Terraza en Garza Sada



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

LA CATARINA MORONES

- 📍 Av. Morones Prieto 2525
- ☎ (81) 8478-7161
- ✉ capitancatarina@grupoculinaria.mx
- 📍 La Catarina Restaurante
- 📱 @lacatarinarestaurante

LA CATARINA MICROPOLIS

- 📍 Eugenio Garza Sada 3820
- ☎ (81) 2091-0323
- ✉ cajacatarinasur@gmail.com
- 📍 La Catarina-Micropolis
- 📱 @lacatarinarestaurante



LA CATARINA.

RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

Amamos al México Independiente

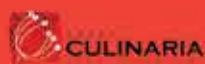


HUARACHE

De masa con medallones de filete gratinados, salsa verde y pico de gallo.

Valor y orgullo por nuestra cocina tradicional mexicana.

Sabores que nos distinguen.



Av. Morones Prieto Pte. 2525
Col. Loma Larga, Mty, N.L.
T.8478 7161

Micropolis
Garza Sada 3820, Mty, N.L.
T.2091 0323

lacatarina.mx
FB/ [LaCatarinaMty](https://www.facebook.com/LaCatarinaMty)
TW/ [@Rest_LaCatarina](https://twitter.com/Rest_LaCatarina)



MARISQUERO GRILL

TOSTADA FISH & BEER

Un estilo de ambiente casual, simpático y acogedor, con una arquitectura contemporánea desarrollada por Juan Villarreal Arquitectos, Albuerno Arquitectos y La Suire 347, ofrece sencillez y elegancia de todos los espacios a quien tenga el placer de ser comensal del Marisquero Grill. La selección del menú se hizo pensando en la variedad de vivencias que tendrá el cliente al degustar los diversos sabores, ofreciendo un viaje virtual a través de la experiencia sensorial: "los sabores y olores transportan". Un concepto de carta donde se pueden ir seleccionando piezas individuales para formar platillos propios, satisfaciendo los sentidos al disfrutar de los alimentos.



MARIANO CRUZ Y FRANCO CRUZ

CHEFS TITULARES

"Especializado en lo mejor y más exclusivo de la gastronomía internacional fusión para los amantes *bons vivants*, no existe mejor comida que la que se comparte con amigos conoedores, de paladares muy experimentados, donde la creatividad y diseño de los platillos son de última generación, en un ambiente único e inigualable. Un lugar donde el cúmulo de creaciones de sabores y aromas del mar dan realce a la gastronomía fusión"



▲ CHUPITOS



▲ TORRE DE MARISCOS

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Gastronomía fusión

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivos y sport

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio a domicilio (oficinas del perímetro)
- Valet parking
- Área de fumadores
- Terraza


Marisquero
Grill
Tostada - Fish & Beer


- 📍 Plaza Torre Avalanz
Batallón de San Patricio 109 y San Agustín
Valle Oriente, San Pedro Garza García, NL
- ☎ (81) 8363-5151
- ✉ info@marisquero grill.com
- 🌐 www.marisquero grill.com
- 📘 /marisquero grill
- 📺 /marisquero grill
- 📷 /marisquero grill





International Cuisine

Reservaciones:
(81)1257-3950
Hr: 12:30 a 00:30 hrs Todo el año

 @elgranerogrill

 /elgraneromty

 gplus.to/granerogrill

 /elgranerogrillmty

www.elgranero.com.mx

GRUPO GRANERO 



Lechón al Horno



MOCHOMOS

RIQUEZA SONORENSE

Ofrece una amplia selección de entradas originales, los mejores cortes y platillos típicos sonorenses, así como especialidades del día, en un ambiente agradable y un atento servicio para que a los clientes no les falte nada.

Forma parte del Grupo Costeño, corporativo mexicano nacido en el año 2006 gracias al éxito de su primer restaurante de mariscos: El Costeñito. Mochomos ha modernizado el arte culinario de la comida sonorenses fusionando su riqueza gastronómica. Fue fundado en el 2015 y el diseño de su carta estuvo a cargo de Alfonso Lira.



▲ RIB EYE AÑEJO

IVÁN GARZA CHEF TITULAR

“Sonora es reconocido nacional e internacionalmente como uno de los mejores productores de carne, por lo que buscamos que Mochomos Monterrey sea una propuesta de un restaurant contemporáneo, distinguido y amigable”



▲ PIEDRA CALIENTE



▲ BUÑUELOS DE CAMARÓN

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Fusión sonorenses

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo y social-bar

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones por teléfono y open table
- Áreas privadas para eventos
- Área de fumadores
- Terraza



📍 Metropolitan Center Lázaro Cárdenas 2000
☎ (81) 8647-0160 y 61
🌐 www.mochomos.mx
📱 @mochomosmtly



Piedra caliente,
vino de vega
sicilia y
tu reunión
de negocios.

NUESTRA FUSIÓN SONORENSE


mochomos
RIQUEZA SONORENSE



ANTONIO I

EL LUJO DE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

Es un lugar donde se conjunta la elegancia del diseño mexicano, con la calidez de su entorno. En su extenso menú pueden encontrarse desde el tradicional cabrito al pastor, los mejores cortes de carne y chiles en nogada, hasta un delicioso salmón al tamarindo. Entre las diferentes áreas del restaurante Antonio I se ubica el bar Puerta Grande, donde es posible disfrutar de los mejores eventos deportivos, degustando botanas y platillos.

Fundado en el 2011, sus amplios y altos espacios, rodeados de grandes muros y columnas, siguen la referencia de las mejores edificaciones patrimoniales mexicanas. Sin olvidar su toque tecnológico y enormes pantallas para estar al tanto de los mejores encuentros deportivos.



DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Gourmet mexicano e internacional

RESTAURANTE

- Familiar

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Valet parking
- Área de fumadores
- Terraza



DESCRIPCIÓN DE PLATILLOS

• ENTRADA

1. El tradicional atropellado
2. Queso fundido
3. Molcajete de chicharrón de Rib Eye
4. Carne seca a la plancha
5. Tuétanos a las brazas

• PLATO FUERTE

1. Rib Eye a la sal 750 gramos
2. Paleta, pecho, pierna o riñonada de cabrito
3. Chiles en nogada
4. Camarones reina Isabel
5. Mole negro de Oaxaca

• POSTRE

1. Pan de elote estilo Villa de Santiago
2. Arroz con leche
3. Flan con cajeta y nuez
4. Conserva de naranja de Allende con queso panela
5. Crepas con cajeta y nuez

▼ RIB EYE



▲ PAN DE ELOTE



▲ CHICHARRÓN DE RIB EYE



▲ COWBOY



📍 Av. Constitución 1475 pte.
 64000 Monterrey, NL
 ☎ (81) 8342-4802 y 8340-4848
 ✉ eventosantonioprimer@live.com.mx
 🌐 www.antonioprimer.com
 📱 /antoniop1ero

DELITECA

WINE BY THE GLASS

Un espacio diseñado y creado para que el vino sea el protagonista, un concepto de estilo francés surgido en el 2011 por iniciativa de la familia Morales, líder del sector. En el servicio se incluyen más de 40 vinos, charcutería y quesos especializados, con lo cual el comensal puede disfrutar de un viaje enológico a través del vino y la comida, además de una deliciosa selección de panes rústicos, entradas, ensaladas y aperitivos.



DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Francesa

RESTAURANTE

- Grupo de amigos

CARTA DE VINOS

- Diseñada por Vinoteca

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones (desde las 9.00 pm)
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Terraza



- 📍 Batallón de San Patricio
- ☎ (81) 8363-5001
- ✉ eduardo.ontiveros@vinoteca.com
- 📘 /vinoteca.mexico
- 📺 vinoteca_mexico
- 📷 vinoteca_mexico
- 📱 vinoteca_mexico



Concepto creado por Vinoteca donde podrás descubrir **lo mejor del mundo Delicatessen, y probar 40 de nuestros vinos exclusivos** en los nuevos Wine Dispensers. Asi como la mejor variedad de maltas, tequilas, rones y más licores exclusivos, para degustar.



DELI AND WINE BY THE GLASS
COME AND TASTE THE CONCEPT

Main Entrance Plaza Fiesta San Agustín

Batallón de San Patricio No. 1000, / T. 8363 5001 deliteca@vinoteca.com



EL GAUCHO

La carta de este restaurante inaugurado en 1968 se segmenta en "Para empezar", con sugerencias de entradas de platillos estilo argentino, así como otros regionales e internacionales. En su ambiente rústico y acogedor, ofrece sopas y ensaladas, destacando la ensalada de creación propia, que es reconocida como "ensalada gaucha" en Monterrey. También tiene una selección de pastas y pizzas, así como de platillos regionales. Sus cortes de res son muy variados, vastos y de excelente calidad. Asimismo cuenta con platillos a base de pollo y productos del mar.



▲ CHURRASCO

"Los platillos son preparados con productos de alta calidad y en porciones generosas, para satisfacer los gustos y preferencias de nuestra distinguida clientela. Nuestra misión es que los comensales se vayan satisfechos, por eso nos esmeramos en ofrecer una atención profesional, cálida y expedita"



▲ PLATILLO DE MAR Y TIERRA



▲ EMPANADA DE DULCE DE LECHE
CON HELADO DE VAINILLA

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Argentina e internacional, con cortes finos

RESTAURANTE

- De negocios, familiar, de amigos

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Valet parking



- 📍 Arroyo Seco 100, Fracc. Arroyo Seco
64740 Monterrey, NL
- ☎ (81) 8358-4218 y 8358-1627
- ✉ info@restauranteelgaucho.com
- 🌐 www.restauranteelgaucho.com
- 📌 Restaurante El Gaucho

Celebra con nosotros,
con una nueva experiencia gastronómica internacional.



Cocina con un chef profesional un menú de 3 tiempos y quédate a cenar con tus invitados en el lugar más exclusivo de San Pedro.



POSADAS • CENAS KUK • CENA CON AMIGOS • ANIVERSARIOS • CENAS ROMANTICAS
BABY SHOWER • JUNTADITAS • DESPEDIDA DE SOLTERA
(Lunesita, Martesita, Miércolesitos, Juevesitos)
LETS PARTY KUK, FIESTAS DE CUMPLEAÑOS TEENS Y PRE-TEENS

T. (81)19.31.63.63

www.kuk.mx

cocinakuk

Gómez Morín 199 Local 29, Plaza Las Palmas, 66220 San Pedro Garza García, NL

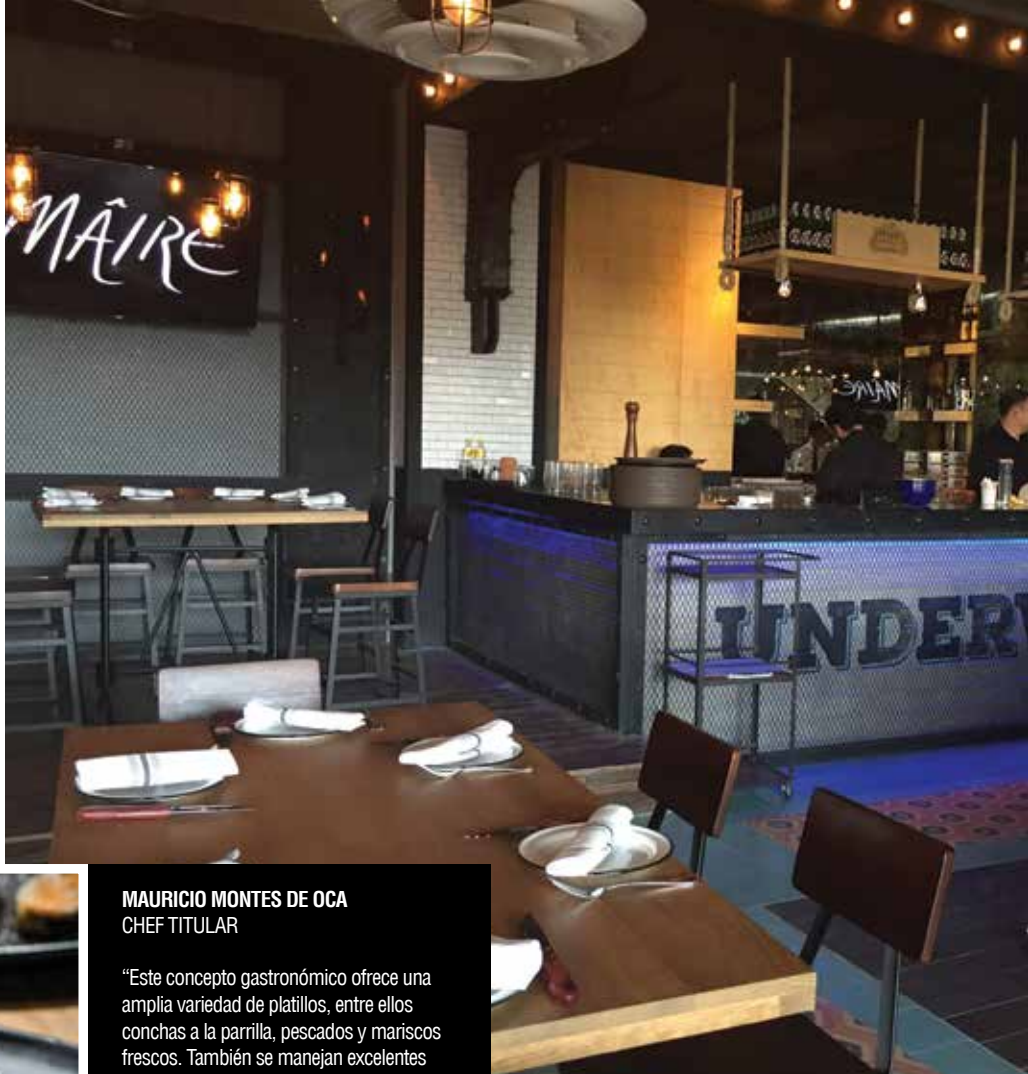


MÂIRE

OYSTER BAR Y PARRILLA

Es un nuevo concepto de Oyster Bar y Parrilla en Monterrey, ubicado en la Plaza Metropolitan, el cual cuenta con una arquitectura que se basa en diseños industriales con toques de acero, hierro y madera, para darle un sello formal, sin perder el estilo que caracteriza a Grupo Costeño.

Su cocina es versátil, en ella se combinan los mejores pescados, carnes y mariscos a la parrilla con sabores tradicionales, en un ambiente relajado y con el mejor servicio personalizado.



▲ SAMPLER DE OSTIONES AL GRILL

MAURICIO MONTES DE OCA CHEF TITULAR

"Este concepto gastronómico ofrece una amplia variedad de platillos, entre ellos conchas a la parrilla, pescados y mariscos frescos. También se manejan excelentes cortes de carne, así que el menú tiene una amplia variedad para satisfacer el paladar de todos los comensales"



▲ PICANHA



▲ ALMEJAS CHOCOLATA

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Pescados, carnes y mariscos

RESTAURANTE

- Empresarios, jóvenes, parejas y grupos de amigos

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones vía página web www.maire.mx, por medio de open table, con la gerencia de Relaciones Públicas (811-999-9880) o directamente en el restaurante
- Servicio de catering
- Valet parking por parte de la plaza
- Área de fumadores
- Terraza (puede estar abierta o refrigerada)

MÂIRE

- 📍 Lázaro Cárdenas 2000
- ☎ (81) 2141-0522
- ✉ relaciones.publicas@maire.mx
- 🌐 www.maire.mx
- 📘 /mairemx
- 📱 @maire_mx
- 📺 maire_mx



MAIRE

METROPOLITAN CENTER

R.S.V.P. 8647.0250

www.maire.mx

twitter / instagram: maire_mx

facebook: mairemx



VASTO

CUCINA RÚSTICA & FORNO DI LEGNA

Ubicado en el segundo piso de Main Entrance, desde el 2013 da a sus comensales la opción de elegir entre una mesa en el interior del restaurante o una en su terraza. El horno de leña, el área de bar y la misma decoración en el interior, crean un ambiente único y agradable para disfrutar de una rica comida italiana/mediterránea. De igual manera, la distribución del mobiliario, sus colores y la localización de puertas y ventanas, le dan ese estilo rústico italiano que lo distingue. Recibió el Distintivo H.



GUILLERMO GONZÁLEZ BERISTÁIN
CHEF EJECUTIVO

“Vasto combina lo tradicional de la cocina italiana con marcadas influencias de los países colindantes con el mediterráneo, con platillos elaborados en horno de leña”



JOEL PIÑA RODRÍGUEZ Y VÍCTOR AUGUSTO SEGURA
CHEFS



▲ BETEBELES ASADOS CON STRUDEL DE QUESO DE CABRA, ALMENDRAS Y VINAGRETA



▲ FILETE DE RES EN SALSA DE VINO TINTO CON PASTA DE ESPINACAS

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Italiana con toques mediterráneos

RESTAURANTE

- Familiar

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Valet parking de la Plaza Main Entrance
- Terraza

ESTD: 2013 VASTO

CUCINA RÚSTICA & FORNO DI LEGNA

Main Entrance, Plaza Fiesta San Agustín

📍 Batallón de San Patricio 1000

Col. Residencial San Agustín

San Pedro Garza García, NL

☎ (81) 8363-4983 y 8363-5074

✉ administracionv@grupopangea.com

🌐 www.vasto.com.mx

📱 vastomty



4MATIC

Lujo es tenerlo todo aun en medio de la nada.

Haz de cualquier camino tu camino.
Nueva GLE 2016.

Mercedes-Benz

The best or nothing.



01 800 0024 365 Las imágenes y el equipo que aquí se muestran son usados como referencia y pueden ser modificados sin previo aviso. El rendimiento de combustible (combinado corresponde a la GLE 400 Sport Modelo 2016) es de 10.87 km/l. Esta información fue generada bajo condiciones ambientales, orográficas, calidad de combustible y manejo controladas, por lo que podrían variar.

CAR ONE[®]
GONZALITOS

Mercedes-Benz Gonzalitos
José Eleuterio González 700
Tel. (81) 8989 3100



LAS PAMPAS

El restaurante se inauguró en el año de 1960, por lo cual forma parte de la historia gastronómica de nuestra ciudad. Aunque la carta se conforma de platillos internacionales, Las Pampas tiene un enfoque de la gastronomía argentina, ya que maneja variadas botanas de aquel país, así como cortes al estilo de esta cocina. Permanece como el restaurante de los regiomontanos por tradición, y cada día se esfuerza en mejorar y modernizar su menú.



▲ CAÑA DE FILETE

“Experimentar con nuevos sabores, respetar nuestra tradición y escuchar la crítica de nuestros comensales, nos permite ofrecer un amplio menú que satisface hasta al paladar más exigente”



▲ SALMÓN A LA PARRILLA



▲ ESPÁRRAGOS ENVUELTOS EN RIB EYE

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Steakhouse internacional-argentina

RESTAURANTE

- 100% familiar, parejas, ejecutivos

CARTA DE VINOS

- Amplia variedad

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones por teléfono o página web
- Área privada para eventos con capacidad de 40 a 900 personas (Las Pampas Eventos)
- Valet parking
- Área de fumar
- Terraza a partir de la primavera del 2016



- 📍 Av. Eugenio Garza Sada 2401
- ☎ (81) 8358-2127
- 🌐 www.laspampas.mx
- ✉ info@laspampas.com.mx
- 📱 [/laspampasrestaurant](https://www.facebook.com/laspampasrestaurant)



CHURRASCO

La tradición continúa

celebramos 55 años contigo

 Av. Eugenio Garza Sada 2401
Col. Roma

RSVP (81) 8358-2127 
www.laspampas.mx 
facebook.com/laspampasrestaurante 



TRES W

Recientemente fundado, en mayo de este año, la especialidad del Tres W es la máxima atención al detalle, brindando una atmósfera cálida, con aromas que estimulan los sabores para disfrutar cada momento. Creado por expertos restauranteros especialistas en cortes de calidad superior a nivel internacional. Con este restaurante surge la propuesta de traer a San Pedro el mejor representante de carnes y experiencia culinaria.

Su carta ofrece botanas, ensaladas, sopas y cremas, cortes, pescados y mariscos, otras carnes (cerdo, cordero y ave), opciones veganas, acompañamientos y postres, todo en un ambiente que brinda a sus comensales la atmósfera del tipo de restaurantes de alta cocina que pueden encontrar en ciudades como Nueva York o Las Vegas.



▲ JESÚS TRUJILLO Y CELSA VELA

CELSA VELA CHEF TITULAR

“Una cocina que rescata la riqueza regional del norte de México, con toques internacionales, representados con ingredientes elaborados a la perfección en cada platillo”



▲ TACOS DE OSTIÓN COMO BOTANA



▲ POSTRE SABORES AL VIENTO



▲ CORTE DE CARNE TOMAHAWK ANGUS
IMPORTADO

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Regional con toques internacionales

RESTAURANTE

- De negocios y placer (familia, pareja, amigos)

CARTA DE VINOS

- Mexicanos, chilenos, argentinos, españoles, estadounidenses, franceses e italianos, tintos, blancos, rosados y champaña

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones y open table
- Valet parking
- Área de fumadores
- Terraza
- Todas las noches la cena de los comensales es ambientada por un saxofonista de talla internacional

TRES W
RESTAURANTE

- 📍 Roble 545, Col. Valle del Campestre
66265 San Pedro Garza García, NL
- ☎ (81)1477-1833 y 1834
- ✉ hola@tresw.mx
- 🌐 www.tresw.mx
- 📱 Trip Advisor, Open Table Tres W



De placer o de negocios

AGUJAS DE RIB EYE ANGUS

RESERVA AL: (81)1477-1833 Y 34
Roble 545, Valle del Campestre, San Pedro

www.tresw.mx



TRES
W
RESTAURANTE



MR. PAMPAS DO BRASIL

LA AUTÉNTICA CHURRASCARÍA BRASILEÑA

Marca líder en su categoría gastronómica, con 12 sucursales en la República mexicana. Una trayectoria de 18 años la respalda con la calidad, el sabor y el servicio que brinda a sus clientes.

Ofrece un sistema *rodizio* (rotativo) de 30 finos cortes de carne al carbón en espadas brasileñas y una variada barra con ensaladas frescas, pastas, sushi, verduras, mariscos, carnes frías, quesos y área caliente con guisados, caldos, empanadas, sopas y mucho más, a un solo precio.



▲ ESPADAS BRASILEÑAS

SUCURSALES

Cancún, Mérida, Veracruz, Coatzacoalcos, León, Puebla, Guadalajara, Ensenada, Mexicali, Tijuana y próximamente Ciudad del Carmen



▲ EXCLUSIVA CARTA DE VINOS



▲ ENSALADAS

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Brasileña

RESTAURANTE

- Ejecutivo y familiar

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Valet parking
- Terraza



📍 Calzada del Valle 400, Col. del Valle
☎ (81) 8335-4559 y 0602
📞 811-018-8219
✉ mkt.monterrey@mrpampas.com

🌐 www.mrpampas.com
📱 Mr Pampas Monterrey
📧 @mrpampas_mty
📧 Mrpampasmtty

*Te Desea
Feliz Navidad
y un Prospero
Año 2016*

30

**CORTES AL CARBÓN
BARRA DE ENSALADAS
UN SOLO PRECIO**



**PREGUNTA POR NUESTROS
PAQUETES NAVIDEÑOS**



www.mrpampas.com **T. 83354559 ☎ 8110188219** CALZADA DEL VALLE 400
MOLL DEL VALLE

SALÓN PRIVADO • ÁREA DE NIÑOS (X-BOX) • TERRAZA • VALET PARKING



THE NEWMAN'S

EAT, DINE & WHISKY

The Newman's es un restaurant-bar de categoría sin ser un lugar pretencioso, ya que no tiene elementos que excluyan, como sería un whisky bar tradicional; al contrario: es amigable e invita a gente de diferentes edades, así como a mujeres y hombres. Cuenta con más de 300 etiquetas de whisky, 15 cocktails a base de whisky (además de cualquier cantidad de destilados) y su propuesta gastronómica es de corte internacional, siendo una verdadera delicia sus platillos.

Abre todos los días desde las 13:00 horas siendo un lugar ideal para comidas de negocios, con los amigos o la familia. El ambiente es relajado con música de blues, jazz y rock clásico de fondo, y por las noches se prende el entorno. Ofrece la opción de adquirir alguna de sus exclusivas botellas en el Whisky Room y degustarlas cada vez que se visite el lugar.



▲ RIB EYE DE PUERCO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y PURÉ DE CAMOTE

TANIA BARRAZA
CHEF TITULAR

“The Newman's rompe esquemas: llegas por su variedad de whiskies únicos, pero regresas por la comida, el ambiente y claro, para seguir probando más whiskies”



▲ BARBACUED SHRIMP NEW ORLEANS STYLE



▲ LOLLIPOP Y WHISKY SMASH

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Internacional

RESTAURANTE

- Ejecutivo, pareja, amigos y familiar

CARTA DE BEBIDAS

- Más de 300 whiskies
- Cervezas artesanales e importadas, vinos, todo tipo de destilados, cócteles, café artesanal e infusiones

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Valet parking
- Área de fumadores
- Terraza
- #MartesitosNewmans cocktails e infusiones solo para mujeres
- Miércoles 8:00 pm. Cata-maridaje de un whisky diferente cada semana
- Jueves 9:30 pm. Blues en vivo con los Black Cats

The
NEWMAN'S

EAT, DINE & WHISKY

NO. 1

S.P.G.6

📍 Río Amazonas 234, Col. del Valle
San Pedro Garza García, NL

📞 Reservaciones (81) 2139-8830

Horario

Lunes a jueves de 13:00 pm a 1:00 am
Viernes y sábado de 13:00 pm a 2:00 am
Domingo de 13:00 pm a 19:00 pm

✉ reserva@newmans.mx

📱 /TheNewman's

📧 @newmansmt



BIFE ANCHO

RESTAURANTE ASADOR

DONDE EL MEJOR LUGAR Y EL MEJOR CORTE COMPARTEN SU NOMBRE

Desde el 2014 es la perfecta fusión de parrilla argentina y cocina norestense, ofreciendo sus propias firmas de vino tinto, tequila y cerveza artesanal. Su misión es brindar la mejor experiencia gastronómica, en el mejor restaurante de carnes, con un excelente servicio desde la llegada del comensal, satisfaciendo hasta el paladar más exigente y garantizando una relación de precio y producto inigualable.

En el menú pueden encontrarse empanadas argentinas tradicionales, pero también las mexicanas de atropellado, cabrito en mole, asado de puerco, espinaca con alcachofa, trompo con queso, cochinita pibil y dulce de leche con nuez, que es el postre de la casa, así como una gran variedad de platillos de las culturas andinas y mexicanas.



JULIO SERRAT
CHEF TITULAR

De origen uruguayo-argentino, desarrolló la tropicalización de cortes argentinos con guarniciones, entradas y salsas norestenses



▲ ENSALADA DE LA CASA



▲ BIFE ANCHO

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Argentina y norestense

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo y amigos

CARTA DE VINOS

- Cuenta con su propia firma

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Pedidos para llevar
- Valet parking
- Terraza



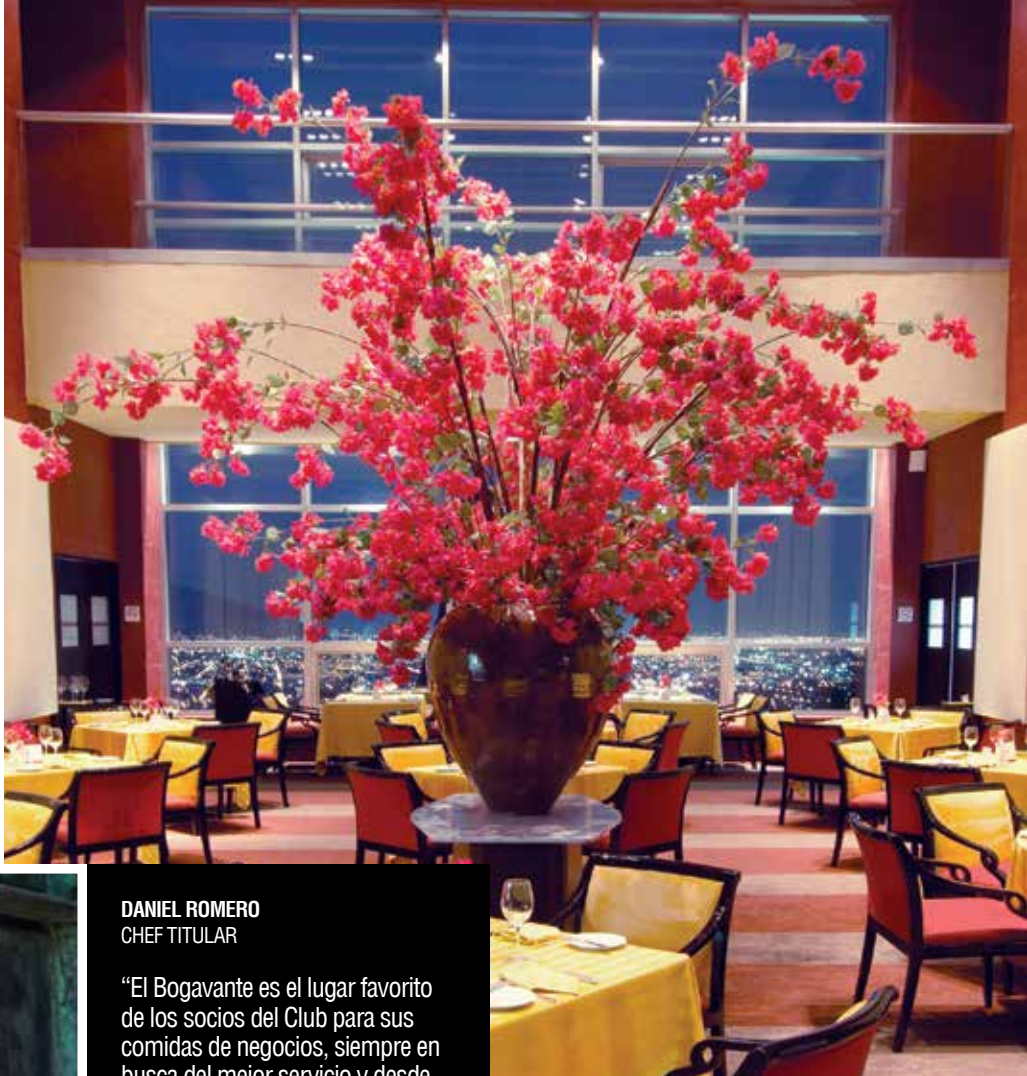
Av. Gómez Morín 1105, local 112
Col. Carrizalejo, 66254
San Pedro Garza García, NL
(81) 2089-0351 al 53

administracion@bifeancho.com.mx
www.bifeancho.com.mx
Bife Ancho



EL BOGAVANTE

Ofrece una propuesta gastronómica de vanguardia en el Club Industrial. Desde 2005 brinda sabores modernos y sofisticados. Diseñado por el Arquitecto Eduardo Padilla, su impresionante vista a la Sierra Madre se vive de cerca a través de un gran ventanal que todas las noches se abre ceremoniosamente, conectando a los comensales con el exterior. La intención de crear El Bogavante fue ampliar el concepto de que el Club "es una extensión de la casa y la oficina del socio".



DANIEL ROMERO
CHEF TITULAR

"El Bogavante es el lugar favorito de los socios del Club para sus comidas de negocios, siempre en busca del mejor servicio y desde luego, en un ambiente cómodo, discreto y seguro"



▲ LECHÓN CRUJIENTE



▲ PAY DE LIMÓN CON FLORES COMESTIBLES

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Mexicana moderna

RESTAURANTE

- De negocios, social, parejas

CARTA DE VINOS

- Extensa selección de vinos del mundo y además los socios cuentan con su cava personal dentro del Club

ESPECIFICACIONES

- Se sugiere reservar y es solo para socios
- Áreas privadas para eventos como parte del Club
- Servicio de catering
- Valet parking
- Área de fumadores
- Terraza



Graciela Ortiz Gil

Gerente de Atención a Socios

📍 Av. Parateaguas 698, Col. Los Arcángeles

☎ (81) 8153-5353

✉ contacto@club-industrial.com

🌐 www.club-industrial.com

📱 /ClubIndustrial

📱 @Club_Industrial

📱 @clubindustrial



EL DIEGO PARRILLA ARGENTINA

Un restaurante Parrilla Estilo Argentina con un ambiente semiformal, casual y cómodo que ofrece una experiencia gastronómica rica en calidad y excelente servicio. Cuenta con cinco sucursales y sistema de franquicias alrededor de México. Su próximo lanzamiento es en Salamanca (diciembre 2015), y Saltillo, Puebla y Tampico abrirán durante el 2016.

El especial de la casa es Prime Rib, más de 120 etiquetas de vinos, ensaladas, entradas, empanadas, botanitas, pastas, pizzas, carpaccios y hamburguesas de nueva tendencia. Ha sido premiado como el Mejor Restaurante de Latinoamérica por su mercadotecnia (2011), Certified Angus Beef LLC (2015) y segundo lugar como Mejor Hamburguesa de Monterrey en Boca Palma (2015).



GERARDO GALLEGOS
CHEF EJECUTIVO

“El Diego ofrece una amplia variedad en sus platillos, diseñados especialmente para complacer a nuestros clientes más exigentes. Nos distinguen y hacen la diferencia nuestros cortes de carne Certified Angus Beef”



▲ PAN DE ELOTE CON NIEVE



▲ HAMBURGUESA EL DIEGO

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Estilo argentino, con cortes de ganado Balck Angus, certificados por CAB

RESTAURANTE

- Familiar

CARTA DE VINOS

- Más de 120 etiquetas

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Estacionamiento en centro comercial
- Terraza

- www.eldiego.mx
- /ElDiegoParrilla
- @eldiegoparrilla
- @eldiegoparrilla
- franquicia@eldiego.mx



EN MONTERREY

- Valle**
- Calzada del Valle 401, piso 2
- Plaza Calzada 401
- (81) 8378-5700

Anáhuac

- Manuel L. Barragán 325
- Plaza Fiesta Anáhuac
- (81) 8332-0600
- Garza Sada**
- Garza Sada 2411, piso 2
- Paseo Tec
- (81) 1772-6700

EN OTRAS CIUDADES | El Diego León | El Diego Querétaro

PRÓXIMAMENTE | El Diego Salamanca | El Diego Saltillo | El Diego Puebla | El Diego Tampico



LA DIABLA

COCINA URBANA

Es un espacio dedicado a la cocina mexicana, ofrece una extensa variedad de cortes, aves y mariscos. Un restaurante al que se puede ir a pasar una tarde de negocios o bien por las noches a disfrutar de su espectacular terraza. Sus pisos y paredes de madera logran hacer sentir en un ambiente íntimo y cómodo.

Su exquisita comida regional, amplia selección de vinos y los mejores mezcales y tequilas, son algunas de las cosas que hacen que sus comensales vivan un grato momento en este sitio ubicado en el municipio de San Pedro.



▲ PULPO AL FUEGO

ANTONIO RODRIGUEZ ANDRÉS
CHEF TITULAR

“Ponemos en alto la grandiosa cocina norestense con platillos y cortes con el mejor marmoleado que aporta exquisitos sabores al paladar”



▲ ATÚN EN CONSTRA DE AJONJOLÍ



▲ RIB EYE A LA SAL DE 700 GRS

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Mexicana

RESTAURANTE

- Ejecutivo y sport

CARTA DE VINOS

- Exclusiva

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Valet parking
- Terraza

LA DIABLA
COCINA URBANA

- 📍 Río Tamazunchale 240
San Pedro Garza García, NL
- ☎ (81) 1492-0738 y 0765
- ✉ administración@ladiablasanpedro.com
- 🌐 www.ladiablasanpedro.com
- 📱 /ladiablasanpedro



SALÓN BOGART'S

Ubicado en la planta baja del Club Ejecutivo, cuenta con una capacidad para 120 comensales, donde en un ambiente elegante y exclusivo, ofrece una amplia variedad de platillos internacionales, elaborados con los más finos ingredientes y recetas de su Chef Ejecutivo. Inició operaciones en el 2002, con el slogan "Live Music Restaurant". Es elegante y sobrio, con arquitectura neoyorquina, su fachada de cantera e interiores con granito negro, se complementan a la perfección con mobiliario en piel.



ÓSCAR FERNANDO MARTÍNEZ BARRERA
CHEF TITULAR

"El chef es quien da vida a los platillos diseñados para que los socios se sientan como en casa, fusionando sabor e imagen en cada uno de ellos"



▲ HUACHINANGO CON MENIERE DE PIQUÍN



▲ PASTEL DE ELOTE CON CHONGOS AL TEQUILA
SOBRE COULIS DE TUNAS

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Internacional

RESTAURANTE

- Ejecutivo

CARTA DE VINOS

- Etiquetas mundialmente reconocidas, que incluyen vinos españoles, franceses, mexicanos, chilenos, argentinos y californianos, entre otros

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicios de catering y a domicilio
- Valet parking



- 📍 Río Danubio 395 ote., Col. del Valle
66220 San Pedro Garza García, NL
- ☎ (81) 8761-4000
- ✉ reservaciones@clube.com.mx
- 🌐 www.clube.com.mx
- 📱 /club-ejecutivo

RESTAURANTES Y COMIDAS RÁPIDAS

Por Luis Ortiz
Managing Partner en London Consulting Group
luis.ortiz@londoncg.com

Desafío

El mercado latinoamericano de los restaurantes está en constante crecimiento, en cifras anuales de 2% a 8%. Dentro del segmento restaurantero existen clasificaciones por el tipo de servicio: establecimientos de comida rápida (*fast food*), comida casual (*casual dining*) y de servicio completo (*full service*).

De acuerdo con los especialistas, el principal reto del sector es renovar su estrategia e imagen frente a un consumidor cambiante y exigente de nuevas experiencias (*full service*). Los cambios en los hábitos de las personas, así como un incremento de la clase media han impulsado el crecimiento del *fast food* y el *casual dining*, y además el consumidor está cambiando porque su ritmo de vida se ha modificado, nos trasladamos menos y el crecimiento de la clase media ayuda a un mayor consumo, y también hay cada vez más participantes en la vida económica de una familia y eso contribuye a acrentar los ingresos.

Para conseguir la eficiencia operativa y liberar presión sobre los flujos de la empresa, es necesario reducir los costos de ventas controlando mermas y mejorando negociaciones con proveedores, además de reducir los gastos de operación; para incrementar las ventas se debe mejorar la atención al cliente implementando procesos estandarizados enfocados en el servicio y experiencia de compra, siempre bajo estrategias de venta que aumenten los ingresos y el tráfico.♥

DETALLE DE SOLUCIÓN

BENEFICIOS



Comercial

- ▲ Definición y desarrollo de un modelo de venta activa, incluyendo nuevos productos y promociones con base en las estrategias de la cadena o restaurante.
- ▲ Rediseño e implementación del modelo de atención a clientes que garantice su estándar y experiencia.
- ▲ Rediseño e implementación de la metodología de venta sugerida con los vendedores.
- ▲ Implementación de un sistema de supervisión enfocado a resultados, que además fomente la calidad, eficiencia y servicio al cliente.
- ▲ Generación de estrategias costumizadas implementando el plan de marketing, que generen mayor tráfico en los restaurantes.

- ▲ Incremento en las ventas totales del restaurante.
- ▲ Aumento en el ticket promedio.
- ▲ Crecimiento en el tráfico (comensales) que llegan a las locaciones.
- ▲ Optimización en el nivel de servicio al cliente.
- ▲ Fidelización de clientes, mayor recurrencia.



Logística y abastecimiento

- ▲ Modelo de control presupuestal que garantiza el manejo efectivo y constante de los egresos del restaurante.
- ▲ Modelo de negociaciones de compra de materia prima e insumos de empaque (economías de escala).
- ▲ Diseño e implementación de herramienta de gestión del nivel de servicio de proveedores / análisis de inventario MP y WIP.
- ▲ Desarrollo de nuevos proveedores para reducir el costo.

- ▲ Disminución de las cuentas de gastos.
- ▲ Control del presupuesto de egresos.
- ▲ Reducción de costo de ventas.
- ▲ Aseguramiento de la calidad de las materias primas.



Control de piso (cocina)

- ▲ Diseño de herramientas de máximos y mínimos para el control de materia prima en cocina.
- ▲ Implementación de cultura de control de costo directo en encargados de cocina (manejo de mermas).
- ▲ Modelo de preparación que garantiza el uso de recetas.
- ▲ Diseño de bitácoras de control de producción.
- ▲ Rediseño de herramienta de control de producción, para medir la productividad a través del indicador de TVC.

- ▲ Estandarización de los platillos.
- ▲ Reducción de mermas.
- ▲ Uso eficiente de materias primas.
- ▲ Disminución en los tiempos de preparación.
- ▲ Incremento en el servicio al cliente.

TESTIMONIOS

"El proyecto nos ayudó a ser una empresa con procesos, orden y organización, y sobre todo a trabajar con base en objetivos, y resultados tangibles y medibles".

Marcelino Fernández, Director Ejecutivo de Grupo La Parroquia (México) / ROI 5 a 1

"Los logros obtenidos durante el proyecto, en el campo cualitativo y cuantitativo, resultaron de un trabajo profesional que involucró permanentemente a nuestro personal, asegurando que las implementaciones, políticas y procedimientos perduren, aun cuando el equipo consultor termine su intervención"

Thomas Maer, Presidente de Grupo COMDALSA (Guatemala) / ROI 5 a 1

"La situación económica del país es difícil, y hubiese sido peor si no tomamos estas acciones; aún podemos lograr más, ahora ya cada persona en el departamento sabe lo que debe hacer"

Raymond Maalouf, Gerente General de Almacenes Lady Lee (Honduras) / ROI 4 a 1

shape your business

DISCOVER THE SHAPE OF YOUR POTENTIAL

Most times looking at things in a different perspective will uncover new questions to ask and opportunities to pursue. Your business should be a living entity, growing, shifting and evolving. Make change your ally and get your company to achieve its true potential. It could be just a matter of perspective.



North America
Central America
South America
Caribbean

londoncg.com

LA PIRÁMIDE ESTRATÉGICA

El alimento de las organizaciones

Por Jesús E. Pérez
Director General de Nóvament

Hace algunos meses te hablé de cómo tener una organización saludable. Con base en mi experiencia te platicué acerca de la principal clave para lograrlo: contar con un equipo de campeonato, alineado a la visión.

Ahora abordaré el tema de la "pirámide estratégica", la cual nos ha permitido ayudar a los clientes a funcionar exitosamente. Para esto tomé como referencia la pirámide alimenticia, cuyo objetivo es informar al ser humano sobre los alimentos más adecuados para tener una vida saludable:

Proteínas

La estrategia funge como la proteína en las organizaciones, contribuyendo a su crecimiento. Sin ella la organización sería como un "cuerpo sin disciplina", sin un objetivo o meta. Basada en el modelo Kaplan-Norton, la estrategia está conformada por la visión (cómo me veo en cinco años), la misión (cómo lo lograré) y el código de honor (valores de la empresa).

Vitaminas

Sin duda uno de los aspectos fundamentales que permite a la organización tener una vida saludable es la cultura organizacional, que actúa como las vitaminas, pues aporta crecimiento, desarrollo del equipo de trabajo y una colaboración entre las diferentes áreas.

Carbohidratos

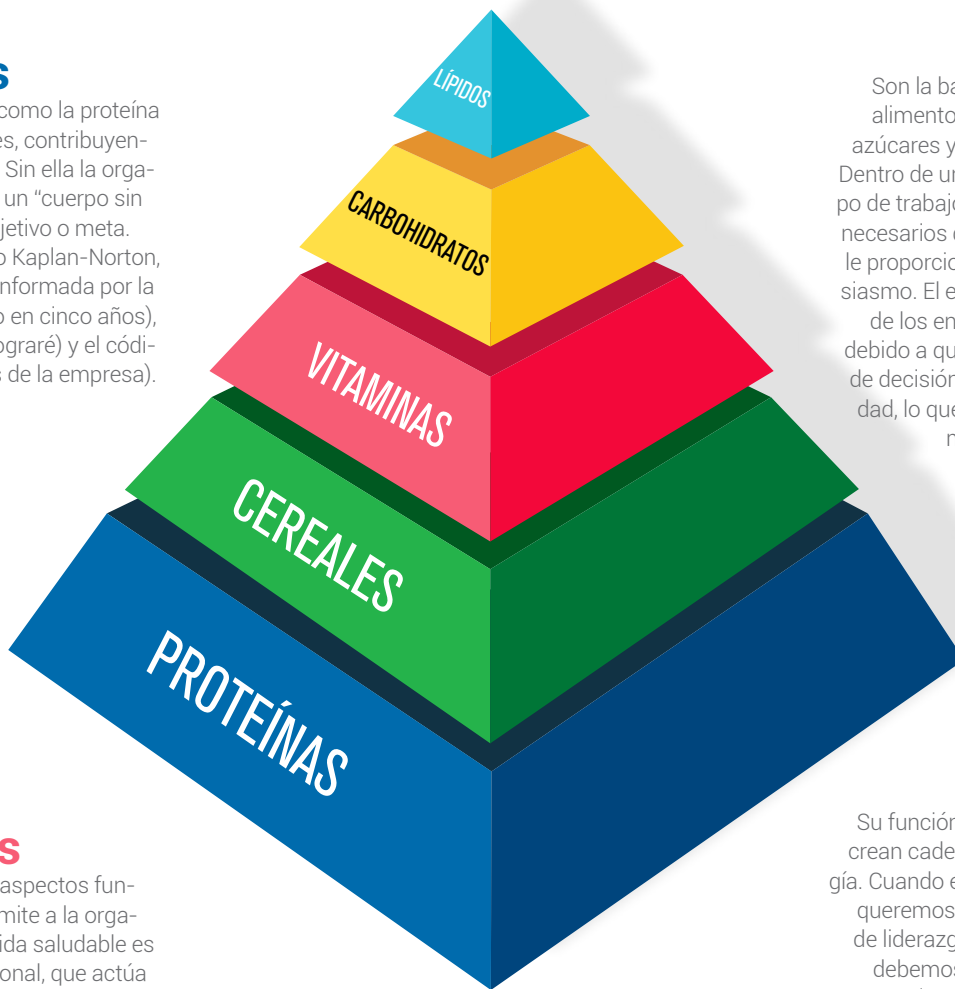
Dentro de las organizaciones el equipo debe ser energético, eficiente y productivo para darle sentido a su trabajo o a los proyectos que esté por emprender, y así generar valor en ellos. Los carbohidratos son la fuente de energía más importante, sin ella el potencial en las organizaciones se verá perjudicado.

Cereales

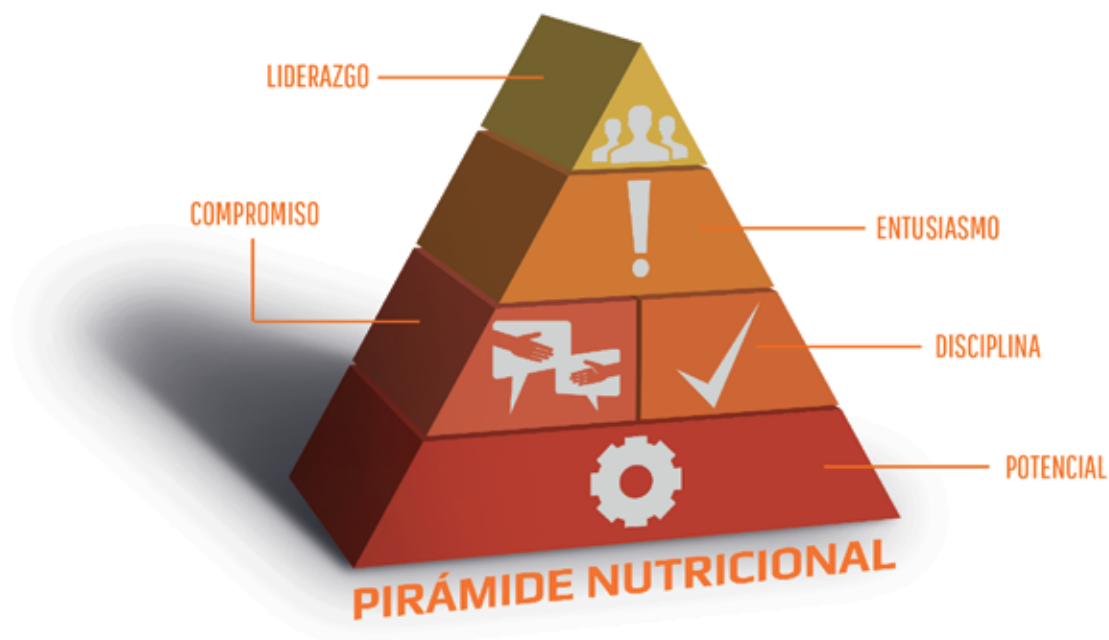
Son la base de la mayoría de los alimentos, debido a que aportan azúcares y energía al ser humano. Dentro de una organización el equipo de trabajo requiere los "cereales" necesarios que además de energía, le proporcionen motivación y entusiasmo. El empoderamiento es uno de los encargados de esta tarea, debido a que otorga mayor libertad de decisión y fomenta la proactividad, lo que a su vez se traduce en motivación y resultados.

Lípidos

Su función es diversa, por un lado crean cadenas para producir energía. Cuando en nuestra organización queremos implementar el sentido de liderazgo en los colaboradores, debemos hacerlo como si fuese eso mismo: una cadena, formada con actitud de servicio, deber y responsabilidad, de causa y efecto. Si desarrollamos líderes, a su vez ellos impulsarán la formación de más líderes.



¿ESTÁS **ALIMENTANDO** CORRECTAMENTE EL ENTORNO DE TU EMPRESA?



EN **NOVAMENT** SABEMOS CUÁLES SON LOS **NUTRIENTES** QUE TU EMPRESA NECESITA PARA UN **MEJOR DESEMPEÑO.**

**CONSULTORÍA DE ESTRATEGIA
Y CULTURA ORGANIZACIONAL.**

-CERTIFICADO POR:



¿SABES CÓMO MEDIR LA RENTABILIDAD DE UNA EMPRESA DE SERVICIO?

Por Carlos Rousseau

Aunque para todo emprendedor medir la rentabilidad de una empresa puede ser un paso muy obvio, no resulta tan sencillo cuando se trata de una empresa de servicios profesionales (ESP). Existe mucha literatura para medir el desempeño de empresas productivas, pero muy poca aplicada a ESP.

Por esta razón, nos pusimos la tarea de encontrar aquella fórmula que mide el desempeño de nuestra ESP. Encontramos que, al analizar de cerca la fórmula de Dupont, podemos llegar a un procedimiento simple y con un gran enfoque en el resultado para los accionistas.

La fórmula empleada por la corporación Dupont, en 1920, mide la rentabilidad de empresas productoras en función del retorno sobre capital (ROE). El cual combina los principales indicadores financieros con el fin de determinar la efectividad de la gestión de la empresa, al utilizar sus activos, capital de trabajo y apalancamiento financiero; de esta forma se crea valor para sus accionistas.

Partir el indicador de retorno sobre capital (ROE) o el ratio de utilidad/socios en tres distintas ecuaciones, nos ayuda a tener un mejor entendimiento de indicadores clave que una ESP debe cuidar. Es importante hacer comparativos entre estos indicadores y datos históricos, además de contrastarlos con nuestros competidores. ♥

FÓRMULAS DUPONT

ROE = Margén de Utilidad x Rotación de Activos x Multiplicador de Capital

Utilidad / Socios = % Utilidad / Ventas x Ventas / Activos Totales x Activos / Capital

FÓRMULAS APLICADAS A ESPS

ROE = Margén x Productividad x Apalancamiento

Utilidad / Socios = Utilidad / Fees x Fees / Staff x Staff / Socios



EFICIENCIA OPERATIVA



Dupont: Medida en términos del margen de ganancia.

Aplicada: Se mide como el margen que se obtiene al lograr más utilidad sobre los honorarios cobrados.

EFICIENCIA EN EMPLEO DE ACTIVOS



Dupont: Medida como la rotación total de la base de activos o qué tan bien los gerentes utilizan los activos de la compañía para generar ventas.

Aplicada: Medida como el resultado de honorarios que logra la base instalada de activos (staff de personas empleadas).

APALANCAMIENTO FINANCIERO



Dupont: Se muestra como multiplicador sobre la base de capital o el porcentaje de financiamiento que obtiene la compañía sobre el capital de los socios.

Aplicada: Se da en función del nivel de staff general en relación al número de socios.



Orange Investments[®]

**This is why we are the
smart side of Real Estate**



3.1%
CETES¹



3.8%
BMV²



7.8%
FIBRAS²



14.0%
ORANGE³

ANNUAL YIELD

Orange Investments works to create projects that transcend, projects that nourish our environment in every possible way. By analyzing and evaluating real estate to the very last detail, we create top-notch projects that potentiate markets, communities, countries, and the world.

orange.com.mx / +52 (81) 1477 8080 / newbusiness@orange.com.mx

Fuente (1): Banco de México, Cetes. 08/25/2015. <http://www.banxico.org.mx>
Fuente (2): Bolsa Mexicana de Valores, BMV y Fibras. 08/25/2015. <http://www.bmv.com.mx>
Fuente (3): Orange Investments, promedio de plusvalía en departamentos de proyectos en marcha.
rendimiento anualizado en los últimos 2 años, periodo Sept 2013 -Sept 2015.



MONEX Festeja 30 años en el sector financiero

Grupo Financiero Monex cumple 30 años de ser líder en el mercado de Divisas en México. Los planes de crecimiento del Grupo están enfocados en fortalecer y diversificar las distintas áreas de la empresa: Divisas, Casa de Bolsa, Fondos de Inversión y Banca (Privada y de Empresas).

La visión de liderazgo se sustenta en prácticas corporativas eficientes que lo lleven a ser referente dentro del mercado financiero nacional, lo cual implica que el negocio se mantiene en Divisas (su origen), además de transmitir la experiencia del Grupo como factor clave para el posicionamiento de sus productos de Banca Privada y Empresarial.

La oferta de productos financieros Monex se compone de Banca para Empresas (Crédito Empresarial, Banca Electrónica, Cash Management y Derivados), y por el lado de Banca Privada (manejo de inversiones de clientes, servicio personalizado y soluciones a la medida).

Esta estrategia le permite que Monex sea

“Construyendo soluciones integrales con productos diversificados de la mayor calidad”



una organización más ágil y flexible, logrando avances significativos para ofrecer lo mejor en el sector a sus clientes, construyendo soluciones integrales con productos diversificados de la mayor calidad.

Gilberto Salazar, Director de la sucursal Monterrey y Regional Norte, comentó en el evento con clientes que “cada oficina de la Regional representa a diferentes industrias, algunas se orientan más hacia la agricultura, otras a la actividad maquiladora, otras se ubican en la frontera, otras se recargan en el comercio, pero más allá de esas diferencias lo

que veo en la Región es que por la importancia de los estados que la conforman debe ser la número uno del país”.

Como parte de la celebración se contó con la presencia del líder de opinión y periodista Leo Zuckermann, quien dictó la conferencia Perspectivas Políticas y Económicas de México 2015, y además ahondó en temas como tipo de cambio, petróleo y situación económica de México, brindando un amplio panorama acerca de la situación actual. Posteriormente se disfrutó de las voces de sopranos, quienes amenizaron la velada.♥

Monterrey: (81) 8152-8300 y (81) 8133-7700

SOMOS MUCHO MÁS QUE DIVISAS

DERIVADOS

CRÉDITO EMPRESARIAL

CUENTA DIGITAL
MULTIDIVISAS

BANCA ELECTRÓNICA

CASH MANAGEMENT

INVERSIONES

BANCA DE EMPRESAS

AGILIDAD PARA QUE EL DINERO TRABAJE

GRUPO FINANCIERO

monex

30 años

 @monexanalysis

monex.com.mx

MEDALLA AL MÉRITO CÍVICO DIEGO MONTEMAYOR

219 Aniversario de Monterrey

Galardonados



Gilberto Villarreal recibiendo la Medalla al Mérito Emprendedor y Empresarial Lorenzo H. Zambrano Treviño

Como parte de la conmemoración del 219 aniversario de la fundación de Monterrey, autoridades municipales encabezadas por Margarita Arellanes Cervantes, hicieron entrega de la Medalla al Mérito Cívico Diego Montemayor, máxima presea otorgada por el Gobierno regiomontano a ciudadanos distinguidos.

En este año el reconocimiento fue brindado de manera póstuma al ex Alcalde de la ciudad, Jesús Hinojosa Tijerina, así como a Inocencio Rodríguez Martínez y Fernando Ancira Flores.



Por su parte, la ciudadana María Elena Chapa Hernández fue reconocida como Mujer Regiomontana Ejemplar, mientras que a Gilberto Gerardo Villarreal Guzmán se le galardonó con la Medalla al Mérito Emprendedor y Empresarial Lorenzo H. Zambrano Treviño. En cuanto a la Medallas al Mérito Ecológico y de la Juventud Regia, Gloria Peza Hernández y Cecilia Yarezi Cuéllar Tapia fueron las galardonadas, respectivamente.

Por último, la Alcaldesa Margarita Arellanes destacó la labor de cada uno de los premiados, quienes han puesto en alto el nombre de la ciudad.♥

DONDE REÍRSE DE LA MUERTE
ES PARTE DE LA VIDA.



Aguascalientes
VÍVELO PARA CREERLO

MUSEO JOSÉ GUADALUPE POSADA

México

visitmexico.com

CONVEX

Décimo Aniversario

Convex (Centro Convex) festejó sus 10 años de ser anfitrión de espectáculos de primera calidad, eventos empresariales, sociales, culturales y expos. Los invitados a la celebración disfrutaron de una exquisita cena, además de una presentación en vivo. Asistieron representantes de clientes tales como HEB, Oxxo, Nemark, Arca, Colegio de Pediatría, Danfoss y Entidad Controladora Ragasa, entre otros.

Por su parte, Luis Manuel Galindo Morales, Director General de Convex afirmó que actualmente el inmueble cuenta con seis pisos de estacionamiento, tres plantas adaptadas como oficinas, y tres destinadas a eventos empresariales y sociales.



Dr. Jesús Viejo González
Presidente de Consejo Convex



Tan solo en este año Convex ha realizado una inversión de entre 20 y 25 millones de pesos para la remodelación de sus principales instalaciones, con el objetivo de ofrecer a

sus clientes un mejor espacio para llevar a cabo sus eventos, lo que representa la más grande transformación que ha tenido el recinto en sus 10 años de vida.♥

“Con una inversión de entre 20 y 25 mdp, actualmente el inmueble cuenta con seis pisos de estacionamiento, tres plantas adaptadas como oficinas, y tres destinadas a eventos empresariales y sociales”



BANCO
Bancrea

TASA CRECIENTE HASTA

%

Guadalupe

Ave. Benito Juárez
entre Zaragoza y Barbadillo,
Guadalupe, N.L.
T. 52 (81) 47.39.70.21

San Pedro

Calzada del Valle No. 20 Ote.
Col. del Valle,
San Pedro Garza García, N.L.
C.P. 66220
T. 52 (81) 47.39.72.50

Santa Catarina

Carretera Monterrey-Saltillo
No. 700 Ote.
Plaza Comercial Punta Diamante,
Col. Bosques del Poniente,
Santa Catarina, N.L. C.P. 66350
T. 52 (81) 47.39.70.31

01800 BANCREA
bancrea.com



GAT Nominal antes de impuestos: 4.13%. GAT Real: 0.43% (GAT Real es el rendimiento que obtendría después de descartar la inflación estimada). Para un rango de inversión de \$500,000 a \$2,000,000 de pesos. Cálculo realizado el 31 de agosto de 2015, para fines de información y comparación exclusivamente. Para más información y requisitos de contratación, comisiones, términos y condiciones de productos y servicios visita www.bancrea.com. Vigencia diciembre 2015. Unidad Especializada de Atención a Usuarios Bancrea Teléfono: +52 (81) 47.39.71.00 ext. 7147. E-mail: une@bancrea.com. Comisión Nacional para la Protección y Defensa de los Usuarios de Servicios Financieros (CONDUSEF) Teléfonos: 01 800 999 80 80 y (55) 5340 0999. Página de internet: www.condusef.gob.mx. El IPAB, Instituto para la Protección al Ahorro Bancario le protege al garantizar las operaciones bancarias hasta por 400 mil UDIs por persona por institución.



¿POR QUÉ LE TENEMOS MIEDO AL ÉXITO?

Siete claves para enfrentarlo y lograr lo que deseas

Por Graciela Nichols
Nichols, Domínguez & Velázquez

Hace unas semanas le prometí a mi hijo de tres años, que si se portaba bien por la tarde lo llevaría a comprar un helado, había llegado muy contento del kínder con un pequeño pececito marcado en su mano, puesto por su maestra debido a su buen comportamiento. Antes de salir de casa sentí muy cálido el ambiente y al revisar me di cuenta de que la calefacción estaba encendida (cabe decir que estábamos en pleno verano). Le pregunté a su hermana mayor si ella lo había hecho y me dijo que no, a lo que el niño, interrumpiendo, me dijo: “mami, ¡creo que lo hizo el pececito!”; al principio no entendí, hasta que él mismo me mostró su manita: se estaba refiriendo al dibujo que traía en ella; me pidió que castigara al pececito y no sabía si molestarme o reír.

Tal como lo hizo mi hijo con su pececito, es lo que nos sucede cuando estamos por alcanzar el éxito: hay una parte de nosotros que quiere lograr esas metas deseadas, que anhela realizar esos cambios extraordinarios en todas nuestras

áreas, pero también pareciera que existe otro yo que nos lo impide, por lo que en muchos casos acabamos saboteándonos.

Entonces, ¿por qué sentir que no merecemos el éxito? o ¿por qué cuando estamos por alcanzarlo nos damos por vencidos? La raíz más profunda del miedo al éxito tiene que ver con la baja autoestima, con no sentirnos merecedores de alcanzarlo y mantenerlo. Una forma errónea de pensar refleja cómo fuimos educados y nuestra relación con el éxito, es decir, lo que nuestros padres nos decían: “hombre pobre, con poco se alegra y socorre”, “soy pobre pero honrado” o “no todo en la vida es dinero”. Traicionar estas ideas programadas en nuestro inconsciente toma tiempo, y un arduo trabajo.

Otro elemento es visualizar el futuro, que nos genera mucha ansiedad sobre todo cuando tenemos miedo al éxito. Al inicio del libro *El lado positivo del fracaso*, de John Maxwell, se indica que “la diferencia entre la gente mediocre y la gente de éxito es su percepción de y su reacción al fracaso”.

Siete claves para enfrentar el miedo al éxito y lograr lo que deseas

1. Escribe en una libreta tu concepto de éxito, incluye tus metas, así como todos los comentarios que tus padres hacían respecto al éxito, el dinero, la profesión, etc.
2. Trabaja con tus miedos, compartiéndolos con alguien que realmente pueda apoyarte y ubicarte. Posteriormente comienza con algo que aunque parezca pequeño, te haga ir avanzando hacia la meta; recuerda que los logros generan autoestima.
3. Ten imágenes de todo lo que deseas lograr para que sepas muy bien lo que quieres alcanzar: profesión, negocio, casa, vida personal.
4. Deja de darte excusas, no pierdas tiempo, mantente enfocado en tu meta.
5. Capacítate, infórmate acerca de cada proyecto que vayas a implementar.
6. Genera tolerancia al fracaso, entendiendo que es parte esencial del aprendizaje.
7. Ten en cuenta todos tus talentos, confía más en ti y en todo lo que puedes alcanzar. Fuimos diseñados por un Ser Supremo para trascender en todo lo que nos proponemos.

En resumen, debemos aprender a despedirnos de ese pececito que todos traemos pintado en una mano, y pase lo que pase, seguir adelante, pues será la única manera de responsabilizarnos y romper los paradigmas guardados en nuestro disco duro, sacando provecho de los fracasos y ahora sí, comenzando a conocer realmente el éxito.

Algunas justificaciones que nos decimos para no alcanzar el éxito

- Tengo miedo a fracasar
- Qué van a decir de mí los demás
- Es que no era para mí
- No tengo suficiente dinero
- No es mi tiempo
- Esto es para personas extraordinarias
- Yo no tengo el nivel
- No tengo suerte, nunca la he tenido
- Es demasiado esfuerzo



KRYSTAL
URBANHOTELS®

VIAJA Y VIVE
SIN COMPLICACIONES

\$ 1,099 MN

SÓLO HABITACIÓN
SENCILLA O DOBLE

\$ 1,349 MN

HABITACIÓN SENCILLA O DOBLE
CON DESAYUNO

Viajando del 1 de Noviembre hasta el 18 de Diciembre de 2015.

Tarifas por habitación por noche. Incluye impuestos.
Sujeto a disponibilidad. Aplican restricciones.

INFORMES Y RESERVACIONES:
(998) 848 8000,
01 800 KRYSTAL (5797 825)

reservaciones.kuc@krystal-hotels.com

MALECÓN AMÉRICAS,
CANCÚN, Q. ROO.
FRENTE A PLAZA AMÉRICAS

KRYSTALURBAN - HOTELS.COM

GONZÁLEZ CORTÉS

ABOGADOS Investigación y Práctica Legal

Por Frida Ceballos

Hace más de 25 años, en 1988, el Licenciado José Santos González Suárez se asoció con otros abogados para crear un bufete jurídico con proyección internacional que ofreciera servicios en las distintas ramas que componen la ciencia del Derecho. El nombre fue cambiando debido a la entrada y salida de los socios que iban en busca de nuevos horizontes. El Licenciado González siempre permanecía, hasta que en 1997 tomó el puesto de Procurador de Justicia del Estado, y a causa de ello por un periodo de cuatro años no formó parte de la firma.

En el año 2000, al término de su gestión en el servicio público, regresó para retomar el control y dirección. Había nuevos socios mucho más jóvenes, creando así una unión

de experiencia y juventud. Cuando los socios decidieron ir en busca de nuevas oportunidades, empezó la inquietud de cambiar la imagen del despacho, actualizarse, tener más presencia y poner un nombre fijo, y aprovechando que sus tres hijos ya estaban incorporados de lleno a la firma, nació González Cortés Abogados, Investigación y Práctica Legal. Aunque el Licenciado González Suárez continúa al mando del bufete, la idea es que ahora sus hijos, Licenciados José Santos González Cortés, Reynaldo González Cortés y David González Cortés, continúen con la dirección, desarrollo y crecimiento del despacho.

González Cortés Abogados se encuentra conformado por expertos en Derecho que cuentan con la más alta preparación

profesional a nivel de posgrado, tanto en el ámbito nacional como internacional, y continuamente se les capacita mediante talleres, conferencias y cursos.

Asimismo ofrece un trato personalizado, lo cual es uno de los factores que lo distingue. Posee las mejores alternativas para cubrir las necesidades y presupuesto del cliente. Siempre busca dar servicios de la más alta calidad para satisfacer a quienes confían en él. El lema “Investigación y Práctica Legal” indica que sus integrantes no se especializan en soluciones temporales o estrategias inciertas, sino que por el contrario, buscan la alternativa indicada para cada negocio a largo plazo, empleando las técnicas, métodos y habilidades más avanzadas, innovadoras y efectivas de su profesión.♥



Licenciados David González Cortés, José Santos González Suárez, Reynaldo González Cortés y José Santos González Cortés



Contacto

Calle México 102, Col. Obispedo
 64060 Monterrey, NL
 T. (81) 8333-1919
www.gonzalezcortesabogados.com



Litigio

Orientación y representación legal en litigios relacionados con la materia civil, mercantil, familiar, laboral, penal, fiscal y administrativa, así como la promoción de juicios de amparo.



Asesoría Fiscal Integral

Planeación y distribución de las cargas tributarias y trámites ante las autoridades fiscales federales, así como todos los aspectos de comercio exterior. Dentro de esta práctica también se defienden los intereses frente a actos de fiscalización de las autoridades.



Derecho Administrativo

Trámites y gestiones ante las diversas autoridades administrativas, como las municipales, estatales, federales y otras, orientando en el cumplimiento de las leyes, así como en la defensa de intereses ante estas autoridades.



Derecho Corporativo

Orientación en todas las etapas de la vida de una sociedad, definiendo desde su inicio las mejores opciones en sus obligaciones frente a empleados, socios, terceros y autoridades.



Aspectos Internacionales

Asesoría en derecho extranjero y convenciones o tratados internacionales, tanto a empresas nacionales que planean ampliar sus operaciones al extranjero o vincularse con sociedades internacionales, como a las extranjeras que buscan invertir en México.



EXITOSAS APPS

Al son de ¡viva México!

Por Judith García Villaneda

El grado de inventiva mexicana es enorme y su trascendencia tal que ya ha comenzado a permear a los terrenos de las aplicaciones móviles con gran éxito. Este año varias apps hechas en México han destacado por la gran cantidad de usuarios que han cosechado.



Klings

Rescata la importancia de recompensar al consumidor, recordando que no todo es lograr que compre, pues permite que vea publicidad de diversas marcas y a cambio le obsequia crédito en una moneda virtual válida en tiendas de aplicaciones, saldo en celular, etc. El éxito de esta aplicación se refleja en que ya registra un millón de usuarios. Cabe destacar que inició operaciones en enero, sumando entre sus anunciantes a cerca de 40 marcas participantes. Su popularidad reside en que favorece tanto al usuario como a los anunciantes, porque a las marcas les facilita el camino para acercarse a sus consumidores, y al público le ofrece entretenimiento y lo cautiva a través de diversos retos y juegos para obtener las recompensas.

Esta empresa mexicana busca que pronto su popularidad llegue al grado de convertirla en una moneda electrónica y que las personas puedan comprar servicios o productos a través de ella, llegando a empresas de todos los tamaños para anunciar sus promociones. ¿Y tú ya probaste Klings? Descúbrelo, en verdad es interesante que sea una idea mexicana.



SpeakOn

Establecer una conversación es todo un arte y llevarla en forma escrita a largo plazo aumenta la complejidad del tema. En busca de solucionar esa encrucijada surgió esta otra aplicación mexicana, que nació como un sistema de mensajería instantánea que traduce un mensaje simultáneamente hasta en 60 idiomas, es un WhatsApp mejorado, que se centra en dar solución al sector empresarial, donde las conversaciones e interacciones entre proveedores de diversas nacionalidades es muy común. Esta aplicación ayuda a terminar con las barreras del lenguaje y se posiciona como una útil herramienta.

El éxito de SpeakOn es importante, ya que a la fecha se contabilizan 288 mil personas que han bajado la aplicación y recientemente sus desarrolladores han decidido agregar una funcionalidad de ubicar contactos con afinidades a los intereses de los usuarios, lo cual permitirá conectar-se con personas para una nueva relación, así como entablar una entrevista de trabajo o negocios.

Debemos observar muy de cerca el desarrollo y madurez de estas aplicaciones y muchas otras que no dudamos continuarán sumándose a la escena. Estos desarrollos y modelos de éxito en México nos hacen reflexionar acerca de la gran valía de nuestro país no solo en su gran riqueza cultural, gastronomía y paisajes que por sí mismos son monumentales, pues también es una patria mayúscula en ingenio y creatividad. En este momento de seguro hay jóvenes talentos resolviendo grandes temas cotidianos con un clic, así que ¡viva nuestro México y su creatividad!♥



OLDMUTUAL

Hagamos Grandes Cosas Juntos



**PLANEACIÓN
FINANCIERA
OLD MUTUAL**
TE ACERCA
A LO QUE SUEÑAS

**¿CUÁNTO NECESITAS
PARA TENER LA JUBILACIÓN
QUE QUIERES?**

Ingresa a: www.oldmutual.com.mx

T. 01 800 0217 569

PLANEACIÓN FINANCIERA
INVERSIONES | SEGUROS | AHORRO | PENSIONES

EL SÍNDROME DEL AVESTRUZ

Empresarios versus redes sociales

Por Roberto Madero
CEO de GROU Crecimiento Digital

Desde hace tiempo vengo hablando sobre el hecho de que un buen número de ejecutivos mexicanos no entienden cómo un blog, una cuenta de Twitter o Facebook, o incluso el importantísimo espacio en LinkedIn debe ser el conjunto de medios de comunicación más valioso que pueda tener su empresa.

Me cuesta pensar que todavía haya hombres de negocios con el síndrome del avestruz, es decir, que tienen la cabeza hundida en la tierra y no ven que la tecnología seguirá cambiando al mundo. Pero los hay. Y no son pocos.

En internet estamos viendo avances cada día. Las empresas en Estados Unidos (les recuerdo: un país no tan lejano del nuestro) están haciendo su mejor esfuerzo para subirse a ese tren y avanzar más rápido que cualquiera en el mundo.

Me parece increíble ver cómo hombres talentosos que llegan a la cima de sus empresas en México viven un sorprendente letargo en cuanto al uso de las herramientas online. Abrazar las redes sociales no es solo una manera de divertirse, ya es una forma vital de comunicarse, mantener los oídos bien atentos y tener buenas oportunidades para mejorar tu negocio.

Estamos muy lejos

¿Por qué hoy únicamente 9% de los directores ejecutivos en México participan en redes sociales? De hecho la Encuesta Global CEO 2015 de IBM encontró que la mayoría de los directores generales en nuestro país no toman las redes sociales como algo serio:

- Solo uno (sí, uno) de cada ocho mil 700 empresarios tiene su propio blog.
- Solo uno (sí, uno) de cada 19 mil 200 empresarios aprovechan LinkedIn al 30% de su potencial.

En 2020 las redes sociales serán la segunda plataforma para interactuar con prospectos y clientes (después de la interacción cara a cara). Si sabemos que es un paso en la dirección co-



rrecta, ¿por qué esperar cinco años para darlo? El internet cambiará varias veces en ese lapso y tus negocios correrán peligro de rezagarse.

Pero no nada más los directores generales deben trabajar las redes sociales (aunque ellos tendrían que ser los primeros en dar la orden). Todos los empleados de cualquier empresa deberían estar muy al pendiente de lo que está pasando en otros lugares dentro de su negocio e industria, así como en el resto del mundo.

¿Falta de tiempo o temor?

De acuerdo con el estudio de IBM, muchos directores generales en México no usan las redes sociales porque:



Sería oportuno que empezaran a reflexionar en que más allá de ser un canal para transmitir información y comentarios, especialmente los blogs, pueden ser un apoyo para vender. El liderazgo que estos ejecutivos dicen tener demanda mayor visibilidad y accesibilidad en tiempo real y con un lenguaje directo, transparente y sin intermediarios. Así lo han hecho con éxito directivos que han logrado fusionar su imagen con la de su marca, en gran medida gracias a su comunicación directa con los consumidores mediante todo tipo de canales. ▼

Tres consideraciones que los empresarios mexicanos deben tomar en cuenta

1. A través de LinkedIn pueden, además de fijar su postura sobre determinados temas de interés, mostrarse como líderes capaces de enseñar usando la narración de sus experiencias, tanto buenas como malas. Lo más importante no es mostrarse como empresarios exitosos, sino humanos.
2. Su presencia sistemática en alguna red social puede contribuir a fortalecer su posicionamiento como comentaristas expertos en temas de la industria en que participan.
3. Cualquier cosa que comenten deberá provenir de sus propias ideas, expresadas con sencillez y claridad, independientemente de que la redacción final sea realizada por algún colaborador cercano que se identifique con su modo de pensar y actuar.



UN ESPACIO LLENO DE SERVICIO

CATERING EMPRESARIAL

Servicios de **coffee break, desayunos, comidas o bocadillos** para eventos como **reuniones de trabajo, eventos de integración y posadas corporativas**. Todos nuestros alimentos son preparados con la mejor calidad y sabor, nos encargamos de todo para que tú no preocupes por nada.

Lo llevamos a cualquier parte que necesites, ya sea para **10 o hasta 10,000** invitados.

T. 8369 6907

 cintermex.com

 Cintermex Catering

 catering@cintermex.com



CREAMOS EXPERIENCIAS

IMÁGENES DE ALTURA

Uso comercial de los drones

Por Rudy Joffroy y David Franco

Hace unos años obtener tomas aéreas para un comercial, largometraje o cualquier producción de video, era un tema que debía pensarse bien, pues se requería rentar un helicóptero. Esto, como es de suponer, implicaba un gasto considerable, entre la renta, los permisos de vuelo, y las adaptaciones que habrían de hacerse para montar las cámaras y obtener las imágenes adecuadas.

Entonces a alguien se le ocurrió la brillante idea de comercializar un artefacto que hiciera esta tarea más sencilla y económica, y así surgieron los drones. Y aunque esta tecnología no es nada nueva, llegó para beneficiar significativamente a las casas productoras. Si bien su creación fue para usos militares y data del final de la Primera Guerra Mundial y principios de la Segunda, décadas después se le daría un uso comercial.

En la década de los 2000 se crearon los primeros modelos “domésticos”, pero fue hasta el 2007 que se dio el *boom* y hoy es cada vez más común encontrarlos en conciertos, parques, y hasta en el patio del vecino.

Tener un dron no debe tomarse a la ligera, pues aunque cada vez son más asequibles para uso doméstico y comercial, hay reglas a seguir, ya que estos aparatos tienen un peso promedio de dos a tres kilogramos y si no se tiene la capacidad de controlarlos, podría haber graves consecuencias, como ocasionar daños físicos a alguien, provocar un accidente vial o la pérdida total del aparato.

Incluso este año la Secretaría de Comunicaciones y Transportes lanzó un comunicado para comenzar a regular el uso de los drones en México, en el cual establece limitantes para todos los equipos. Por ejemplo, sin importar el peso, solo podrán ser operados durante el día en áreas no clasificadas como prohibidas, restringidas o peligrosas, y al menos a 9.2 km de cualquier aeropuerto y a 900 metros de helipuertos.

Este reglamento exige a los drones que pesen menos de dos kg, y podrán ser operados sin autorización de la Dirección General de Aeronáutica Civil. Pero aquí hay un problema: casi ningún dron pesa menos de dos kg, así que si eres propietario de uno

“En la era del marketing digital, las marcas han sabido sacarle un excelente provecho a esta tecnología haciendo producciones menos costosas y de mejor calidad”

más pesado y deseas obtener los permisos correspondientes para volarlo, será complicado, pues al parecer ni las autoridades están al tanto de cómo conseguir dicha licencia.

En cuanto a las ventajas de su uso comercial, en la era del marketing digital las marcas han sabido sacarle un excelente provecho a esta tecnología haciendo producciones menos costosas y de mejor calidad, pues ya hay modelos recientes a los que se les puede adaptar cualquier tipo de cámara y manipularla desde algún dispositivo remoto. Basta con entrar a YouTube y buscar “*Best drone footage*” o “*Best drone compilation*” para ver algunos ejemplos. Y si te quieres divertir aún más, no dudes en buscar “*Best drone fails*” y consolarte por no tener un dron.♥





\$ 99 USD

Vigencia hasta el 31 de Diciembre de 2015.

Tarifa por habitación por noche más impuestos en plan sólo Alojamiento.

Sujeto a disponibilidad. Aplican restricciones

MEETINGS SIMPLIFIED™ BY HILTON GARDEN INN™.

En Hilton Garden Inn®, tenemos instalaciones y servicios ideales para sus grupos.
Puede contar con nosotros.



 **Hilton
Garden Inn**
Monterrey Aeropuerto

Av. Miguel Alemán Km. 24
Apodaca, Nuevo León, C.P. 66600
Tel.: + 52 (81) 1156 0041

DENTRO DEL AEROPUERTO, FRENTE A LA TERMINAL B



ERES LO QUE VES Y ESCUCHAS

Por Brenda Huerta

Cada día somos bombardeados por la frase “eres lo que comes” en distintas versiones. Estudios nutricionales, científicos y médicos nos comprueban por qué la alimentación es fundamental para la salud de nuestro cuerpo, y cómo casi todas las enfermedades entran por la boca y la clave de prevenirlas está en lo que comemos. Cada vez más tendencias que promueven la alimentación baja en grasas y azúcares se dispersan en la sociedad, sin importar edad o género. Inclusive el mercado ha ido cambiando, los productos alimenticios saludables y orgánicos son más demandados, desplazando a las comidas rápidas y antojos de baja calidad. Además del mercado alimenticio vienen cambios de punto de vista e ideologías, las personas son más conscientes del daño que hacen a su cuerpo con ciertas comidas, y hay más inicia-

tiva por cuidar su salud e imagen física. Nos queda claro que cada persona es responsable de lo que ingiere, y que cada alimento trae consecuencias que impactan al desarrollo de nuestro cuerpo, calidad nutricional, nivel de energía y bienestar. El sistema digestivo puede analizarse como un simple balance de energía y materia: entran sustancias, se transforman, y nuestro cuerpo utiliza los productos de estas transformaciones.

Si ampliamos la misma visión a otras áreas de nuestra vida, nos daremos cuenta de que realmente todas las entradas a nuestros sistemas generan los “nutrientes” que determinan la calidad de los propios sistemas.

Alguna vez te has preguntado ¿qué calidad tienen las canciones y conversaciones que escuchas? ¿De qué me están alimentando? ¿Qué emociones y pensamientos generan en mí las

películas, programas e imágenes que veo? ¿De qué estoy alimentando a mi mente y corazón? Al ingerir alimentos es fácil advertir sus efectos sobre nuestro sistema, pues en la mayoría de los casos son inmediatos, visibles o perceptibles en alguna parte del cuerpo. En cambio, si doy a mi mente pensamientos de baja calidad, puede que no me dé cuenta de sus efectos en mí hasta mucho tiempo después, en una situación totalmente distinta. Recordemos que muchas de las vivencias que inciden en nuestra mente y emocionalidad nos llegaron a través de los sentidos, y nosotros tenemos el control sobre lo que dejamos que nos impacte.

“Nuestros cuerpos son nuestros jardines, nuestras decisiones nuestros jardineros”

William Shakespeare

Te invitamos a reflexionar en lo siguiente: ¿qué me provoca a largo plazo la información que estoy ingresando a mi persona? Si por ejemplo, tengo un gusto especial por las películas de terror, debo estar consciente de que es probable que me provoquen nerviosismo o ansiedad en otros momentos del día. Si todo el tiempo escucho canciones tristes, que no me sorprenda si constantemente tengo un estado de ánimo de aflicción. Es fundamental reconocer este tipo de *inputs* que llevamos a cabo cada día para tener una expectativa de lo que estaremos sintiendo y pensando. También es importante realizar el mismo análisis a la inversa: si normalmente me siento enojado u ofendido, ¿qué estoy trayendo a mi vida para que esto suceda? ¿Qué estoy viendo, escuchando, haciendo?

Cuidar nuestra alimentación puede traer grandes beneficios a nuestro cuerpo, al igual que cuidar lo que entra a nuestros pensamientos y emociones. Si tener un cuerpo saludable refleja amor por uno mismo, autocuidado y respeto, imagina lo que evidencia contar con una mente y corazón saludables, cuánto me estaré cuidando si cuido estas áreas, que aunque no sea palpable, se dañan con lo que veo y escucho. Si tu mente y corazón fueran un bebé que debes proteger, ¿qué dejarías que consumiera? ♥

¿Quieres aumentar tus ventas y no sabes cómo?



**Transformamos lo intangible del talento humano
en lo tangible de la organización**

ESTRATEGIA

TRANSFORMACIÓN CULTURAL

RESULTADO

Diagnosticamos, desarrollamos e implementamos
Soluciones Integrales para Empresas

CONSULTING
COACHING
TALLERES

UN CONSOLIDADO
EQUIPO DE
ESPECIALISTAS

METODOLOGÍAS
DE ÉXITO
PROBADO

Contacto:

T. (52) 81 8366 3985

info@trasiendo.com

www.trasiendo.com

Síguenos   traSiendo

www.giginer.com

contacto@giginer.com

Oficina: +52 (81) 2135 1203

Atención inmediata: +52 (81) 1544 5553

FUNDACIÓN

RAFA MÁRQUEZ



UNA DÉCADA DE LABOR ALTRUISTA

La Fundación Rafa Márquez cumple 10 años de labor a favor de los niños que viven en zonas marginadas para que puedan tener las herramientas adecuadas de un mejor futuro. Este sueño lo inició Rafael Márquez junto con su socio Mauricio Heredia Horner, quien actualmente funge como Director del organismo, y quien a través de una entrevista exclusiva, nos compartió acerca de esta iniciativa.

¿Cómo nació la Fundación?

Este sueño se inició gracias a que Rafa y yo somos amigos. Mientras él estaba en Barcelona en el 2004, platicamos sobre la idea de abrir una escuela, igual que varios de sus compañeros (Ronaldinho, Eto'o y Deco) la tenían en sus países de origen. Ese fue el comienzo de la Fundación Rafa Márquez.

¿Cuál es la misión de la institución?

Principalmente es disminuir, en zonas urbano-marginadas, la producción de delincuencia y pandillerismo. Y también preparar a nuestra población infantil para construir una mejor sociedad.

¿A quiénes atiende y en qué consiste el apoyo brindado? ¿Cuántas personas reciben asistencia actualmente?

Nos enfocamos en niños y jóvenes de bajos recursos. Son chicos de regiones marginadas,

como El Salto, que tienen de cinco hasta 16 años. Personas que carecen y sufren temas de violencia y escasez. En estos centros (El Salto, Tonalá y Zamora) los atendemos con el sistema NED (nutrición educación y deporte) evitando que caigan en la drogadicción y pandillerismo.

¿Qué retos y obstáculos ha tenido en su cargo como Director?

Muchos. En los foros siempre hablo sobre el tema de la corrupción y la falta de profesionalismo, además de que las ONG no son muy reconocidas, y esto ocasiona que no gocemos de suficiente confianza por parte de las personas, lo cual es un obstáculo a la hora de buscar donativos.

¿Y cuál ha sido su mayor satisfacción?

Ver cómo cambias la vida de las personas. Gente que hace años soñaba con llegar al menos a un poco de avance, y hoy ha mejorado su calidad de vida, superando sus expectativas. No pensamos en crear futbolistas. Realmente la mayor satisfacción es ver cómo quienes están en la Fundación logran estudiar y ser personas de provecho para la sociedad.

Si la sociedad decidiera apoyarlos, ¿de qué manera puede colaborar con ustedes?

Que nos apoyen con su tiempo, donaciones en especie y ¿por qué no?, con dinero, todo suma y aporta. En este momento con nuestra cam-

Más acerca de Mauricio Heredia Horner

• **Lugar de nacimiento:**
Guadalajara, Jalisco

• **Estudios profesionales:**
Licenciatura en Administración Financiera

• **Diplomados:**
Dirección y Gerencia de Organizaciones de la Sociedad Civil, Máster Internacional en Negocios y Administración del Fútbol (MINAF), conferencias en México y EU

www.rafam Marquez.org
@RAFAMARQUEZ4

paña de los 10 años, lo que queremos es darnos a conocer, razón por la cual vendemos una playera conmemorativa para recaudar fondos y hacer viral el tema de ponérsela. La pueden encontrar en Martí.

¿De qué manera recaudan fondos para sostener a la institución y seguir apoyando a las personas?

Con patrocinios en los que hacemos intercambio comercial, alianzas con instituciones de Gobierno (Sedesol), y también con el Gobierno del estado de Jalisco. Asimismo realizamos eventos como cenas de gala, en las que invitamos a artistas como Playa Limbo, Miguel Bosé y otros que aportan su talento. De igual manera contamos con el programa de hermanamiento en el que las personas pueden apadrinar a niños.♥

10 AÑOS DE PONERLE PASION A LA VIDA

FUNDACIÓN RAFA MÁRQUEZ

NUTRICIÓN · EDUCACIÓN · DEPORTE



RM
RAFA MÁRQUEZ



www.rafam Marquez.org #10RMFundacion #PonlePasion



ADQUIERE TU PLAYERA OFICIAL

De venta exclusiva en: **marti**
Vive en un mundo

DIVIÉRTETE

¡Y baja de peso!

Por Patricia Rivera

Muchas veces nos sometemos a una dieta de reducción y terminamos dejándola porque no podemos seguir un régimen estricto. Al principio hasta somos capaces de llevar nuestra cena preparada a la casa de algún amigo, pero el tiempo y el sacrificio de mantenernos aislados de la sociedad termina con nuestros buenos propósitos.

Algunas estadísticas señalan que 48% de los adultos opina que comer en restau-

tes es una parte importante de su estilo de vida. Más de 50 billones de platillos anuales se sirven en restaurantes y cafeterías escolares. Con un poco de conocimiento sobre los principios para adelgazar podremos salir a divertirnos y pasear, y al mismo tiempo bajar de peso.♥

Consumir porciones razonables

Generalmente las porciones en los restaurantes son muy grandes, así que una buena opción es compartir con tu acompañante o pedir para llevar la otra parte. Es mejor que pagues la orden completa y solo comas la mitad, a que termines por almacenarla como grasa dentro de tu cuerpo.



Tacos

- Dos tortillas o una cerveza
- Agua mineral
- Carne asada, cebollas, nopales y un poco de guacamole
- Elegir carnes magras como bistec, filete o deshebrada
- La porción de carne debe ser equivalente a la palma de la mano. Evitar barbacoa y carnitas, que contienen grasas animales
- Las salsas preparadas con tomates o jitomate, chile y cebolla son libres



Japonés

- Elegir un rollo de sushi sin empanizar o ½ orden de yakimeshi (arroz con verduras)
- Se puede continuar con un teppanyaki (pollo o camarones a la plancha con verduras), una ensalada de pepinos con cangrejo o con brochetas de pollo o camarón



Chino

- Esta comida contiene gran cantidad de almidones, por ello hay que tener mucho cuidado
- Evitar agrídulces y empanizados
- La mejor opción es chop suey y media orden de arroz



Tortas

- Comer solo una tapa de pan y elegir un relleno sencillo: jamón, queso panela, pollo o carne deshebrada
- Evita las tortas de milanesa empanizada
- Beber agua embotellada o mineral con limón
- Acompañar de un consomé o una buena ensalada de hojas verdes



Hamburguesas

- Comer solo una tapa de pan
- Pedir la hamburguesa sin queso y ponerle poca catsup
- Acompañar de una ensalada cruda con limón o a la italiana
- Evitar los tríos de papas fritas y refresco



Internacional

- Cuando se tiene la oportunidad de escoger, este tipo de restaurante puede ser el mejor, por su gran variedad de platillos
- Optar por alcachofas, champiñones, espárragos, palmitos, etc., como botana
- Preguntar al mesero acerca de la preparación de los platillos y evitar cualquier receta que contenga harina o maicena
- Elegir una buena ensalada y aderezarla con aceite de oliva y vinagre en lugar de mil islas, rockefort y francés
- Acompañar con una buena copa de vino



Italiano

- Comenzar con un carpaccio como entremés o una ensalada de mozzarella con jitomate
- Al optar por pasta elegir solo ½ taza y pedirla preparada con jitomate, queso y champiñones, o con jitomate, pimienta y carne o mariscos
- Como carbohidrato puede pedirse una rebanada de pizza o dos trozos de focaccia

¿Qué comer en un restaurante?

- Comenzar con jugo de tomate, agua mineral con limón, vino blanco o tinto.
- Escoger solo una ración de alimentos que contenga carbohidratos.
- Elegir entre una tortilla, una rebanada de pan y una cerveza, o bien, comer tres cucharadas de algún postre.
- Iniciar por el plato fuerte (puede ser una ración de pollo, carne o pescado de aproximadamente 120 gramos).
- Evitar el consumo de carbohidratos o azúcares (papa, elote, betabel, ejote y zanahoria cocida).

COME EN
RESTAURANTES
¡Y BAJA DE PESO!



Disfrutar cada bocado y sobre todo, gozar de la vida, las amistades, la conversación que enriquece y llena ese espacio de nuestra vida, haciendo que nos sintamos vivos.



Urgencias
24 HRS.**



RADIOLOGÍA E IMAGEN



HOSPITALIZACIÓN



TERAPIA INTENSIVA



URGENCIAS PEDIATRÍA



LABORATORIO



URGENCIAS ADULTOS

SERVICIOS:

- Cirugía de Alta Especialidad
- Departamento de Radiología e Imagen
- Laboratorio
- Departamento de Check Up
- Urgencias Pediátricas
- Área de Obstetricia
- Terapia Intensiva Adultos y Neonatal
- Hospitalización

CONTAMOS CON EL MEJOR EQUIPO DE LATINOÁMERICA

- Resonancia Magnética Skyra. Equipo más avanzado en 3Tesla
- Tomografía Computada Somatom Force. Con 384 cortes
- Fluoroscopia Digital LUMINOS
- Radiología Digital YSIO
- Mastógrafo Selenia Dimensions 3D

En Hospital Ángeles Valle Oriente trabajamos para ofrecerle una atención de CALIDAD Y CALIDEZ HUMANA

- Facilidades para su ingreso
- Convenio con todas las aseguradoras
- Departamento de Aseguradoras con Personal Calificado para realizar su trámite durante su Internamiento



ACTIVATE

Ejercicios que hacen la diferencia

Si quieres construir músculos más grande y fuertes, elige la mejor rutina de entrenamiento para ese objetivo. Levanta pesos pesados para formar masa muscular y aumentar la fuerza. Sin embargo, debes elegir un entrenamiento que ofrezca los ejercicios y la frecuencia adecuada para obtener el mayor beneficio.

Por Juan de la Torre

Elige ejercicios que apunten a los músculos que deseas hacer más grandes. Si estás diseñando un entrenamiento de cuerpo entero, incorpora ejercicios multi-articulares, como sentadillas (*squats*), con conjuntos de ejercicios que aíslen una única articulación, tales como extensiones de tríceps (*triceps extensions*).

DE SEIS A 12 REPETICIONES POR SERIE PARA CONSTRUIR EL MÚSCULO

REALIZA VARIAS SERIES PARA MAXIMIZAR EL CRECIMIENTO MUSCULAR

EJERCITA LA FUERZA CON REGULARIDAD

REPITIENDO

Para obtener el máximo provecho del levantamiento de pesas pesadas, realiza el número correcto de repeticiones. El ACSM recomienda de seis a 12 por serie para construir el músculo. Si prefieres levantar mucho peso, elige uno que te permita efectuar seis repeticiones. Además, alterna los entrenamientos de levantamiento de peso y pocas repeticiones con levantamientos de pesas un poco más livianas y más de 12 repeticiones. Esto favorecerá al máximo el crecimiento muscular y disminuirá el riesgo de lesiones. Siempre trabaja con un observador, sobre todo si estás utilizando pesos pesados.

SERIES

Una serie es la cantidad de veces que realizas un ejercicio en particular con un número dado de repeticiones. Se recomienda efectuar varias series para maximizar el crecimiento muscular. Comienza haciendo dos series de cada ejercicio, luego suma una o más a medida que tu cuerpo se adapte. Deja de uno a dos minutos de descanso entre cada serie para darles a tus músculos el tiempo de recuperarse.

FRECUENCIA

Debes entrenar la fuerza de dos a tres días por semana, si estás en un nivel principiante o intermedio. Los entrenadores avanzados pueden ejercitarse de cuatro a cinco días por semana, pero no deben trabajar más para evitar el sobreentrenamiento. Si pierdes un día, simplemente continúa donde lo dejaste, no esperes hasta el próximo entrenamiento programado.

Te estamos esperando...



Plaza O2 Vasconcelos 150 Ote. Col. Del Valle, Sector Fátima, San Pedro Garza García
T. 8100 9736 / 8100 9839 / 8100 9737 Horario. Lunes a Viernes 6:00 am a 10:00 pm Sábado 8:00 am a 3:00 pm



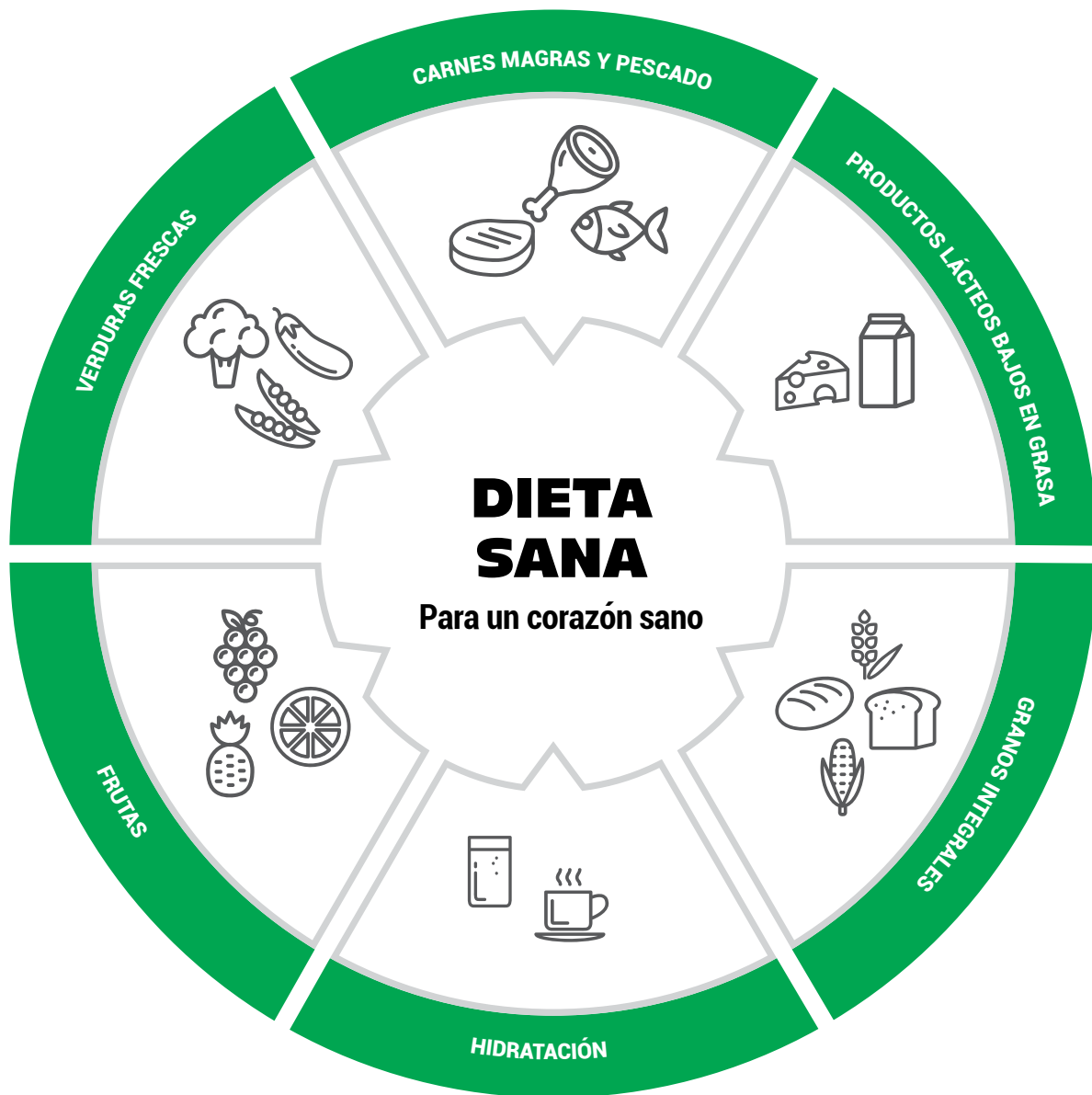
WellnessO2



administración@wellnessgym.mx



wellnesscentero2



Por Lic. Glenda Centella Salas

Especialista en Nutrición Clínica en Hospital San José

¿Qué es una dieta cardiosaludable?

Aquella baja en grasas saturadas y colesterol, así como libre de sal, azúcar refinada y alimentos procesados.

Consejos para lograrla

La clave para mantener sano el corazón sin sacrificar el sabor es sustituir alimentos menos saludables por verduras frescas, granos integrales, leguminosas, carnes magras, pescado y productos lácteos bajos en grasa. A continuación algunos consejos:

- Reemplazar las grasas saturadas
- Preparar los alimentos con poca o nada de sal
- Cocinar con granos integrales
- Reducir el azúcar

Hacer la dieta mediterránea también sirve de protección contra algunas enfermedades crónicas:

- Cardíacas
- Cáncer
- Diabetes tipo 2
- Alzheimer
- Parkinson

Para mantener un corazón saludable es recomendable seguir los consejos antes mencionados, sumando a una dieta balanceada y ejercicio, así como una revisión médica anual.

Dieta mediterránea

Una de las muchas dietas saludables para el corazón, inspirada en los alimentos que se comen en los países de la costa del mar Mediterráneo: Grecia, Francia, España y el sur de Italia. Alienta a optar por pescado, frutas y vegetales, frijoles y granos integrales.

Entre sus beneficios no solo ayuda a mantener el corazón saludable, sino también a tener un peso ideal e incluso a disminuir tallas, controlar la presión arterial y los niveles de azúcar y colesterol en la sangre. Sus bondades son mayores al combinarla con ejercicio, y en los adultos de edad avanzada puede contribuir a demorar el deterioro cognitivo.



CHILCHOTA

El Hogar del Queso

SUC. VASCONCELOS

UNA REVOLUCIÓN DE SABOR

Distribuidor Autorizado

Informes:

(81) 1969 4030

Av. Vasconcelos #51 Pte. Col. del Valle,
San Pedro Garza García, N.L.

www.chilchota.com | ChilchotaMx | @ChilchotaMx





SOCIEDAD INCLUYENTE

Hay cosas que son imposibles de ocultar debajo del tapete, sin duda la pobreza, desigualdad y exclusión de nuestro país son cánceres en los que como ciudadanos debemos enfocarnos para buscar que tanto la sociedad como el sector público los erradiquen.

Por Maurice Collier de la Marliete
Twitter: @MauriceCollier

Como mexicano comparto la frustración que provoca la desigualdad, sé que ni en un mundo imaginario podría existir una sola clase social, inclusive considero que sería un error siquiera plantearlo, sin embargo como ciudadano es un deber buscar que todos los actores de nuestro país vivamos en un espacio digno, con lo que nuestra propia constitución indica y los servicios que como seres humanos requerimos. Esto es un desafío político y social, pero las malas influencias aparecen y los representantes públicos parecieran no tener el mínimo interés por ser considerados con la población, dejando de lado las medidas que aseguren un mejor futuro para México.

Un país incluyente busca que las acciones del Estado garanticen los derechos sociales y disminuyan las brechas de desigualdad entre clases, integren un México con equidad donde todos tengamos acceso a los servicios básicos, así como a seguridad social, educación, alimentación y vivienda digna.

Un México incluyente propone una política social de nueva generación, es decir, una política enfocada en alcanzar una sociedad de derechos ciudadanos y humanos plenos. En este sentido, se proponen políticas sociales que giran en torno al ciudadano, ubicándolo como un agente de cambio, protagonista de su propia superación a través de su organización y participación activa. ♥

La prioridad será integrar una sociedad con equidad, cohesión social e igualdad de oportunidades. Un México incluyente busca consolidar plataformas de movilidad social que contribuyan a cerrar las brechas existentes entre distintos grupos sociales y regiones. En este sentido se plantea guiar la acción gubernamental en torno a los siguientes objetivos:

1. Garantizar el ejercicio efectivo de los derechos sociales para toda la población, lo cual implica asegurar la alimentación y nutrición adecuada de los individuos en condición de extrema pobreza o con carencia alimentaria severa. Es decir, un México sin hambre.
2. Ejercicio efectivo de los derechos sociales, que incluye fortalecer el desarrollo de capacidades en los hogares con carencias para contribuir a mejorar su calidad de vida e incrementar su capacidad productiva.



GESTIÓN DE LA ENERGÍA

MEJORA EL DESEMPEÑO ENERGÉTICO EN TU EMPRESA

Realiza medidas y proyectos de eficiencia energética que reduzcan tu consumo



Mide y controla el consumo de tus energéticos en tiempo real



Crea conciencia entre todos tus colaboradores para ahorrar energía

Aumenta la competitividad y productividad de tu empresa, cuida la energía y al medio ambiente.



**AHORRAR ENERGÍA
AHORRA DINERO.**
TE CONVIERNE A TI, LE CONVIERNE A MÉXICO

Para más consejos, consulta:
conuee.gob.mx

Visita:  /CONUEE  @CONUEE_mx

SENER
SECRETARÍA DE ENERGÍA



CONUEE
Comisión Nacional de Energía Eficiencia
del Estado de México



1

MÂIRE

Inauguración

Después de nueve años de innovar en el mercado de mariscos, Grupo Costeño abre las puertas de Mâire Oyster Bar, ubicado en la Plaza Metropolitan Center, siendo el primer restaurante en su tipo en la ciudad. Su menú ofrece una amplia variedad de platillos, con el fin de satisfacer el paladar de todos los comensales. ♡

1. Bernardo Ruiz de Teresa, Víctor Setien, Pato Bernardini, Federico Lama, Daniel Terán, Beto Martínez, Beto Murra, Rodrigo Ruiz de Teresa y Pato Castillo
2. Susana Altamirano y Alberto González
3. Luly Gómez y Federico Lama



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10072 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



2



3



MOCHOMOS

Inauguración

Ubicado en Metropolitan Center, Mochomos es un concepto de restaurante-bar que brindará a los paladares más conocedores de la capital regiomontana una propuesta innovadora, basada en la verdadera cocina sonorense, ya que sus ingredientes crean experiencias culinarias que fusionan la riqueza de los cortes de carnes rojas con los más frescos productos del mar.♥



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10126 en playersoflife.com

1. Inauguración de Mochomos
2. Dennisse Taméz y Marcela Miller
3. Eduardo Granielo y María Fernanda de Granielo



#IMAPLAYER #SOCIALITE





GALA FILIOS

Edición 2015

Para celebrar la labor que realiza Filios y agradecer a sus benefactores que cada año se solidarizan con el proyecto, se llevó a cabo una cena de gala amenizada por el cantante Aleks Syntek. ♥



1



2



4



3

1. Adriana Coello y Bernardo Gutiérrez
2. Alberto Lozano y Ana Cecilia Rodríguez de Lozano
3. Alfredo Villanueva y Lucía Hernández
4. Claudia Margáin de Berchermann y Eduardo Berchermann



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10224 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE

**Sabemos que tu tiempo vale oro.
No hagas filas; nosotros hacemos
todo el trámite por ti.**

LG D855 G3



iPhone 6 plus



Samsung S6



Plan
telcel PRO 1000

Características del Plan:

- «» 1000 Min. Incluidos Indistintos
- «» 5 Num. Gratis Todo Destino
- «» 1000 SMS Incluidos Indistintos
- «» 2GB Incluidos
- «» Redes Sociales Incluidas

\$699
x mes

f /Activacel

Bld. Rogelio Cantú #1000 Local 25, Col. Colinas de San Jerónimo, Monterrey, N.L.
Tels: 83153036, 83154194 y 8315 4391

INFORMES: 83153036 / servicioactivacel@immex.femsa.com.mx

activacel
Distribuidor Autorizado

www.telcel.com

telcel



CAMBIANDO VIDAS ABP

Cena a beneficio

Con el objetivo de dar a conocer la misión de Cambiando Vidas ABP, se efectuó una cena a beneficio de la asociación, en la que también se compartieron los resultados obtenidos hasta el momento, invitando a los presentes a sumarse a esta gran causa. Se contó con la presencia del conferencista José Manuel Zugaza, experto en transición en las empresas familiares, quien dio sus recomendaciones a los asistentes.♥



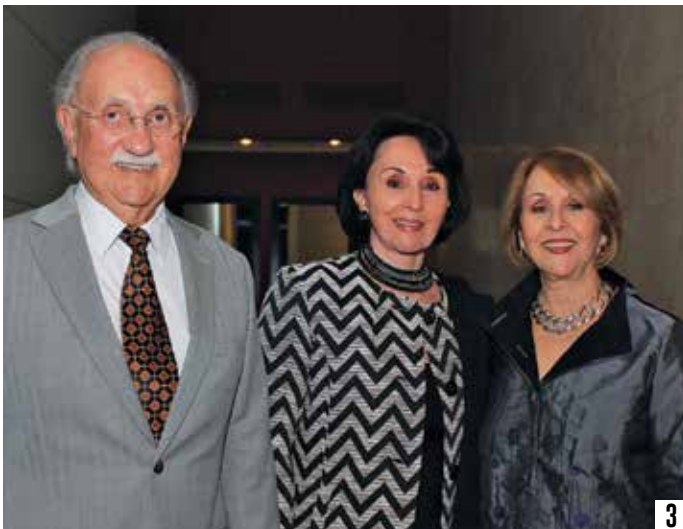
1



2



4



3

- 1. Lorena Rocha de Salas y Abelardo Salas
- 2. Pilar Deschamps, Beatriz de Guitrón y Humberto Guitrón
- 3. Rogelio Sada, Lilia Pérez Madero y Cecilia Pérez Madero
- 4. Guillermo Milmo y Raúl Pérez Madero



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10280 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



Los autos manejados durante el evento fueron solo de la marca Porsche, sin importar el año y modelo



PORSCHE TRACK DAY

Monterrey Edición 2015

La marca alemana de autos Porsche organizó un Track Day en que los aficionados tuvieron la oportunidad de correr sus automóviles en las instalaciones del Autódromo Monterrey.♥

1. César Tiberio Jiménez, Javier González, Raúl Gastón y Carlos Sandoval
2. Alejandro Cajigas y Eugenio Hernández
3. Luis Sanz, Rafael Manautou y Oscar Manautou



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10262 en playersoflife.com

#IMAPLAYER #SOCIALITE





IZA BUSINESS CENTERS

Nuevo Sur y Equus 335

IZA Business Centers, empresa líder en renta de oficinas, abre las puertas de sus nuevas instalaciones denominadas IZA Business Centers Nuevo Sur y Equus 335, las cuales se encuentran ubicadas, la primera en Av. Revolución 2703 y la segunda en la Av. Ricardo Margáin.▼

1. Inauguración IZA Business Centers Nuevo Sur
2. Inauguración IZA Equus 335



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10043 en playersoflife.com



#IMAPLAYER

#SOCIALITE



EMWA

Colección de David Yurman

Tras una larga negociación fue presentada una colección completa del diseñador de joyería David Yurman, la cual estará disponible en la sucursal matriz de Emwa, ubicada en Calzada del Valle 472.♥



1



2



4



3

1. Charito Ruiz y Mayela Garza
2. Claudia Morales de García, Mauricio Wapinski y Jorge García
3. Claudia Ramírez de Villanueva y Gaby García de Cárdenas
4. Janet de Wapinski, Betty Guerrero y Argelia Gámez



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10073 en playersoflife.com



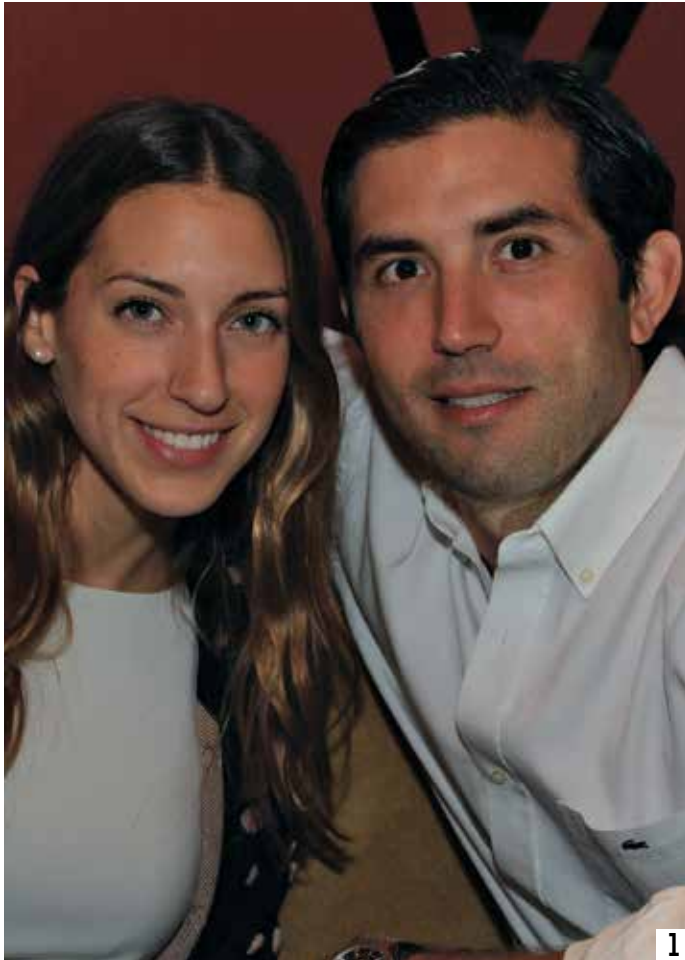
#IMAPLAYER #SOCIALITE



VIAJES LE GRAND

Cena VIP

La agencia de viajes Le Grand organizó una cena VIP en el restaurante Chino Latino. Algunos de sus más distinguidos clientes tuvieron la oportunidad de convivir, a la par de conocer los beneficios de los Vail Resorts para tomarlos en cuenta en sus próximas vacaciones. ♡



1



2



4



3

- 1. Mónica Estrada y Jacobo Zablah
- 2. Lucía Rodríguez
- 3. Patricia Rodríguez de Coronado y Ricardo Coronado
- 4. Jesús Garza y Valeria Salinas



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10272 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



1

LESPOITSAC Y CRUZ ROSA

Ambas instituciones realizaron un cóctel de lanzamiento de Dancing Bows, cosmetiquera diseñada para recaudar fondos y contribuir a esta noble causa: 50% de la venta se donará a Cruz Rosa, igual que 30% de los ingresos totales. El evento contó con la presencia de invitadas especiales, fundadoras del organismo y clientes distinguidos de Lesportsac, así como sus directores y propietarios.♥



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10193 en playersoflife.com

Unidos contra el cáncer

1. Alejandra Garza de Landeros, Janet de Wapinsky y Astrid Iglesias
2. Daniela Brunet, Astrid Iglesias y Mary Naranjo de Brunet
3. Pily de Camargo y Rosa María Azaura



#IMAPLAYER #SOCIALITE



2



3



SECRETOS, REINAS DE LO DIFERENTE

Colección de Gustavo Helguera

Las formas, colores y tamaño de sus piezas son el resultado de la nueva colección del diseñador de joyería Gustavo Helguera titulada Secretos, reinas de lo diferente, la cual fue presentada en el salón VIP de El Palacio de Hierro. ♡



1



2



4



3

- 1. Karen Garita
- 2. Tey de Salas
- 3. Amalia Lozano de Maiz y Gustavo Helguera
- 4. Soraya Rodríguez y Nancy Montemayor



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10047 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



DANY GARZA
PHOTOGRAPHER



INDEPENDENCIA #125. CENTRO DE SAN PEDRO GARZA GARCIA, N. L.

(52) (81) 83364051 / (52) (81) 38493866

WWW.DANYGARZA.COM



BUD LIGHT SENSATION

Regresa a Monterrey

La marca de cerveza de mayor venta en EU organizó una fiesta de presentación en la que sorprendió a sus invitados con un espectáculo de acróbatas y bailarines en las instalaciones del restaurante El Diego, ubicado en Plaza 401. También contó con la presencia de medios de comunicación, socialités e invitados especiales, quienes disfrutaron de una gran noche.♥



1



2



4



3

- 1. Claudia Martínez y Diana Dubois
- 2. Zalma Cuiity y Miguel Pérez
- 3. Alfonso Zertuche y Paty Paras
- 4. Natalia Padilla, Sofía Villegas y Beatriz León



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10198 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



Administración Gastronómica.

Carrera Profesional.

Informes.
informes@u-erre.mx
T. 8220.4830

www.u-erre.mx     uregiomontana  uerre
Prepa · Profesional · Posgrado · Educación Continua

U-ERRE
Universidad
Regiomontana



VAEO Business Club

Un nuevo concepto de centro de negocios enfocado en renta de oficinas equipadas con acabados de lujo, así como membresías de oficinas virtuales y Business Club se inauguró en el Moll del Valle. Los invitados conocieron las oficinas y Mauricio Fernández, Alcalde de San Pedro, realizó el corte del listón. ▶

1. Juan Andrade, Alejandro González, Mauricio Fernández, Gonzalo Pizzuto y Gerónimo Quintanilla
2. Karla Cepeda y Mario Quintanilla
3. Sebastián Meade, Miriam Meade y Enrique Meade



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10287 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



CALENTADOR SOLAR DE AGUA

CON UN
CALENTADOR SOLAR DE AGUA,
OBTIENES LOS SIGUIENTES
BENEFICIOS

Tienes agua
caliente aún
en días
nublados.



Reduces
hasta el 60%
de gas.



Recuperas tu
inversión
rápidamente.

Recuerda, aprovecha la energía del sol.



**AHORRAR ENERGÍA
AHORRA DINERO.**
TE CONVIENTE A TI, LE CONVIENTE A MÉXICO

Para más consejos, consulta:
conuee.gob.mx

Visita: /CONUEE @CONUEE_mx

SENER
SECRETARÍA DE ENERGÍA



CONUEE
Comisión Nacional para el Uso Eficiente de la Energía



PARALELO NORTE

Foro Gastronómico

Con objetivo de transformar y dar a conocer la cocina regional, se realizó Paralelo Norte, evento creado por un colectivo de chefs y profesionales de la gastronomía norestense, del 25 al 27 de octubre en Pabellón M, con la presencia de reconocidos chefs nacionales y extranjeros, demostraciones y exposición de productos locales.♥



1



2



4



3

- 1. Montserrat Villarreal y Adrián García
- 2. Jorge Rausch y Daniel Sada
- 3. Marco Aceves, Antonio Márquez y David Anzures
- 4. Susana Altamirano



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10326 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE

NAMBÉ

Apertura

La empresa especialista en artículos de lujo para la decoración del hogar celebró la inauguración de su tienda ubicada en EQ3, donde se dieron cita familiares y amigos. Los asistentes pudieron disfrutar del *showroom* preparado por la tienda, además de un catering a cargo del Chef Alberto Senties.♥



1



2



4



3

1. Benito Herrera, Mayra García y Mónica Salazar
2. Héctor López y Dany Serna
3. David Torre, Flory Villareal, Alain Salazar, Daniela Santos y Daniel Navarro
4. Erika López y Cesar Peralta



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10133 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



LA PASIÓN DE LOS DEPORTES

CALENDARIO DEL MES

Por Sir Games

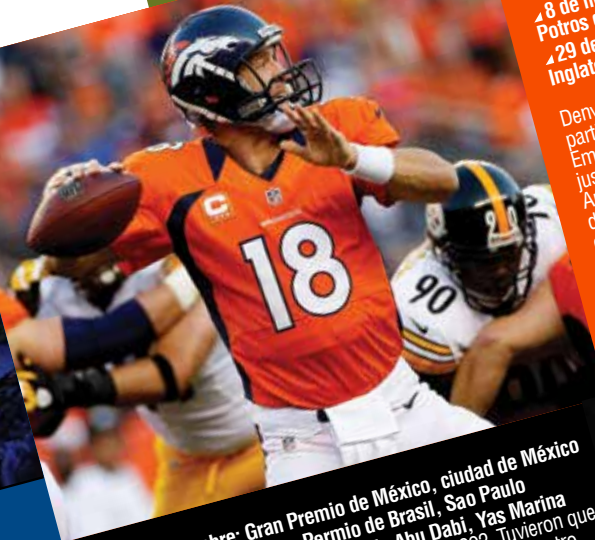
▲ **1 de noviembre: Serie Mundial**
Noviembre es el mes en que se termina el beisbol de las grandes ligas. Aunque puede finalizar en octubre si la Serie Mundial solo llega a cuatro juegos, en noviembre generalmente se conoce al campeón, que este año saldrá entre los Mets de Nueva York y los Reales de Kansas City. Mi pronóstico de que los Azulejos de Toronto serían los triunfadores no fue muy bueno.

El equipo más ganador: los Yankees de Nueva York, con 27 títulos, son el equipo con más campeonatos en las ligas mayores; el último fue en el 2009. Los Cardenales de San Luis ocupan el segundo lugar con 11 campeonatos. El reinado de los Yankees se ve muy seguro por el momento.



▲ **1 de noviembre: Empacadores de Green Bay vs Broncos de Denver**
▲ **8 de noviembre: Broncos de Denver vs Potros de Indianapolis**
▲ **29 de noviembre: Patriotas de Nueva Inglaterra vs Broncos de Denver**

Denver estará involucrado en tres de los partidos más importantes de noviembre. Empacadores y Broncos se juegan el invicto justo después de su semana de descanso. Ambos equipos llegarán muy bien preparados para este duelo, donde se enfrentan dos de los mejores quarterbacks. En otro juego importante, los Broncos van a Indianapolis, en el que quizá sea el último partido de Peyton Manning contra su ex equipo en la ciudad que lo vio nacer como profesional.



▲ **1 de noviembre: Gran Premio de México, ciudad de México**
▲ **15 de noviembre: Gran Premio de Brasil, Sao Paulo**
▲ **29 de noviembre: Gran Premio de Abu Dabi, Yas Marina**
La F1 se corrió por última vez en México en 1992. Tuvieron que pasar 23 años para volver a vivir esta experiencia en nuestro país. Esperemos que Checo Pérez salga muy motivado. Mi pronóstico es que Sergio se subirá al podio en el circuito mexicano.

A toda velocidad: el circuito del Autódromo Hermanos Rodríguez será el segundo más rápido, solo detrás del icónico circuito de Monza, Italia, conocido como "el templo de la velocidad".



▲ **12-14 y 15-17 de noviembre: Repechaje Euro 2016**
▲ **25 de noviembre: Arranca Liguilla Liga MX**
Para los países europeos noviembre es de gran importancia, ocho de ellos jugarán el repechaje para lograr un boleto a la Euro 2016, que se realizará en Francia. Los duelos serán entre Ucrania y Eslovenia, Suecia y Dinamarca, Bosnia e Irlanda y Noruega y Hungría.

Noviembre también marca el arranque de la liguilla del futbol mexicano, donde esperamos que les vaya bien a nuestros equipos del norte. En diciembre daremos nuestro pronóstico del posible campeón en México.



▲ **16-22 de noviembre: ATP World Tour Finals, Londres**
▲ **27-29 de noviembre: Final Copa Davis**
El ATP World Tour Finals, a diferencia de la mayoría de los otros eventos en el circuito masculino, no es un simple torneo de eliminación directa. Ocho tenistas se dividen en dos grupos de cuatro, y juegan todos contra todos. A partir de ahí quienes obtienen los mejores registros en cada grupo avanzan a las semifinales, con la reunión de los ganadores en la final para determinar el campeón.



UEFA
EURO 2016
FRANCE

La máxima seguridad en cada movimiento, lo protegen en cada centímetro de una escalada...



Mensajería Platinum

...con nuestros procesos y controles, logramos que nuestras entregas sean 100% seguras.


QualityPost[®]
Smart Logistics
Nuestra entrega es total.[®]

Síguenos en



SAMSUNG
Galaxy S6 edge+ | Note5

EXPLORA EL POTENCIAL Y APROVECHA LOS BENEFICIOS DE

GALAXY Gifts

Free Premium & Exclusive Apps



CON UN MONTO
MAYOR A \$6,000



Despegar.com

¿Se acerca un viaje? Aprovecha el cupón de \$550* que Samsung y Despegar.com te obsequian.

*No aplica para vuelos en Interjet, VivaAerobus ni Volaris. Para más información ingresa a <http://despegar.com.mx/promos/samsungs6-mx>



Wobi

Observa las mejores ponencias de los líderes de negocios. Disfruta por 6 meses una licencia premium con valor de \$1,160.

Disponible en Play Store como "Wobi Inspiration".

MÁS INFORMACIÓN EN THENEXTGALAXY.MX

NEXT IS NOW

Beneficios válidos del 4 de septiembre al 31 de diciembre de 2015. Para obtener el beneficio de algunas aplicaciones es necesario realizar el proceso de suscripción y/o compra. Todos los datos ingresados son responsabilidad del tercero. Estos contenidos están sujetos a disponibilidad y/o vigencia. El usuario acepta que Samsung México no tiene responsabilidad ni control alguno respecto a los contenidos o ejecución de las aplicaciones o promociones de un tercero. Promociones válidas para dispositivos adquiridos dentro de la República Mexicana. Las aplicaciones pueden variar dependiendo el modelo Samsung Galaxy que adquieras. Para más información ingresa a www.thenextgalaxy.mx/s6