

PLAYERS

OF LIFE
MONTERREY

SEPTIEMBRE 2020

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



7 503007 253002 1 G3



Rodrigo Lobo Morales
Presidente del Consejo de Protexa

PROTEXA

UNA HISTORIA DE 75 AÑOS DE INNOVACIÓN

BUEN COMER
Conoce los restaurantes
'must' en la ciudad

SUPERMERCADOS
En ellos encontrarás
los mejores productos

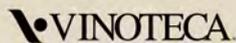
FOOD DELIVERY
Llevan tus alimentos
a donde quiera que estés





**REIN
VEN
CION** 20
20
LEADERS FORUM

¡GRACIAS
POR ACOMPAÑARNOS Y
REINVENTARTE
CON NOSOTROS!



Vive nuevamente las prácticas **de los Speakers 2020** en nuestras plataformas digitales.



/PLAYERS.MTY



Revista PLAYERS of Life

PABLO
FERRARA



PROMOTOR DE
OBRAS SOCIALES

CARMEN
GARZA T...



FUNDACIÓN FRISA
DIRECTORA

FRANCISCO
OCHOA



EL POLLO LOCO
FUNDADOR

ALBERTO
DE LA GARZA
EVIA



IDEI
PRESIDENTE DEL CONSEJO
DE ADMINISTRACIÓN

MARINUS
VAN GESTEL



CORNERSHOP
HEAD MEXICO

DYMAR
RODRIGUEZ



MERCADO LIBRE MÉXICO
HEAD OF PEOPLE

MAURICIO
CORONA



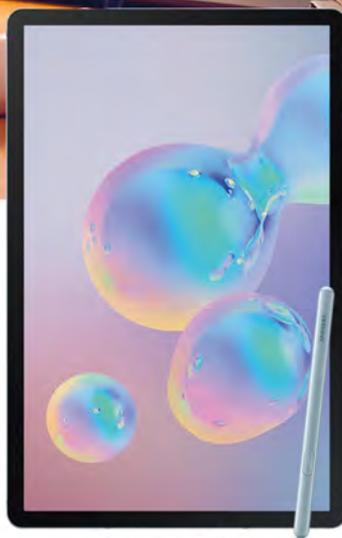
GRUPO BP GURUS
PRESIDENTE

Visita:
www.playersoflife.com/playerstalks
para conocer más.

Conéctate con Telcel la mejor Red



Apple Ipad



Samsung TabS6



Samsung Note 10

Telcel la mejor Red con la mayor Cobertura

Facilita la *Escuela en Línea* y tu *Home Office*



Contrata
Internet en tu casa
de Telcel
y Navega a la máxima
velocidad



Apple
AirPods



Huawei
Freebuds



Huawei
Watch GT 2E



Encuétralos en tu centro de atención a clientes más cercano o con nuestros distribuidores autorizados Telcel. Visita nuestra página www.telcel.com.





SEPTIEMBRE 2020

Carta editorial

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

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

En nuestras páginas podrás conocer los restaurantes que son un ‘must’ en nuestra ciudad, cuáles son sus platillos insignia, así como las medidas que están tomando para que te sientas tan seguro como en casa. De



Rocío Castillo, Directora Ejecutiva de PLAYERS of life Monterrey, Rodrigo Lobo Morales, y Samantha Gallinar, Gerente Editorial Print de PLAYERS of life Monterrey

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

En portada presentamos a Rodrigo Lobo Morales, Presidente del Consejo de Prote-

xa, compañía regiomontana con una gran historia detrás de su notable crecimiento y que este año celebra su 75 aniversario. En su entrevista nos comparte cómo llegaron a expandirse dentro de las cinco divisiones de negocio, así como la visión y valores que la hacen ser una de las empresas más reconocidas dentro y fuera de nuestro estado.

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

PLAYERS OF LIFE MONTERREY

DIRECTORA EJECUTIVA
Rocío Castillo Carpio
✉ rocio.castillo@grupoplayers.com.mx

GERENTE COMERCIAL
Juan Díaz
✉ juan.diaz@playersoflife.com

GERENTE DE CUENTAS CLAVES
Carlos Garza
✉ carlos.garza@playersoflife.com

EJECUTIVOS COMERCIALES
Jesús Álvarez
✉ jesus.alvarez@playersoflife.com
Paola Cota
✉ paola.cota@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL
Samantha Gallinar
✉ samantha.gallinar@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO PRINT
Alejandra Martínez Quiroz
✉ alejandra.quiroz@grupoplayers.com.mx

GERENTE DE DISEÑO DIGITAL
Mario Saucedo
✉ mario.saucedo@playersoflife.com

COORDINACIÓN DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Olympia Hernández
✉ olympia.hernandez@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN
Cinthia Dueñas
✉ cinthia.duenas@playersoflife.com

DISTRIBUCIÓN
Benigno Cantú

FOTOGRAFÍA
Lennon Rojas

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Jaime Campos



CONSEJO EDITORIAL

Alberto G. Villarreal · Ángeles Vela · Alejandra Riveros · Alejandro Guajardo · Claudio Zambrano · Erick Sydow · Federico Crespo · Francisco Serrano Héctor Benavides · Jorge Moeller · Jorge Ocampo · Lorenia Canavati · Marcela Ayala · María Garza · Rafael Abrego · Raúl González · Rodrigo Padilla · Tere González

Como la Naturaleza lo crea



Chapas de Madera Natural y Precompuesta

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

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

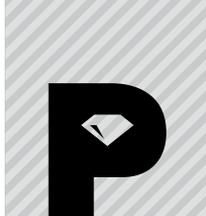
www.verolegno.com.mx

No tenemos Sucursales ni Distribuidores

@verolegno.com.mx



Jatoba, Chapa de Madera Natural



SEPTIEMBRE 2020

DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

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

DISEÑO

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

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

ADMINISTRACIÓN

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

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

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

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

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO

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

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

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

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

SISTEMAS

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

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

RECURSOS HUMANOS

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

PLAYERS EN MÉXICO

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

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

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

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

REPRESENTACIONES DE VENTAS

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



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 13 No. 163. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2020. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

Abre tu Cuenta donde estés.

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

Úsala siempre, no tiene comisión.¹



#UnCambioSiempreEsBueno

Tú decides, nosotros te asesoramos.

Scotiabank®

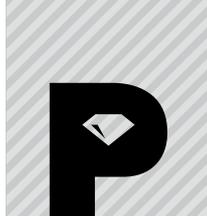


Ingresa escaneando este QR

scotiabank.com.mx/cuentadigital



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



SEPTIEMBRE 2020

Contenido



HISTORIA DE ÉXITO

Rodrigo Lobo Morales

> 64

12 AS BAJO LA MANGA
Alejandro García
y Francisco Ortega

14 PERFILES
Lorenia Canavati

16 EN EXCLUSIVA
Roberto Cebrian
y Davis Villarreal

18 FINISH
Carlos Belden



84 VIVENDUS
El éxito inmobiliario
en siete etapas

86 CONSULTING
Alimentando la organización

87 FINANZAS
¿Peligra el repunte económico
de Estados Unidos en la
segunda mitad de 2020

88 PUNTO DE OPINIÓN
El T-MEC no será una poción
mágica para economía
mexicana

BUEN COMER

- 34 Mochomos
- 36 La Buena Barra
- 38 La Catarina
- 40 La Torrada
- 42 Ryoshi
- 44 Carl's Jr.
- 48 La Divinata

FOOD DELIVERY

- 48 Uber Eats
- 49 Rappi
- 50 Cornershop

PROVEEDORES DE RESTAURANTES

- 52 Tangamanga
- 54 Promty

SUPERMERCADOS

- 56 H-E-B México
- 58 City Market
- 59 Soriana

VINOS Y LICORES

- 60 Vinoteca
- 62 Malacara



¡Nuevo Podcast!

INSPIRA

FILOSOFÍA | CRECIMIENTO | SUEÑOS

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

Episodios ya disponibles
¡ESCÚCHALOS!

The screenshot shows the Spotify interface for the 'Inspira' podcast. It includes the podcast cover art, the title 'Inspira', and the creator 'By IOS OFFICES'. There are 'PLAY' and 'FOLLOW' buttons. Below is an 'ABOUT' section with a description: 'Un espacio donde compartimos historias de éxito de grandes personalidades. Encontrarás enseñanzas, consejos y mucha inspiración de cómo navegar el mundo empresarial y del emprendimiento.' A 'Filtered by' dropdown is set to 'All Episodes'. A table lists two episodes:

TITLE	PROGRESS	DATE	DURATION
T1 - E04 Inspira Magia - Javier García Iza IOS OFFICES En este capítulo podrás aprender sobre la importancia del cambio y la reinención. Javier García Iza nos cuenta la historia de cómo inició esta aventura de emprender y la manera en la que logró...	<div style="width: 100%;"></div>	Aug 18, 2020	50:57
T1 - E03 Inspira optimismo - Rorro Echavez En este episodio tenemos como invitado a un optimista de profesión. Descubriremos juntos como empezar a persistir ante los golpes que nos va dando la vida.	<div style="width: 100%;"></div>	Aug 11, 2020	33:14

TODOS LOS MARTES 10 A.M. POR SPOTIFY



PODCAST BY IOS OFFICES

PIES EN LA TIERRA Y VISIÓN DE ALTURA

Fernando Ortega y Alejandro García



E

l título con el que distinguimos esta entrevista es muy significativo al hablar de Dosax Desarrollos, compañía inmobiliaria fundada por Alejandro García y Fernando Ortega, por medio de la cual edificaron su deseo por emprender proyectos que satisfacen las necesidades de segmentos específicos, en los que resaltan los detalles.

Con una visión a largo plazo, Alejandro y Fernando han construido una compañía que hoy por hoy, contrario

a lo que podría pensarse por los sucesos acontecidos durante este año, se ha consolidado en su sector dando pasos firmes y constantes, contribuyendo al desarrollo económico de nuestro país

Por medio de desarrollos como Historicah e Iconicah, se han sumado al movimiento de “regresar” al Centro de nuestra ciudad, ofreciendo espacios que además de comodidad y estética, brindan cercanía a sus clientes. Asimismo, con su proyecto Aruma hacen presencia en San Pedro Garza García ofreciendo una ubicación privilegiada, desde luego, con su sello de construir “con toda la mano”; mientras que con Horizonteh, realizan su primer edificio fuera de Nuevo León.

¿Cuál fue la inquietud más grande que experimentaron, Alejandro al dejar el mundo corporativo para emprender; así como Fernando de dedicarse desde el inicio de su carrera al emprendimiento y cómo lo vencieron?

AG: Más que miedo, es la incertidumbre de dejar algo estable y apostarle a un proyecto que puede o no funcionar. En el momento de hacerlo y después de haber pasado ocho años en una empresa con constante crecimiento y aprendizaje, se adquieren conocimientos y experiencia que van forjando una seguridad personal de, que, en cualquier momento, si ese proyecto de emprendimiento no funciona, te puedes volver a emplear en una buena empresa.

FO: El reto más grande para cualquier persona es el aventurarte a un proyecto el cuál no sabes si va a funcionar y todo lo que tienes son tus capacidades (económicas, conocimientos, red de contactos, etcétera) para lograrlo.

Algo que influye muchísimo es la edad y el número de dependientes. ¿A qué voy? No es lo mismo alguien soltero de 30 años a alguien de 45 años con tres hijos en prepa, y ahí lo que varía mucho es el nivel de incertidumbre de cada individuo. Creo que el ‘timing’ es fundamental y es donde creo que nosotros lo aprovechamos para disminuir nuestro nivel de incertidumbre.

¿Cuáles consideran que son los retos de hoy en día del emprendimiento?

AG: Creo que se está creando una cultura donde el emprendedor quiere dinero y resultados a muy corto plazo, cuando realmente, no debemos quitar el enfoque en el construir empresas para generar empleos a largo plazo, pensando en el beneficio y economía de muchas personas en el país y no solo de los emprendedores.

FO: Lo resumo como, “uno de los mayores retos es la educación de los nuevos jóvenes, una educación de redes sociales, cada vez las personas son menos pacientes y quieren resultados en un día, producto de la ansiedad por mostrar el triunfo en estas plataformas, triunfos llenos de vacío y sin objetivos a largo plazo y con visión social”.

¿Cómo la situación económica y de salud que actualmente vivimos han transformado a los emprendedores y su panorama?

AG: Se dice mucho y comparto la idea de que la situación actual nos ha exigido a evolucionar a pasos acelerados en temas digitales y de e-commerce. Hemos aprendido a ser más eficientes en nuestra manera de operar y selectivos a la hora de hacer una inversión y/o seleccionar las ubicaciones de nuestros próximos proyectos.

FO: Creo que esta situación que estamos viviendo más que buena o mala, simplemente está acelerando lo que ya venía pasando, evidentemente incomoda a muchos, si bien es cierto, estamos pasando por temas complicados económicamente a nivel mundial pero el resultado de esto es una revolución de emprendimientos, tanto internos como externos, personas que ven oportunidades de mercado, ya sea por demanda insatisfecha por los productos o servicios actuales o por cambios en hábitos debido a la situación, y la están aprovechando. Por lo tanto, creo que se avecina un buen de oportunidades que no se veían antes. Mi recomendación sería examinar el riesgo con el doble de análisis, dada la coyuntura por la que estamos pasando.

¿Qué significan estos retos para el desarrollo inmobiliario?

AG: En el área comercial, hemos tenido que evolucionar con todo el tema de citas virtuales, creando una experiencia buena para el cliente como si estuviera en nuestro showroom. Además, estamos implementando la posibilidad de hacer la separación del departamento desde nuestra página web. Por otro lado, estamos generando estrategias y esquemas de pago que se adapten a nuestros clientes ante toda esta situación.

FO: Análisis de mercados objetivos con miras a nichos específicos de clientes potenciales, creando verdaderos diferenciadores vs. competen-



“Tenemos como objetivo en nuestro portafolio de inversión, el tener al menos dos proyectos más, entre 300 y 400 departamentos, para 2021. Para nosotros, a pesar de esta crisis económica/sanitaria, 2020 ha sido un año de consolidación. En 2021 esperamos seguir en el camino de cumplir con nuestros planes de crecimiento”

cia. Ajustes en las técnicas de venta (citas virtuales, recorridos virtuales, análisis de datos más intenso, firmas de contratos digitales, etcétera) Mejoras o cambios en procesos de ejecución de tareas internas.

¿En qué aspectos han adaptado su operación, proyectos y visión ante esta “nueva” normalidad?

AG: De hecho, creo que nuestra visión no ha cambiado, sigue intacta y el reto ha sido, cómo cumplir con ella enfrentando los retos que representa esta crisis. Siempre hemos sido disciplinados con nuestras finanzas, lo que nos ha hecho sobrellevar de buena manera estos momentos. Por otro lado, en cuanto a los nuevos proyectos la clave ha sido el ser más selectivo a la hora de analizar nuevas inversiones.

FO: No hemos tenido un cambio sustancial dado que la cultura Dosax siempre ha sido con pies muy aterrizados y tratando de siempre operar bajo circunstancias de vacas flacas aunque sean épocas de vacas gordas, es decir, siempre hemos sido muy conservadores en los proyectos en los que estamos involucrados y sumamente disciplinados en el tema de finanzas, lo que permite tener flujos de efectivos no holgados, pero de ninguna manera apretados. Es por eso que en situaciones como la que estamos atravesando, esa disciplina nos permite no tener que mover piezas de manera agresiva y continuar con nuestras operaciones de manera constante y como se venía haciendo. La realidad es que lejos de contraernos, seguimos apostándole a México y con la misma misión y visión que teníamos previa a esta situación que se vive a nivel mundial, es más, puede decirse un tanto más agresiva dado que habrá oportunidades de negocio que se podrán aprovechar ya que seguramente competencia no tendrá manera de aprovecharla por sus situaciones actuales.

¿De qué maneras se han encargado de hacer sentir protegidas las inversiones de sus clientes?

AG: Comunicación y finanzas sanas. Estamos en constante comunicación con nuestros clientes, en donde les informamos sobre los avances de obra y del proyecto en general, pueden ver su inversión reflejada en el avance real/física de la obra. ♦

LEGADO GASTRONÓMICO

Lorenia Canavati
von Borstel

Suena trillado decir que 50 años se dicen fácil, pero detrás de qué historia de décadas de éxito no hay una combinación de pasión, compromiso, arduo trabajo y, por supuesto, la conquista de un sinnúmero de desafíos.

Sin duda, estos ingredientes forman parte de la historia de Joker Tortas & Burgers, lo que la hace única es el sello que cada uno de sus protagonistas ha aportado para convertir a este restaurante en un ícono gastronómico para los regiomontanos durante tres generaciones, ellos son Don Jorge Pedro Canavati, Mary Kabande de Canavati, Jorge Antonio Canavati Kabande y Lorenia Canavati von Borstel.

Con el sueño de darle a los regiomontanos una hamburguesa como las que él probaba cuando viajaba a Estados Unidos, un sabor que no se encontraba en nuestra ciudad en ese entonces, en julio de 1970 Don Jorge Pedro Canavati abre King's Burger, que en su menú también ofrecía otros novedosos platillos como corn dogs y chili beans.

Lamentablemente, un año después fallece Don Jorge Pedro y es su esposa Mary Kabande de Canavati quien se queda al frente del restaurante, ubicado en el estacionamiento las calles Iturbide y Padre Mier, en el Centro de la ciudad. Luego, en 1973, su hijo, Jorge Antonio Canavati Kabande abre la sucursal de Centrito Va-

lle, unos años después la de Morelos y luego la de Brisas. En 1995, celebrando sus 25 años, él junto con su hija Lorenia Canavati von Borstel sumaron a Grupo Joker el concepto Torta Brava.

Ese mismo año, la familia Canavati enfrentó uno de los desafíos más grandes en el negocio hasta ese momento, fueron demandados por la cadena estadounidense Burger King por el nombre, y lo hacen en un momento muy particular, en plena Semana Santa, con los juzgados cerrados por temporada vacacional. El tema causó revuelo en nuestra ciudad, así como gran indignación por la arbitraria clausura del restaurante, recuerda Lorenia, "Antes, nuestro logo era la baraja de un rey, de ahí viene el nombre de Joker, que es un comodín, vale más que cualquier baraja y por eso nos quedamos con él. Gracias al cambio de nombre pudimos ya ir de lleno con tortas y hamburguesas, y pues ahora somos mucho más conocidos por nuestras tortas que por nuestras hamburguesas", agregó.

Desde hace ocho años, Lorenia ocupa la Dirección General del Grupo, que este año celebra su 50 aniversario, en una época de grandes retos para la economía global y la industria gastronómica.

¿Cuándo te integras formalmente a Joker Tortas & Burgers?

Yo me integro hace 25 años, justo cuando el cambio de nombre, mi papá me pide que entre de lleno, aunque siempre estuve trabajando aquí, a los 10 años ya empacaba los chiles y estaba en la caja. Este negocio siempre ha sido parte de mi ADN. Además de éste,



“

Todos tenemos muchísimos años en esto y somos una familia a la que nos apasiona lo que hacemos. Realmente nos entregamos y sé que cuando un producto lo elaboras con amor y compasión ese es el resultado de lo que prueba el cliente”

he tenido muchos caminos, he logrado manejar estos negocios con otras inquietudes que me apasionan, con mis hijos, y el ayudar a la comunidad y apoyar a los demás está en mí. Este negocio es eso, darle la comunidad servicio, siempre servicio y alegría.

¿Cuál fue la influencia que ejerció en ti el ver a tu abuela liderando el negocio familiar en esa época?

Era rarísimo que mi abuela en 1971 estuviera trabajando de lleno en un negocio y sacándolo adelante, yo nací en ese año, cuando tomó el liderazgo. Yo veía mi abuela trabajando todo el tiempo, y sus hermanas también, ellas le ayudaban en este negocio siempre estaban ahí con una pasión y un servicio al cliente increíbles y a mí me impresionaba mucho ver eso, pero quizás no me impresionaba cuando yo estaba chiquita; me impresionó muchos años después, cuando me di cuenta de que no era común. Para mí, el que una mujer trabajara era totalmente común porque yo lo veía en ella. Entonces creo que eso trae a mi vida consecuencias de saber que siempre tengo que echarle ganas, trabajar y ver por mi comunidad. El lugar de la mujer está en todos lados, no sólo en la casa.

¿Cómo ha logrado Joker mantenerse en el gusto de los regios a través de los años?

Nuestros productos son elaborados al momento, no es un producto que ya esté hecho o empacado con anterioridad. Todo lo hacemos en momento, ya sea una hamburguesa, una torta o tacos, entonces se le da esa sazón con cariño y amor. Además, el equipo que tenemos en Joker es maravilloso, yo le llamo a todos los que trabajan en con nosotros “La Familia Joker” porque esos son para mí. Somos una familia, muchas veces nos vemos más que lo que vemos a

nuestra familia directa porque estamos aquí todo el día. Contamos personas como Guille, que tiene más de 35 años trabajando con nosotros, así como Tony, que atiende la cocina.

¿Cómo se han adaptado a la “nueva” normalidad?

Tuvimos que reaccionar muy muy rápido, como muchos restaurantes. Hoy por hoy, vemos las noticias de todos aquellos que están cerrando y es una tristeza. Hemos tratado de hacer mucha sinergia con otros restaurantes para apoyarnos entre todos; pero creo que el ponernos a trabajar el triple cuándo empezó esto. Creo que no es casualidad que nos haya tocado a la pandemia en nuestro 50 aniversario porque Joker es un ejemplo de lo que logramos los regiomontanos porque somos tesoneros y a pesar de los obstáculos logramos salir adelante más fortalecidos. Tenemos que seguir reinventándonos y toca otra era a partir de esto en la que nos estamos poniendo nuevos retos y una nueva visión. Hemos vivido muchísimas cosas a través del tiempo, devaluaciones, el cambio de nombre, cambios económicos, en fin, una serie de cosas de las que hemos logrado seguir adelante. Me consta porque lo vi siempre con mi papá, el cómo los retos lo hacían crecer. Estamos esperando que todos estos retos nos hagan crecer mucho más y que vayamos por los otros 50 años, mucho más fortalecidos y listos para lo que sigue.

Platícanos sobre la renovación de imagen de la marca.

Desde hace más de un año iniciamos con el cambio de logotipo, antes tenía una corona y ahora el logotipo lo “limpiamos” porque es lo que viene, todo lo retro; de hecho, el diseñador Oscar Estrada, quien nos hizo el primer logotipo se encargó también de este. Además, cambiamos toda la imagen, los colores, hicimos un mural en el restaurante de Centrito; y nos pusimos a remodelar durante el tiempo que solo ofrecíamos servicio para llevar, y a poco vamos a ir cambiando nuestra imagen durante este año para estar preparados para todo lo que viene.

¿Cuáles han sido los retos más grandes a los que te has enfrentado en tu trayectoria como empresaria?

Soy Directora General desde hace 8 años, que falleció mi papá. Inicié apoyándolo hace 25 años y después como Directora Comercial. Al principio, cuando iba las reuniones con otros restauranteros, al banco o algún tipo de reunión que tuviéramos, mi papá siempre me empujaba a que yo fuera la que negociara y a que yo hablara, siempre me decía “Tú puedes, tú puedes, tú puedes” y por eso a nunca se me hizo difícil. A parte de que tengo el ejemplo maravilloso de mi abuela, aunque para mí era algo muy natural, en aquel entonces sí veía que no había muchas mujeres en las partes donde yo estaba. Para mí, tanto las mujeres como los hombres somos capaces de superar los retos. Creo que lo más importante es saber que como mujeres somos multifacéticas, podemos lograr grandes cosas, como ser mamás, estar a cargo de la casa, educar a nuestros hijos, que es una de nuestras labores más importantes; pero también debe de haber balance y entender que los hombres lo pueden hacer, y que nosotras además podemos triunfar en todas las áreas que nos apasionan o en el área en la que decidamos participar. Los hombres y las mujeres somos un conjunto, un yin y un yang. Aquí en Joker más del 70% somos mujeres, así está desde mi papá, él decía que las mujeres somos bien fregonas y yo también lo creo. ♥

LA EMPRESA REGIA QUE SOBRESALE EN Y COMBINATOR

Parrot Software

L

a empresa regiomontana Parrot Software, que está transformando a la industria restaurantera llevándola al mundo digital, llegó a Y Combinator, considerada una de las mejores aceleradoras de negocios, por la que han pasado ‘startups’ como, Rappi y Airbnb, con lo que comienza una nueva etapa de crecimiento.

Después de un intenso proceso de admisión y capacitación dentro del programa de Y Combinator, la última semana de agosto participaron en el Demo Day, día en el que hicieron un pitch de 60 segundos ante inversionistas para levantar capital, considerado como su graduación dentro de esta aceleradora, al que Roberto Cebrian y David Villarreal, cofundadores de Parrot y actuales CEO y CTO, respectivamente, experiencia que describen como un sueño hecho realidad.

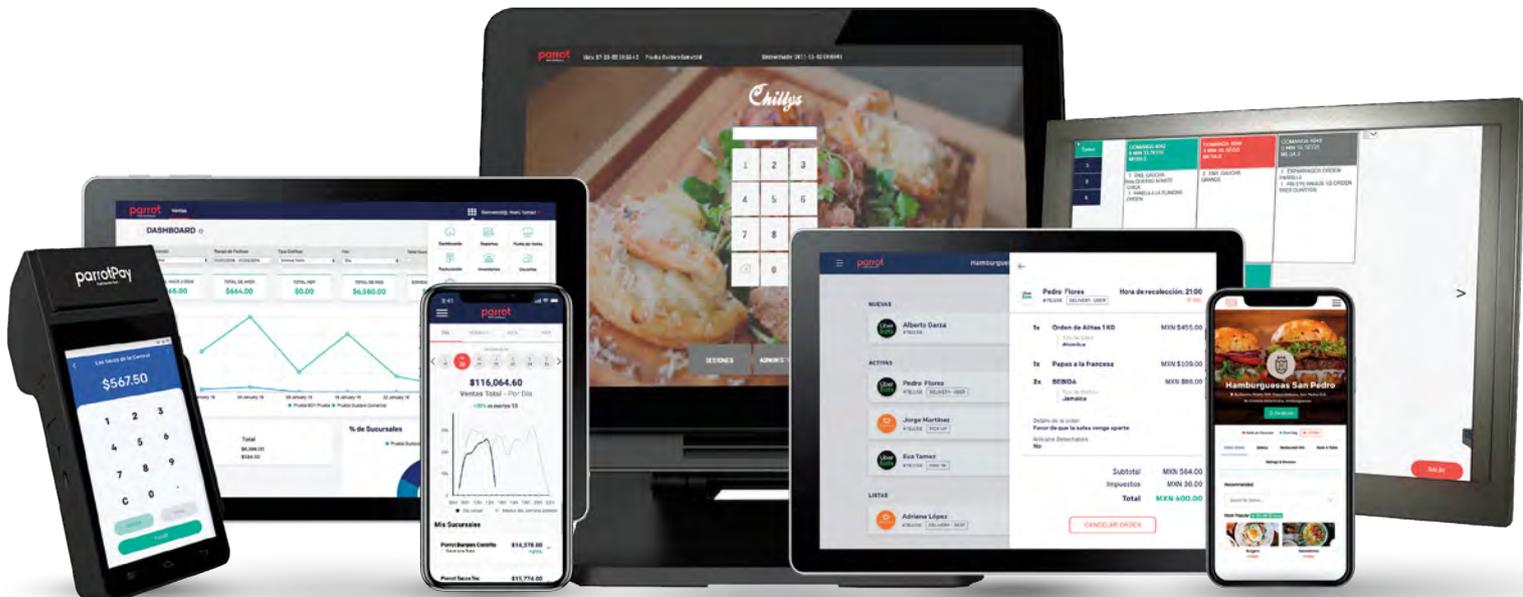
“Es algo que hay que asimilar, éste es un logro de todo el equipo. Es un muy buen paso, ahora todo lo que viene para nosotros es hacer mucho trabajo e inversiones muy inteligentes y estratégicas y creciendo por México, tratando de cambiar la industria restaurantera”, indicó Roberto.

Al comienzo, participaron con bajas expectativas porque realmente lo hicieron por sugerencia de uno de sus inversionistas. Además



Roberto Cebrian y David Villarreal

de la pandemia con la que vivimos actualmente, ya había pasado un mes del cierre de recepción de aplicaciones, lo que le agregaba dificultad al proceso. A pesar de todo, hicieron su proceso de aplicación, en el que enfrentaron el reto de navegar hasta lo más profundo de Parrot Software para crear una definición de qué es lo que hace la empresa resumido en dos frases que pudieran ser comunicadas en máximo 10 segundos. “El siempre hecho de aplicar nos ayudó a nosotros a entender exactamente cuál era el problema que queríamos resolver y cómo lo estábamos haciendo”, explicó David. Su respuesta dio pie a continuar en el proceso obteniendo





**Conectamos la tecnología
restaurantera en una solución.**



- Solución en la nube**
Controla y visualiza todas las operaciones de tus restaurantes desde una plataforma.
- Ecosistema de soluciones**
Te conectamos con las aplicaciones más populares del mercado para una solución "Todo en uno".
- Incrementa tus ventas**
Nos esforzamos día con día para que puedas vender más y mejorar tu rentabilidad.

La nueva era digital para tu restaurante

El software para el futuro de tu restaurante.

Mejora la experiencia de tus clientes

El mejor software para los mejores restaurantes

una entrevista de 10 minutos con cuatro ‘partners’ de la aceleradora y en menos de 24 horas recibieron la llamada en la que les confirmaron su participación en el programa, siendo unos de los entre 150 y 200 seleccionados dentro de los cerca de 10 mil solicitantes, “No se trata de tener más clientes, sino de cambiar una industria. Es un reto, un sueño, ahora sigue la parte de ejecutarlo ya tienes el ‘cash’ la operación. Entonces, ya es momento de tomar decisiones, de hacer las cosas y lograr que pasen”, agregó Roberto.

La historia de esta startup que también tiene oficinas en la Riviera Maya, todo comienza en 2012 cuando en medio de una realidad tecnológica sumamente diferente a la que vivimos hoy en nuestro país inician operaciones con el objetivo de facilitar herramientas de digitalización a la industria gastronómica para la operación desde cocina hasta ‘back office’ para agilizar y mejorar sus proceso, así como para tener más rentabilidad; por ejemplo, hablando de un momento en el cual cada vez más restaurantes se suman al servicio a domicilio y To Go, como parte de sus herramientas se encuentran la implementación para trabajar con plataformas de food delivery como Uber Eats, Rappi, y DiDi Foods, por mencionar algunas, así como para gestionar desde un

mismo sistema sus menús y pedidos para cada una de ellas además para que puedan tener sus propias plataformas para pedidos y pagos en línea, y así tengan un alcance mayor.

Al inicio de la emergencia sanitaria desatada por la pandemia del virus COVID-19, cuando no se sabía el rumbo que tomaría la situación para los restaurantes en cuanto a los servicios de comedor y para llevar, en búsqueda de brindarles una solución para que continuaran operando bajo las regulaciones dictadas por las autoridades, en tan solo 48 horas lanzaron códigos QR para que los comensales tuvieran acceso a los menús desde sus smartphones sin tener contacto físico con las cartas impresas.

“Eso fue un servicio completamente gratuito porque dependemos de la industria restaurantera y le tenemos mucho cariño. Nosotros queríamos ayudarles a que pudieran reabrir cumpliendo con las regulaciones sanitarias, sigue siendo gratis hasta la fecha y ayuda a más de 500 restaurantes. Queremos seguir desarrollando con la plataforma de online ordering que tenemos, queremos que puedas ordenar desde tu mesa para evitar tener interacción y puedas venir a los restaurantes”, detalló David.

Por otro lado, Parrot Software siempre ha tenido una orientación ecológica, una de las razones que iniciaron fue para a través de la digitalización disminuir el uso de impresiones, es también por eso el origen de su nombre, su pasión por la protección del medio ambiente. Asimismo, como parte de su esencia de romper esquemas tradicionales con sus propuestas digitales, también lo hacen internamente operando bajo una cultura muy particular centrada en el bienestar de su equipo, la base de todo lo que la empresa es hasta el día de hoy, al que le brindan un ambiente relajado en el que trabajan sin oficinas, sin código de vestimenta, ni horarios y un contrato sin periodo vacacional para su equipo,

esto con el objetivo de que tomen el tiempo que necesitan fuera de la compañía para que cuando estén ahí lo hagan al 100%.

Sigamos a esta empresa para ver cómo nos sorprende en la nueva etapa que comienza. ♦



CONQUISTA SUS DESAFÍOS

Carlos Belden Segovia

E

l conquistar algunas de las cumbres más altas en nuestro continente, en múltiples expediciones, a lo largo de más de 11 años, le ha dejado en claro a Carlos Belden Segovia que, ante cualquier desafío, además de prepararse físicamente, es imprescindible entrenar la mente.

En 2009, el empresario de 35 años, fundador de Atmosfit, empezó a practicar senderismo, un año después, ya también había evolucionado al montañismo, lo que de manera natural y

por progresión lo llevó a trail run y cañonismo.

Como parte de esto, Carlos ha realizado en tres ocasiones el Ultramaratón Garmin, así como participado en los maratones de Chicago y Austin, además de la Night Race Chipinque. Por otro lado, ha realizado los recorridos de Siete Rapeles, Hidrofobia, y cañón La Rumorosa, entre otros.

¿Cuál ha sido el desafío más grande al que te has enfrentado en estos deportes?

Los desafíos se pueden dividir en dos diferentes perspectivas. En la cuestión mental, Aconcagua, Argentina, fue muy complicado porque involucró dormir en tienda de acampar por 13 noches, la progresión fue lenta y teníamos que portear equipo a campos más

avanzados y regresar al campamento anterior, y el siguiente día subir al siguiente campo y repetir hasta llegar a la cumbre. En el campo 2, a 5,500 m s. n. m., nos quedamos atorados por mal clima tres noches. El desgaste mental de estar en carpa sin asientos, comodidad al comer, etcétera, juega mucho con tu mente.

A nivel físico, la única cumbre de Chimborazo, Ecuador, fue desgastante físicamente. Nos tocaron situaciones muy adversas, por ejemplo, la cantidad de nieve nueva que en algunas secciones nos llegaba a la cintura. Hicimos 1,600 metros positivos, pero fue muy cansado por esa situación.

Hasta el momento, ¿cuál ha sido tu mayor logro deportivamente hablando?

Creo que el mayor logro no son las cumbres, sino las experiencias que uno colecciona a través de estos recorridos. Tengo muchos nuevos amigos y aprendizajes adquiridos a través de todo lo que he realizado, lo que me ha hecho crecer como persona.

¿Ha habido alguna ocasión en la que hayas considerado rendirte?

Muchas veces. Se tiene que entrenar mucho el aspecto mental, al igual que el físico. La primera vez que fui al Pico de Orizaba, fue la única vez que decidí voltearme sin que fuera por un tema de seguridad, si no por físico. La montaña siempre está ahí y por falta de experiencia me cansó mucho subir, pero bajé diciendo que iba a regresar para confrontar el reto y cumplir mi meta de estar en el punto más alto de México. No hay nada malo con posponer retos y confrontarlos cuando uno este más preparado. El arte del montañista es saber cuándo subir y cuando voltearte, porque la verdadera cumbre es llegar abajo sano y salvo.

Cumbres conquistadas

Local

► Chipinque, Cerro de las Mitras, Cerro de la Silla, la Huasteca, las montañas de Arteaga y Potrero Redondo

Nacional

► Iztaccíhuatl, Pico de Orizaba y Malinche

Continental

► Ecuador: Iliniza Norte, Cotopaxi, Chimborazo, Cayambe y Rucu Pichincha

► Argentina: Aconcagua

¿Cómo es tu entrenamiento normalmente?

Cuando tengo un reto próximo, entreno aproximadamente dos horas por día entre semana y unas seis horas en el fin de semana. Todo de manera progresiva. Para Aconcagua terminé entrenando aproximadamente 20 horas a la semana. Este entrenamiento es de pura base aeróbica, agregando unas tres horas a la semana de pesas. Cuando no tengo un reto próximo el tiempo de entrenamiento es mucho más relajado.

¿Cuál ha sido tu recorrido más memorable?

Tengo muy grabada mi cumbre en Chimborazo, Ecuador, que se logró en la tercera ocasión. La primera vez no salimos del refugio por la situación del clima (vientos de 80km/hr), la segunda ocasión llegue hasta 5,700, a una hora y media de la cumbre, y nos tuvimos que regresar porque se estaban desprendiendo placas de nieve y corríamos riesgo de avalancha, y se logró en la tercera ocasión. Fue un reto muy duro porque había mucha nieve fresca y de todas las personas que había en la montaña (40 personas aproximadamente) solo mi encordada hizo cumbre, estaba conformada por Gerardo García y Karl Eglöff. Una subida muy dura pero un gran sentimiento de satisfacción por haber logrado la cumbre. Esa cumbre siempre estuvo en mi mente de 2014 a 2019, que fue cuando se dejó.

¿Cuál es tu próxima meta por conquistar deportivamente?

Por la emergencia sanitaria desatada por el coronavirus se canceló la expedición a Bolivia para subir cuatro picos que tenía programada en mayo. La idea es hacer ese viaje cuando se mejore la situación mundial. ♦

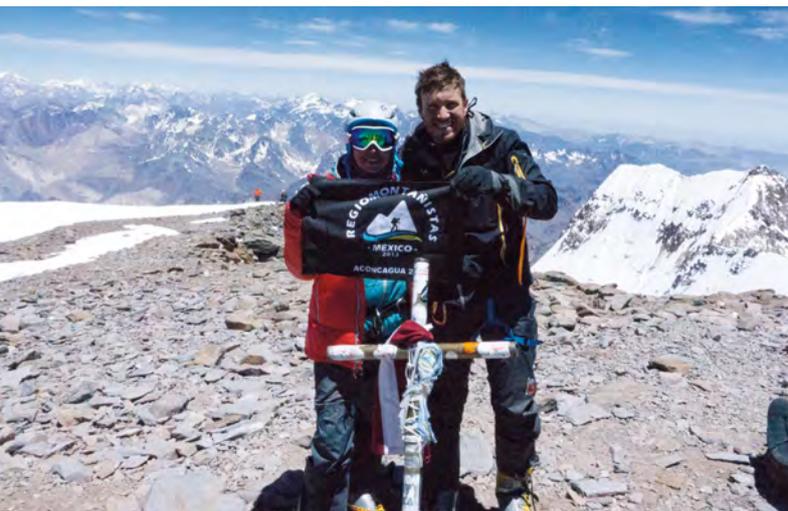


“ El arte del montañista es saber cuándo subir y cuando voltearte, porque la verdadera cumbre es llegar abajo sano y salvo ”



El hiking ha tomado popularidad en nuestra ciudad, las fotos de los espectaculares parajes abundan en redes sociales, sin embargo, no siempre se habla de las situaciones con las que te puedes enfrentar al practicar este deporte. ¿Cuáles son las principales recomendaciones que podrías compartir con alguien que va comenzando?

- Es muy importante tener el equipo adecuando.
- Calzado apropiado para el tipo de recorrido para evitar lesiones en el tobillo.
- Mochila con sistema de hidratación y llevar suficiente agua/bebidas deportivas para el recorrido.
- Llevar el celular para comunicación en caso de algún inconveniente.
- Bajar aplicaciones como Wikiloc, que te muestran las rutas de donde estás y el camino de regreso al carro.
- Ir con un acompañante.
- Lo más importante, progresar en cualquiera de los deportes de manera gradual.





EL SUEÑO NÁUFRAGO EN EL TITANIC

➤ Por Juan José Silva ➤

Tal vez nunca sabremos lo que por su mente pasaba en esa hora postrera. Él se encontraba durmiendo. El Vapor RMS Titanic navegaba a velocidad de crucero a través del proceloso Océano Atlántico era la gélida noche del 14 de abril de 1912, la hora 22:40 pm en su viaje inaugural el llamado “Buque Insumergible” tenía una cita con el destino en la forma de un gigantesco iceberg. El buque fue construido para contener todas las comodidades y lujo inimaginables. Entre sus pasajeros viajaban cientos de inmigrantes irlandeses, británicos y escandinavos en busca de la tierra prometida, así como algunos de los más acaudalados hombres de negocios, John Jacob Astor, Cosmo Duff-Gordon, Isidor Strauss, así como nuestro héroe Benjamin Guggenheim, heredero junto a sus hermanos del emporio de metalurgia y minería Guggenheim.

Nació en la ciudad de Filadelfia, Pennsylvania, el 25 de octubre de 1865. Su padre Meyer Guggenheim, fundador de las siderúrgicas, le transmitió la pasión por los negocios a gran escala. su infancia fue la de un miembro de la alta sociedad de la costa atlántica entre mimos y lujos.

El viejo Meyer, genearca de la rama americana de los Guggenheim, nació en una aldea montañesa de los Alpes Suizos, en 1847 cruzó el mar para ir al promisorio Nuevo Mundo en busca de prosperidad, huyendo de una Europa desgarrada por guerras, pobreza y rebeliones sociales. Una vez en América, comenzó vendiendo de casa en casa productos de limpieza para estufas. Gracias a su tenacidad, audacia y visión para los negocios, en menos de 30 años levantó un emporio integrado en minas de cobre, fundiciones y refinerías.

Para 1888 instaló a su familia en una lujosa mansión en pleno centro de la ciudad de Nueva York y entró a formar parte de la alta sociedad neoyorkina, famosa por su cerrazón social.

Benjamin, como sus hermanos, recibió de su padre no solo una existencia de lujos y comodidades, sino también la ejemplar enseñanza del auténtico “hombre de negocios”, tal como se conoce en América, la de crear y multiplicar la riqueza.

Hacia 1890 el viejo Meyer dejó la dirección de su conglomerado a sus hijos Daniel y Benjamin, ambos se avocaron a expandir y multiplicar el negocio familiar.

En ese inolvidable año surgió una oportunidad que vincularía a los hermanos Guggenheim con la ciudad de Santiago del Saltillo y la Metropolitana ciudad de Monterrey.

Estados Unidos era gobernado por el Presidente William MacKinley, de extracción Republicana, quien bajo la presión de inversionistas y propietarios de fundiciones elevaron la queja de que la importación de minerales mexicanos de baja ley que eran llevados a Estados Unidos para su fundición, que aunque clasificados como minerales de grafito, y por tanto sujetos a derechos de aduana sobre su peso bruto. Contenían bastante plata, estas compras la hacía el Gobierno americano bajo el Acta Sherman, que autorizaba su compra a las minas mexicanas, esto se hacía para la acuñación de los dólares de plata.

Los hombres de negocios arguían que las minas mexicanas les hacían competencia ilegal, por lo tanto, ese año se decreta el Arancel Mackinley, que elevó los derechos de importación por las nubes.

Esto fue una bendición para los dueños de minas mexicanas, hasta 1890 sus costos eran muy elevados sobre todo porque la plata por ellos producidos se beneficiaba en la Fundición Guggenheim situada en la ciudad de Pueblo Colorado. Ante esta coyuntura los fundidores yanquis, alertados de la pérdida de sus clientes mexicanos establecieron una fundición en El Paso, Texas, aunque esto no trajo ningún alivio a los operadores de minas los impuestos seguían siendo excesivos.

Los hermanos Guggenheim consientes de la difícil situación que atravesaba su fundición en Colorado e informados de la explotación de minerales en la Sierra Mojada acudieron presurosos a Saltillo capital del Estado. En esos años, Coahuila era gobernado por el Coronel José María Garza Galán, antiguo soldado de la República, fiel seguidor del General Porfirio Díaz, hombre íntegro, bajo su administración se construyó mucha infraestructura, nuevas líneas férreas que atravesaron todo el territorio. Se otorgaron concesiones mineras, se erigieron nuevas industrias, Saltillo se modernizó, Nuevo León era regido por el inteligente y dinámico General Bernardo Reyes Ogazón, antiguo Gobernador de San Luis.

Llegó en 1886 a Monterrey enviado por el Presidente Díaz para vigilar de cerca a sus antiguos camaradas de armas los Generales Jerónimo Treviño y Francisco Naranjo, de quienes temía se rebelaran dada su ambición por la Presidencia y a su temperamento revoltoso y prestigio de caudillos, en primera instancia el General Reyes fue Jefe de Armas. Luego, Gobernador interino y en 1889, Gobernador Constitucional. Desde ese momento su injerencia en los asuntos de Coahuila fue absoluta, ya que su misión como agente del Presidente era establecer y mantener en la región noreste la autoridad de Díaz.

Es en este contexto que llegan los Guggenheim a Saltillo deseaban establecer su fundición en esta ciudad, dado que las minas más importantes estaban en Coahuila y sus rivales ya se habían establecido en Monterrey, pero no pudieron llegar a un acuerdo con el Gobierno de Garza Galán.

Enterado el General Reyes de esto por un telegrama enviado de Ciudad de México se apresuró a invitar los hermanos Guggenheim. a invertir en Nuevo León, no era la primera vez que este gobernante ofrecía ventajosas concesiones a empresas importantes que deseaban establecerse en Saltillo y que terminaron en Monterrey.

Rápidamente se llegó a un acuerdo y el 20 de enero de 1891 se fundó la Compañía de la Gran Fundición Nacional Mexicana, la futura ASARCO, con una inversión inicial de 300 mil pesos. La planta fue terminada en 18 meses, contados a partir del 21 de enero de ese año.

Su producción diaria era de 300 toneladas de metal, se refinaba oro, plata, cobre y plomo proveniente de minas de Yucatán, Chiapas, Nayarit y Baja California, y por supuesto, Coahuila. Fue tal la actividad desplegada por los Guggenheim que los beneficios llegaron a ser de 60 mil pesos al mes.

Un par de años estuvieron los hermanos en Monterrey, regresaron a su patria, sus demás negocios así lo demandaban.

Así fue como la ciudad de Saltillo y el estado de Coahuila perdieron la oportunidad de esta gran industria que fue uno de los pilares en la industrialización de Monterrey. Se creó riqueza y se multiplicó.

¿Qué fue de los hermanos Guggenheim?

Daniel trabajó afanosamente y sin descanso por incrementar las posesiones mineras y metalúrgicas de la familia. Al estallar la Primera Guerra Mundial estuvo en posición de incre-



DANIEL Y BENJAMIN GUGGEHEIM

mentar notablemente la producción de cobre y otros metales para la causa aliada y por supuesto sus utilidades se dispararon. Sin descuidar su faceta de empresario, practicó la filantropía, instituyó la Medalla Daniel Guggenheim para premiar logros en las nuevas tecnologías aeronáuticas y a través de la Fundación Guggenheim otorgó cientos de becas para que estudiantes de bajos recursos cursaran estudios superiores en las mejores Universidades estadounidenses. Murio a los 72 años en 1930, después de una vida larga y fructífera.

En cuanto a Benjamin, contrajo un ventajoso matrimonio con la bella Floretta Seligman, hija del acaudalado banquero neoyorkino James Seligman, y tuvo tres hijas, una de ellas Marguerite Peggy Guggenheim, quien junto con su tío Solomon serían recordados como mecenas de noveles artistas y coleccionistas de arte. Por muchos años Benjamin mantuvo un departamento de lujo en París, al que de tarde en tarde lo visitaban sus numerosas amantes.

El 10 de abril de 1912, se embarcó en el Titanic en el puerto francés de Cherburgo, según se dice con su amante parisina y un numeroso séquito de sirvientes, entre ellos su fiel valet Giglio, la noche del 14 ambos se encontraban profundamente dormidos cuando los despertó el fortísimo choque del buque contra un iceberg. Les avisaron que se vistieran con ropas de abrigo y subieran a la cubierta. Benjamin, al darse cuenta de la gravísima situación se despidió de su amante y sus criados. Bajó a su camarote y le dijo a Giglio, “Ya que voy a morir, tráeme mi frac, que quiero hacerlo como un caballero”, a agregó, “Ninguna mujer quedará a bordo de este barco porque Ben Guggenheim se haya acobardado”. Tanto él como su criado se hundieron con el buque, sus cuerpos jamás fueron recuperados. ♦



Fuentes Bibliográficas

Pablo Cuellar. Historia de la Ciudad de Saltillo. Editorial Libros de México. 1975. Ciudad de México.
 Andrés Montemayor Enriquez. Historia de Monterrey. Asociación de Editores y Libreros de Monterrey. Imprenta Madero.S.A. Mexico D.F. 1971.
 Hanson W. Baldwin. Harpers Magazine. Enero de 1934. Ciudad de Nueva York.





Sándwich de Portobello

Incredientes

- 4 rebanadas de pan sourdough
- 2 hongos Portobellos
- ½ barra de mantequilla con sal
- ½ manojo de hojas de albahaca
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cuchara sopera de cebolla blanca picada
- 100 ml de aceite de oliva
- 200 grs de queso manchego rebanado
- Mayonesa dijon
- Sal y pimienta

Elaboración

En una sartén amplia con tapa poner a cocinar los Portobellos, previamente bañados con el pesto de albahaca, a fuego bajo en un poco de aceite de oliva y un buen trozo de mantequilla y tapar. Después de entre 12 y 15 minutos, o hasta que se aflojen, llegó el momento de poner el queso manchego a fundir. Finalmente, sobre el pan, bien tostado y generosamente untado con mayonesa Dijon, colocar el Portobello con el queso gratinado.

Se puede servir frío o caliente. ♦

ALEX GOPSKY

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





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

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

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

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

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

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



Inside
Hecho en México

ALEXA MORENO

GIMNASTA OLÍMPICA MEXICANA





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

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

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

Algunos de sus logros:

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

Historia en el deporte:

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

¡Pon tu cocina a la *vanguardia*!

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



Báscula digital multifunción Wetex C



Freidora de aire Philips



Robot de cocina Thermomix



Licuadora portátil
PopBabies



Precisor de temperatura
Anova Sous Vide



Cortador en espiral MITBAK



Olla instantánea Instant Pot



Batidora KitchenAid Artisan



Sellador al vacío FoodSaver

Sabores de México

TEQUILAS Y MEZCALES

POR VICTOR BLANKENSE

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

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

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

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

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

www.vinoteca.com
vinoteca_mexico





*José Cuervo
Reserva de la Familia*



*Maestro
Dobel Diamante*



Herradura Plata



*Mezcal
Amores*



Tres Generaciones



*Mezcal
400 Conejos*



GODSERVICE MOBILE CLOUD APPS

APLICACIONES MÓVILES A MEDIDA PARA TODOS.



Contacto
+52 81 4780 3895

CREAMOS EXPERIENCIAS 360° EN APLICACIONES TECNOLÓGICAS MULTIPLATAFORMA

Adquiera su aplicación móvil directo sin intermediarios en pagos anuales. Comience a ganar más leads, clientes, posicionamiento y dinero con ella sin desembolsos de efectivo considerable para lanzar su idea, iniciar su startup o vender sus productos y servicios.



ESTRATEGIA DE NEGOCIOS

En negocios digitales tecnológicos nuevos, o ya existentes.



DISEÑO UX/UI

Mejora de experiencias de interacción y de usuario para apps y webs.



APPS MÓVILES & WEB

Creación, desarrollo y mantenimiento de soluciones y plataformas tecnológicas.



ASESORIA LEGAL CORPORATIVA

En la creación de nuevos negocios o ya existentes (startups), contratos, marcas.



godservice.co

 **81.3054.0050**



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

Once a foodie,



always a



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



The Choice

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

Mochomos Monterrey

Riqueza Sonorense

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

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



Menú:

Fusión Sonorense



Decoración:

Estilo contemporáneo



Ticket promedio:

\$\$\$\$



A domicilio:



LA NUEVA FORMA DE COMER

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



mochomos

CONTACTO
 Metropolitan Center
 Av. Lázaro Cárdenas 2400
 Reservaciones (81) 8647 0160

www.mochomos.mx
 Mochomos Monterrey
 mochomosmt



Mercedes *me*

Dos mundos sobre cuatro ruedas. Nueva GLE Coupé mild-hybrid 2021.

Disfruta del placer de conducción y seguridad que la nueva GLE mild-hybrid 2021 te ofrece. Contacta Villauto y conócela.

Solicita tu cotización: bdc@villauto.com

 (81) 2350 2222

Mercedes-Benz
The best or nothing.



Villauto

Mercedes-Benz Valle Oriente
Arq. Pedro Ramírez Vázquez 1500
Tel. (81) 8133 2100
mercedes-benz-villauto.com.mx

Mercedes-Benz La Rioja
Carretera Nacional Km. 268 S/N
Tel. (81) 2530 9000

Mercedes-Benz Saltillo
Blvd. Venustiano Carranza 1350
Tel. (844) 439 1900

*Las imágenes que aquí aparecen son usadas como referencia. Consulta especificaciones de los vehículos con tu distribuidor Mercedes-Benz Villauto. "Mercedes-Benz" es una marca de Daimler.



La Buena Barra

Siempre se antoja

La historia de este restaurante comienza en el centro de la ciudad de Monterrey con La Barra Antigua, que luego fue transformado en una nueva versión y fue renombrado con el nombre que es conocido ahora: La Buena Barra, inaugurado en San Pedro Garza García el 14 de febrero de 2012.

Este lugar es una cantina contemporánea que ofrece servicio a la carta, brindando una experiencia gastronómica de excelencia a través de una amalgama de exquisita comida mexicana, buen ambiente, elegantes instalaciones y servicio excepcional, convirtiéndose en un atractivo espacio en la ciudad.



Menú:

Comida mexicana contemporánea



Decoración:

Estilo contemporáneo



Ticket promedio:

\$\$\$\$



A domicilio:



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Modalidad 'To go'
- Operan bajo todas las máximas medidas de higiene y Seguridad
- Mesas de máximo seis personas
- Distancia segura entre mesas y comensales



📍 Río Missouri 600 Ote, Zona Valle de Santa Engracia, 66268 San Pedro Garza García, N.L.
📞 Reservaciones 8338 5050

🌐 www.grupobarra.com
📘 [LaBuenaBarra](https://www.facebook.com/LaBuenaBarra)
📷 [labuenabarramty](https://www.instagram.com/labuenabarramty)

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

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

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

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

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

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

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

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

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



www.arasbusinessgroup.com

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



Analiza tu presupuesto



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



Contrátanos y empieza a recibir los beneficios de Grupo ARAS

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

Ciudad De México

Torre Diana, piso 23
Calle Río Lerma 232,
Cuauhtémoc, 06500
Ciudad de México, CDMX.
558 852 79 58 / 558 177 74 51

Chihuahua

Torre Azenzo, 1er piso
Paseos Vista del Sol 6801,
Vistas del Sol
31206 Chihuahua, Chih.
614 587 46 47

Monterrey

Cintermex Monterrey
Av Fundidora 501
Colonia Obrera local 131 planta baja
64010 Monterrey, N.L.
811 159 46 19 / 811 633 23 99



The Choice

¿Qué esperar de este platillo?

Su tradicional Chile en Nogada es la máxima expresión de la cocina barroca que prevalece hasta nuestros días y que es tan actual hoy como era hace 200 años.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Este es un platillo de temporada que coincide con nuestras fiestas patrias. En términos gastronómicos, la temporada comienza, cuando las granadas están maduras y nueces son tiernas.

¿Con qué combinarlo?

Vinos espumosos y vinos rosados robustos.

Restaurante La Catarina

Sabores fieles de México

El Restaurante La Catarina surge hace 20 años con la idea de crear un Restaurante de negocios de alta cocina mexicana, recordando que en ese entonces no se reconocía a la cocina mexicana como una cocina gourmet.

Su concepto es Alta Cocina Mexicana tiene finalidad es expresar los sabores fieles de nuestra gastronomía con una mirada actual.



Menú:

Alta cocina mexicana



Decoración:

Hacienda mexicana



Ticket promedio:

\$\$\$\$



A domicilio:



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Mayor distancia entre mesas
- Mayor cuidado en la sanitización de los espacios comunes
- Mayor impulso al servicio en casa
- Mayor entrenamiento al personal



Av. Morones Prieto No. 2525, Col. Loma Larga. Monterrey, Nuevo León, México

8478 7161
8345 3340
contacto@lacatarina.mx

www.lacatarina.mx
lacatarinarestaurante
@LaCatarinaMty

México

VINO, FIESTA Y TRADICIÓN



VINOTECA®

VINOTECA MTY | T.(81) 8173 5000

[f /vinoteca.mexico](https://www.facebook.com/vinoteca.mexico)

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

www.vinoteca.com

CALZADA DUENDES | ROBERTO G. SADA | PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN | EUGENIO G. SADA
 CUMBRES LEONES | GÓMEZ MORÍN 404 | ANÁHUAC | CUMBRES ELITE | VILLA MONTAÑA
 SIERRA AZUL | VALLE ALTO | SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA | PLAZA OMNIA

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.

Imágenes meramente ilustrativas. Evita el exceso

“EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD”



La Torrada

Horno, leña, cava

La historia de La Torrada inicia en el 2014 en San Pedro Garza García, con la finalidad de brindar una experiencia culinaria única y servicio inolvidables. Es un restaurante que busca retomar los antiguos secretos de la cocina para tener un sabor inigualable y clásicamente delicioso. Su propuesta consiste en regresar a lo básico, la brasa de leña. Los distingue una carta muy extensa de 90 platillos, la cual es reinventada 2 veces al año, por el Chef Ejecutivo Joel Arizpe. Además de contar con una amplia variedad de vinos, tienen uno propio, un Shiraz elaborado en conjunto con bodega Don Leo. La Torrada se caracteriza por su elegancia, con un estilo moderno contemporáneo, ofreciendo también espacios privados para reuniones de empresas que toman decisiones a puerta cerrada. La excelencia es por mucho la esencia del restaurante.

LA TORRADA
LEÑA HORNO CAVA



Menú:

Cortes a las brasas



Decoración:

Estilo moderno contemporáneo



Ticket promedio:

\$\$\$\$



A domicilio:



The Choice

¿Qué esperar de este platillo?

Costilla del Tío Guillo, pasa por un proceso de cocción y marinado de 12 horas, en un horno de piedra con brasas de leña. Acompañada de una salsa hecha con chile de árbol tostado sello de la casa. Por su sabor se puede decir que es la mejor Costilla de Short Rib de la ciudad.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

No se requiere de una ocasión especial para disfrutarlo. Es siempre una buena elección para degustar.

¿Con qué combinarlo?

Acompáñala con una Coliflor Frita, especialidad de la casa. Crocante de pulpo y Vino Tinto La Torrada Gran Reserva.



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Modalidad ToGo - Delivery
- Espacios privados

📍 Lázaro Cardenas 2500 Oriente,
San Pedro Garza García
✉ gerencia.latorrada@rgourmet.mx
☎ 81 8262 · 7150
📞 81 8259 · 9853

🌐 www.latorrada.com
📘 La Torrada - Monterrey
📷 La Torrada Mty
📍 LaTorradaMty



En Piso:
TREKKING
Clay White
40x60cm

MÁS QUE UNA RECÁMARA

ES UN PARQUE DE DIVERSIONES

- Rómulo Garza • Garza Sada • Vasconcelos • Insurgentes • Lincoln • Eloy Cavazos
- Diaz Ordaz • Calzada del Valle • Leones • Sendero Escobedo • Pablo Livas

IMAGINA SIMPLEMENTE LO MEJOR

 **INTERCERAMIC**[®]



The Choice

El Truffle Sashimi es un platillo insignia de Ryoshi, muy suave en sabor con combinaciones de trufa, cítricos japoneses y caviar, se puede acompañar con Elotitos Baby preparados al Robata con mayonesa japonesa y soya de la casa, destacando muchísimo el sabor que le aporta el carbón japonés maridando muy bien estos dos platillos con uno de nuestros 'signature drinks' como el Snow Passion o alguna propuesta de su variada carta de sakes; desde Junmai hasta espumosos o nigris los cuales siempre van muy bien con sus platillos.

Si tu apetito aún persiste te recomendamos el Udon con láminas de Wagyu A5 y hongos japoneses. Te deleitará con su cremosidad y sabor, acompañado de un cóctel clásico como el Aperol Spritz, las notas cítricas y secas del Aperol y el Prosecco limpiarán muy bien tu paladar.

Para cerrar uno de nuestros favoritos y mejores postres, el Pay de Plátano, el cual lo puedes acompañar con otro 'signature cocktail', Geisha a base de shochu, rumchata y chambord, con textura cremosa y notas lácticas, o bien un carajillo Ryoshi. Todos ideales para disfrutar de una buena compañía en pareja o con amigos.

LA NUEVA FORMA DE COMER

- Sanitización del restaurante y resguardo de distancia entre comensales.
- Control de entrada de clientes, limpieza de calzado, toma de temperatura y gel antibacterial.
- Menús en formato QR.
- Personal con total protección de careta, guantes y cubreboca.



Ryoshi

Una experiencia japonesa imperdible

Ryoshi nace del gusto y pasión de los exquisitos platillos de la alta cocina japonesa-oriental y la necesidad de ofrecer a los comensales una experiencia única a través de una detallada selección de platillos y bebidas en un ambiente inigualable y glamuroso.

Es un restaurante-bar que extiende los nuevos sabores y creatividad de la alta cocina japonesa y oriental en entradas, platillos y nigris de primera calidad. Cuenta con barra de sushi y robata y una verdadera experiencia "omakase", además de contar con una extensa variedad de mixología 'top-shelf' de sakes, vinos y destilados acompañados en un sofisticado espacio retro-modernista lleno de detalles completamente chic y trendy creando el ambiente perfecto para cualquier ocasión, lo que hace de Ryoshi el 'it place' de la ciudad.



Menú:

Alta cocina japonesa, oriental e internacional



Decoración:

Estilo retro-modernista



Ticket promedio:

\$\$\$\$



A domicilio:

- Todos los días
- Horario 12:00 pm a 10:00pm
- Servicio de Restaurante
 - Takeout
 - Catering Service



ryoshi

Metropolitan Center
 Av. Lázaro Cárdenas 2400,
 San Pedro Garza García, 66269
 81 1359 9379

81 1916 8146
 ryoshi.mx
 Ryoshi Mty
 @ryoshimty

PLAYDOIT.MX

APUESTA EN NFL

DISFRUTA LOS
MEJORES MOMIOS
Y TODOS LOS
PARTIDOS EN VIVO.

TU RETIRO
EN MENOS
DE 1 HORA



ENTRA A GANAR



El Diablo Big Angus Burger

The Choice

¿Qué esperar de este platillo?

El Diablo Big Angus Burger, actualmente de regreso por tiempo limitado en el menú, ha sido la hamburguesa de mayor éxito en el mercado mexicano. Con carne 100% Black Angus, tocino, queso Pepperjack, jalapeños empanizados, rodajas de jalapeño y salsa habanera.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Se puede disfrutar en cualquier momento, cuando el antojo llega.

¿Con qué combinarlo?

El complemento perfecto de una burger de Carl's Jr.® son las papas a la francesa de corte natural, que conservan la cáscara. Sin embargo, se puede acompañar también con una orden extra de Jalapeño Poppers.

Carl's Jr.®

En 1941 Carls Karcher tenía 326 dólares y un sueño. Ese año, el 17 de Julio, junto con su esposa Margaret, compraron un carrito de hot dogs. El negocio creció rápidamente y en 1945 abrieron el primer Carls Drive-In. Carl's Jr.® llega a México en 1991 abriendo en San Pedro Garza García, N.L. Actualmente estamos cerca de llegar a los 300 restaurantes en 29 estados de la República Mexicana.



Menú:

Hamburguesas a la parrilla, línea de hamburguesas premium con carne 100% Black Angus, sándwiches de pollo, tiras de pollo empanizadas a mano al ordenar. El menú cuenta con opciones vegetariana y baja en carbohidratos.



Ticket promedio:

\$185 pesos



Decoración:

El estilo de los restaurantes es urbano con diseño basado en tendencias minimalistas, uso de maderas y metal e iluminación contemporánea.



A domicilio:

Con servicio a domicilio a través de las principales Apps



Bacon Swiss Crispy Big Chicken Fillet Sandwich

LA NUEVA FORMA DE COMER

- Se mantiene una sana distancia mínima de 1.5 metros.
- Las instalaciones se limpian y desinfectan frecuentemente.
- Uso de barreras y cubrebocas.
- Aforo disponible de acuerdo a lo solicitado por las autoridades.



www.carlsjr.com.mx
/carlsjrmex



¡EL PAQUETE QUE ESTABAS ESPERANDO!

con Amazon Prime incluido.

amazon prime

INCLUIDO



Video



Música



Envíos GRATIS.



¡Cámbiate ya! • 800 330 1111 • totalplay.com.mx

OFERTA SUJETA A CAMBIOS. CANCELA EN CUALQUIER MOMENTO EN EL CENTRO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA DE TOTALPLAY 800 5100 510. AMAZON.COM, INC. Y SUS AFILIADOS NO SON PATROCINADORES DE ESTA PROMOCIÓN. AMAZON PRIME TIENE UN VALOR DE \$99 AL MES AMAZON, AMAZON PRIME Y TODOS LOS LOGOS RELACIONADOS, SON MARCAS REGISTRADAS DE AMAZON.COM, INC. O SUS AFILIADOS.



La Divinata

Aquí se encuentran dulces sabores que te recordarán a casa

Por solicitud de una amistad de la infancia, en 2007 Ana Rodríguez inició la venta del Pay de Plátano en San Pedro Garza García, fue como de manera inesperada nace La Divinata, pastelería artesanal que celebra los sabores que nos evocan recuerdos, emociones y buenos momentos, que a la fecha cuenta con siete sucursales en la ciudad.

“Encontré en mí la ilusión de poder deleitar, consentir y dar gusto a más personas elaborando recetas que había adquirido a través de familiares y amigas”, recuerda Ana Rodríguez.

Para esta pastelería el reto más importante es llevar sus manjares a más personas, elaborándolos con las recetas tradicionales y procesos artesanales, así como con ingredientes de la mejor calidad.



Menú:

Recetas tradicionales, pero con un twist actual.



Decoración:

El diseño está basado en elementos tradicionales y contemporáneos; de esta manera se incluyen todas las generaciones.



Ticket promedio:

De \$\$ a \$\$\$, dependiendo el tamaño



A domicilio:



The Choice

¿Qué esperar de sus creaciones?

El Pastel de Pistache es un sofisticado pastel sabor vainilla elaborado con coco y nuez, que al combinarlo con lo salado del pistache crea un sabor especial, convirtiéndolo en el favorito de muchos.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

En cualquier situación, pero es ideal ya sea para un cumpleaños o alguna celebración especial.

¿Con qué combinarlo?

Con un buen digestivo, café o té, para una mejor experiencia se sugiere comerlo al tiempo.

Además de éste, los productos más vendidos son Pay de Plátano y Pay de Limón Casero y los pasteles de Zanahoria, Ferrero, el Alemán, así como su versión en Muffin, la Galletota personalizada y los Brownies.



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Solo hay acceso para un cliente a la vez
- Tapete sanitizante
- Gel antibacterial
- Uso de cubrebocas



Jaime Campos
FOTÓGRAFO

 [jaimecamposfoto](https://www.instagram.com/jaimecamposfoto)

info@jaimecampos.com
www.jaimecampos.com

 81-1500-5183



La cobertura de Uber Eats



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

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

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

Uber Eats

Tu comida favorita, al toque de un solo botón

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



¿Por qué es la mejor app para encontrar comida?

-  • Decenas de tipos de cocina y categorías
-  • Opciones para todos los paladares y ocasiones
-  • Atractivas promociones
-  • Opción de entregas sin contacto
- 

¿Por qué es la mejor opción para mi restaurante?

-  • Da visibilidad de tu restaurante a todos los usuarios de Uber Eats para incrementar tus ventas
-  • Realiza entregas de un modo conveniente para ti
-  • Proceso simplificado para darte de alta
-  • Acceso a datos de tu negocio y tendencias de consumo
-  • Posibilidad de usar tu propio personal para realizar entregas



ubereats.com/mx

[ubereats_mex](#)

[Uber Eats](#)

[UberEats_mex](#)



La cobertura de RAPPi

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



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

RAPPi

Si tienes Rappi, tienes todo

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

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

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



¿Por qué es la mejor app para encontrar comida?

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

Diferentes verticales:

- Supermercados
- Restaurantes
- Tiendita
- Licores
- (si eres mayor de edad)
- Tecnología
- Mascotas
- Farmacia
- Rappicash
- Rappi favores
- RappiPay
- Pago de servicios
- Cualquier tipo de compra
- Rappi entretenimiento

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

¿Por qué es la mejor opción para mi restaurante?

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



La cobertura de CORNERSHOP



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

CORNERSHOP

Supermercado a domicilio

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



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



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



· Te notifican cuando hay un nuevo pedido.



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



· Cada semana recibes el dinero de tus pedidos.

¿Cómo funciona para el usuario?



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



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



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

Cornershop

Disponible en iOS y Android
cornershopapp.com
 CornershopMX

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



**Peter
Diamandis**

Fundador
de Singularity
University



**Salvador
Alva**

Expresidente del
Tecnológico de Monterrey



**Leopoldo
Cedillo**

Director General
de Grupo Proeza



**Carolina
Bogado**

Directora de
Recursos Humanos
de Microsoft México

4
Keynotes



3
**Master
Classes**



4
**ERiac
Talks**

ERiac CAPITAL HUMANO **55** ANIVERSARIO



+52 (81) 8115-8181
contacto@eriac.com.mx

Patrocinadores





Lo bien hecho tiene otro sabor

Tangamanga

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



De Tangamanga a tu mesa



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

SUS MARCAS

- Tangamanga

PRODUCTOS MÁS VENDIDOS

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

¿Dónde distribuyen?

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



PRINCIPALES CLIENTES

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

¿A quién?

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



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



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

Es el momento
de cristalizar tus proyectos

*Empresa dedicada a la fabricación de productos
de aluminio y cristal para la construcción.*

 **Provent**

 **Provent S.A de C.V.**



PROVENT
aluminio & cristal



Innovación, calidad y servicio

ProMty

La empresa nace en Monterrey de ahí su nombre, **Pro** de proveedores y **Mty** el nombre de la ciudad; observaron que existe un gran talento gastronómico en esta región, por lo que tomaron la responsabilidad de equipar a los restaurantes más sofisticados con el mejor equipo. Han crecido poco a poco de la mano de los mejores Chefs de México.

Su enfoque es **crystalería, vajilla, plaque, equipo de barra, equipo para hoteles, equipo menor de cocina y biodegradables**. Cuentan con una gran variedad de productos y una amplia cartera de marcas, las cuales los respaldan con su confianza, desde empresas europeas, hasta grandes compañías mexicanas reconocidas internacionalmente.

Actualmente, tienen oficinas en Monterrey, Nuevo León; San José del Cabo, Baja California Sur y en la Ciudad de México. No obstante, atienden clientes en toda la República Mexicana. Algunos de sus clientes son: City Express Corporativo, Grupo Pangea, Grupo Costeño, Grupo Kampai, Grupo Sonora, Club Campestre Monterrey, Club Industrial, Hilton, Four Seasons, Sheraton Ambassador, MS Millenium, Arena Monterrey, entre otros.



De nuestra empresa a tu mesa

Cuenta con personal altamente capacitado en todas sus áreas para asegurarse que el cliente tenga la mejor experiencia desde que hace su pedido hasta que recibe el producto en sus manos.

SUS MARCAS

- Riedel
- Front of the House
- Room 360°
- MKM Porcelain
- Anfora
- UrbanBar

PRODUCTOS MÁS VENDIDOS

- Riedel Copa Double Magnum (001)
- Kiln by FoH
- Serewise by FoH
- Ginza Gold Rosse Mixology Kit by UrbanBar
- Línea Española MKM
- Línea Gris Denali Mate Anfora



Son una empresa
con un alto impacto
en la industria
restaurantera
y hotelera.



📍 Independencia 125, Casco Urbano,
San Pedro Garza García, Nuevo León,
México, C.P. 66230
☎ +52 81 8801 1999
🌐 www.promty.com.mx
✉ info@promty.com.mx
📱 /promtymx
📷 @promtymx

Expertos en consultoría, desarrollo
y comercialización de franquicias.

Llevamos tu negocio al siguiente nivel.



- ☎ (81)7770 0107
- ☎ 818-689-1145
- ✉ raul@fortexfranquicias.com
- f Fortex Franquicias
- 📷 Fortex Franquicias



SUPERMERCADOS



H-E-B México

Nutriendo corazones

Porque comer es una experiencia y una necesidad, el propósito de H-E-B México es contribuir a reducir el hambre y la desnutrición a través de la entrega de alimento diario a la comunidades más necesitadas en conjunto con los Bancos de Alimentos.

Mediante una alianza que H-E-B México ha generado desde hace más de 25 años con bancos de alimentos que se encuentran en las ciudades donde opera, cada día dona alimentos, en condiciones dignas y apta para consumo, procedente de todas sus tiendas y centros de distribución.

Desde hace tres años H-E-B México se sumó a la estrategia Hambre Cero Nuevo León con el objetivo de erradicar el hambre en el estado mediante la vinculación interinstitucional, participación ciudadana, disminución de pérdida y desperdicio de alimentos, y el desarrollo de capacidades para la autosuficiencia alimentaria de la población.

Esta estrategia se ha logrado llevando a cabo las siguientes acciones:

- Alianzas con 'retailers' para unificar campañas de redondeo.
- Invitación a proveedores a unirse a la estrategia.
- Campaña de marketing filantrópico con productos de marca propia.
- Colecta con nuestros socios.

Celebra con sus comunidades junto con los bancos de alimentos

Con el propósito de fomentar la convivencia familiar, cada año H-E-B México lleva a cabo nueve eventos llamados Fiestas Compartir.

Además, se ha aliado con bancos de alimentos para realizar eventos recreativos en comunidades vulnerables, los cuales incluyen shows, juegos mecánicos, lotería, rifas, alimentos y diversión para todas las familias.

+67,000 personas disfrutaron de estos eventos cada año

9 ciudades: Monterrey, Saltillo, Torreón, Monclova, Reynosa, Nuevo Laredo, Tampico, San Luis Potosí y León



¿QUÉ PRODUCTOS SE ENTREGAN?

- Frutas
- Verduras
- Pan
- Abarrotes

15 bancos de alimentos son beneficiados

+46,000 toneladas de alimento donados en 23 años

+250 mil personas beneficiadas por año

La alianza no es solo donación de alimento sino una sinergia de ayuda y fortalecimiento para:

- Creación de proyectos y campañas.
- Participación activa en consejos de cada banco de alimentos.
- Capacitación de su personal año con año sobre esta alianza y misión.
- Asesoría de su equipo de expertos a los bancos apoyando en su crecimiento e innovación.



www.heb.com.mx
 contacto@hebmexico.com
 HEBMéxico

hebmexico
 hebmexico

¡Que rico es México!

CHILCHOTA

El Hogar del Queso



Servicio a Domicilio

Informes y Ventas:

Suc. Vasconcelos ☎ 81 19 69 40 30
Av. Vasconcelos #51 Pte.
Col. del Valle,
San Pedro Garza García, N.L.

Suc. Cumbres ☎ 81 22 35 36 77
Av. Paseo de los Leones #1220,
Col. Cumbres Primer Sector,
C.P. 64610, Monterrey, N. L.

Distribuidor Autorizado

www.chilchota.com    ChilchotaMx





vinos premium

SOBRE CITY MARKET

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

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

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

Una experiencia gourmet

City Market

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

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



Compra en línea:



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



Pide por teléfono



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

Garantía de calidad

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



- ☎ 800 3777 333
- 🌐 citymarket.com.mx
- ✉ lacomercallcenterdemexico.com.mx
- 📱 @citymarketmx



SOBRE SORIANA

800 tiendas

14 Centros de Distribución

Más de 93 mil colaboradores

Red inmobiliaria conformada por más de 9 mil locales comerciales

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

794 unidades de negocio abastecidas con energía renovable

Top 4 de Empleadoras en el país

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

Soriana

El supermercado de origen mexicano

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



La nueva forma de comprar Ordena y recibe:



1 Súper en tu auto

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



2 Súper en tu casa

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

Calidad y Frescura en Alimentos

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



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

ayuda@soriana.com
Organización Soriana
OrgSoriana
Organización Soriana
Soriana



EXCELENCIA Y CALIDAD

Vinoteca

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



The art of wine



Catena Malbec

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



Anna Blanc de Blancs de Codorniu

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



Muga Blanco

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



La experiencia Vinoteca

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



Directo a tu hogar

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



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

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



MOCHOMOS

Wain



METROPOLITAN
CENTER

RESERVA 81 8647 0160

Instagram: [mochomosmt](#) Facebook: [mochomos monterey](#)

mochomos



UN MEZCAL HECHO COMO ANTES Malacara

El mezcal Malacara fue creado por un grupo de amigos regiomontanos que decidió compartir que desde hacía ya algunos años consumían este destilado como miembros de círculo cerrado procedente de Matatlán, Oaxaca, estado mezcalero por excelencia. A partir de ahí, surgieron constantes peticiones de familiares y amigos quienes llegaron a probar su mezcal, fue así como se animaron a darle nombre y forma.

Tras elegir el Maestro Mezcalero y el palenque que les gustó, llegaron unas alianzas que los llevaron a exportar al mercado italiano, con el que tienen éxito y presencia en grandes bares.

En cuanto a Monterrey, aquí surgió la oportunidad de que mezcal tenga presencia en H-E-B México y en La Castellana, dos establecimientos de especialidad a través de los cuales cada vez llegan a más gente.



La experiencia

Al beber mezcal Malacara se está consumiendo uno de los pocos destilados con fermentación orgánica, ya que su proceso de elaboración no incluye el apoyo de levaduras de ningún tipo más que las ambientales de la zona en la que se produce. Por lo que las fermentaciones son irregulares, ya que dependen del clima, el oído, el olor y la vista del Maestro Mezcalero José Luis, esto hace de cada lote único.



Directo a tu hogar

Para estos tiempos de pandemia la marca está preparándose para lanzar sus tiendas en Mercado Libre y Amazon muy pronto. Además de llevar a cabo capacitaciones y pláticas, así como crear nuevos cocteles para invitar a los centros de consumo a no perder su ánimo.



mezcalmalacara.mx
mezcalmalacara

LA TORRADA

LEÑA HORNOS CAVA

CHILE EN NOGADA

DE COSTILLA DEL TÍO GUILLO



LÁZARO CÁRDENAS 2500

SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150

☎ 81 8259 · 9853

•  OpenTable



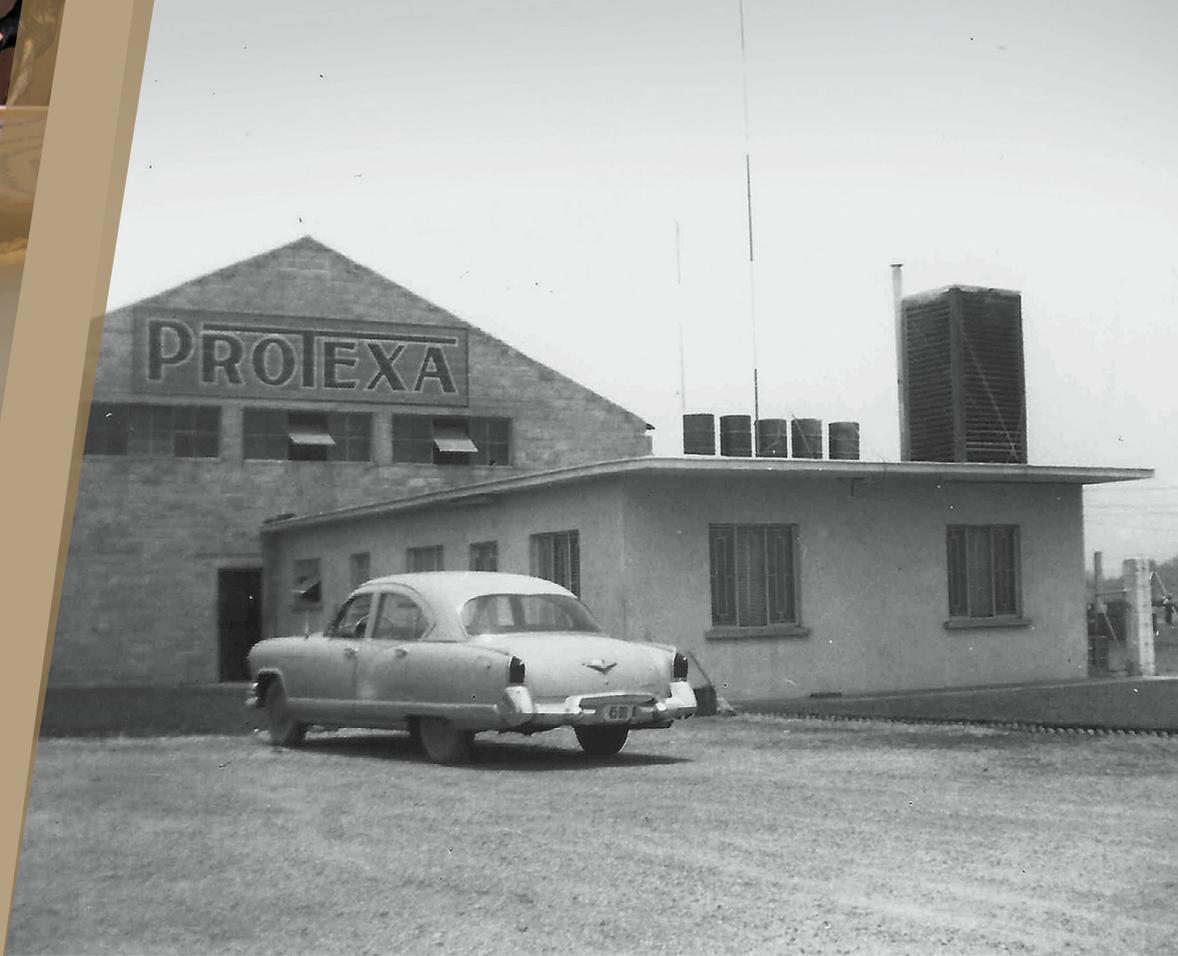
WWW.LATORRADA.MX





PROTEXA, UNA HISTORIA DE INNOVACIÓN DE 75 AÑOS

RODRIGO LOBO MORALES, PRESIDENTE DEL
CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN DE PROTEXA



Con el propósito de “proteger” a sus clientes con un producto impermeabilizante de calidad y totalmente mexicano, en mayo de 1945 don Humberto Lobo Villarreal (1917-1976) funda Protexa, empresa a la que entregó su vida y a la que con gran visión cimentó para convertirla en una de las más representativas de México.

Para esta edición tuvimos el gusto de platicar con Rodrigo Lobo Morales, presidente del Consejo, quien nos compartió los hitos en una historia que cumple 75 años.

Él ha sido pieza clave para que esta holding regiomontana con divisiones en los sectores de Industrias, Energía y Petróleo,

Desarrollo Inmobiliario y Desarrollo de Negocios, ocupe el lugar que tiene hoy en día.

El egresado de la licenciatura en Administración Industrial por Louisiana State University, y quien a lo largo de su trayectoria pasó por diferentes áreas en cada una de las empresas del grupo, recibe la estafeta de su hermano Humberto Lobo Morales (1944-2016), para liderar su transformación.

Este líder regiomontano, que actualmente pertenece a diferentes asociaciones empresariales y es un vicepresidente de la Cámara de la Industria de Transformación de Nuevo León (CAINTRA), es abiertamente nacionalista y piensa que gobierno e iniciativa privada tienen un objetivo común: el bienestar de los mexicanos.



Humberto Lobo Villarreal



Humberto Lobo Morales

Por Samantha Gallinar

Fotografía: Jaime Campos Estudio / Asistente y edición: Jorge Garza



Usted ingresó a fines de los años 70 a Grupo Protexa. Cuéntenos cuáles fueron sus experiencias y cuál es su aspiración actual.

Empecé en diciembre de 1977 en el área de Perforación Marina. De ahí me fui por todas las divisiones, pasando por Alimentos, Transporte, Comunicación, Hotelería y Bienes Raíces. Prácticamente recorrí todas las áreas en diferentes épocas de mi vida. Después fui director general de la constructora por cinco años, luego entré al área de Comunicaciones y en 1997 me convertí en director general del Grupo. Por unos años participé únicamente como accionista y consejero, para regresar a la operación en 2010. Desde entonces he estado trabajando con el Consejo en una transformación interesante de la empresa. Comenzamos una reingeniería total. Cambiamos sistemas y procesos. Tenemos ahora consejeros independientes en cada uno de los

consejos de las cuatro divisiones del Grupo. Mi aspiración es dejar institucionalizada la empresa y terminar de implementar un gobierno corporativo robusto.



¿Cómo ha cambiado la empresa en estos 75 años? ¿Qué tipo de empresa era antes y cuál es ahora?

Desde su fundación y a hasta la fecha, Protexa es la misma. Nació de una innovación y así continúa. Hemos sido pioneros en los mercados en donde participamos, en las actividades que hacemos. Siempre estamos buscando cosas nuevas y cómo hacerlas mejor. Entonces, en esencia somos los mismos.

Fuimos los primeros en traer a México un barco de posicionamiento dinámico (sin anclas), y así sucesivamente con grúas, que tampoco había en nuestro país. Todo lo hemos “mexicanizado”. Inclusive, para la construcción de plataformas de perforación compramos una empresa estadounidense de ingeniería y también la “mexicanizamos”, para adquirir tecnología y expertise en la construcción de infraestructura marina para el sector petrolero.

Lo que estamos haciendo ahora es desplegar con mayor intensidad ese espíritu innovador a través de nuestro centro de investigación y desarrollo, XLab, abierto el año pasado.

Queremos que todos nuestros colaboradores aporten ideas para solucionar problemas en las empresas y se les reconozca por ello.

¿Podría mencionar algunas contribuciones importantes de la empresa al país?

En los años 60, Protexa fue de las primeras empresas mexicanas en exportar hacia Latinoamérica y la India, tanto productos como tecnología. Ese fue un gran logro, porque entonces la economía mexicana estaba cerrada al exterior.

Realizamos tendido de líneas para oleoductos, gasoductos y poliductos. La contribución que siempre hemos hecho es compartir conocimiento. Por ejemplo, hemos sido un semillero para el sector petrolero: de una u otra manera las principales empresas que actualmente operan en el mar salieron de Protexa, hicieron algo en conjunto o aprendieron de nosotros para poder ser lo que son hoy en día. Hablo de las empresas más grandes que están en la Sonda de Campeche prestando servicios a Petróleos Mexicanos. Fueron compañías socias, nacieron de Protexa o son de excolaboradores. Esa es la aportación que hemos dado al sector petrolero: crear muchos proveedores mexicanos, porque antes eran todos extranjeros.

De haber creado el primer impermeabilizante mexicano de alta calidad, ¿cómo evolucionaron hacia otros sectores?

De 1945 a 1976 mi padre creó muchas empresas diferentes, pero todas basadas en la protección. Al inicio se trataba de proteger los techos y los ductos, después la empresa empezó a construir ductos, luego a crear pinturas anticorrosivas, y a partir de eso se dividió lo industrial de la construcción. En 1963 mi padre desarrolla la colonia Protexa (ubicada en Santa Catarina, N.L.) para que sus trabajadores y empleados tuvieran la posibilidad de adquirir una casa, cuando no existía Infonavit.

Él entendió muy bien el negocio de bienes raíces y comenzó a incursionar en él, dejándonos otro legado muy importante.

Mi padre tuvo la visión de que habría una sub-metrópoli de Monterrey, al estilo de los suburbios estadounidenses, en la zona que se conoce como Ciudad Mitras.

Así que a finales de los años 60 e inicios de los 70 adquirió junto con sus socios tierras que hemos venido urbanizando desde entonces, con grandes obras de infraestructura.

Por ejemplo, La Reserva, una comunidad integralmente planeada por dos de los despachos de arquitectos más prestigiados del mundo: es única en México, se encuentra en su primera etapa y se comercializará totalmente durante los próximos 10 años.

Su padre, don Humberto Lobo Villarreal, fue un innovador al iniciar la fabricación de impermeabilizantes mexicanos de alta calidad. ¿Cómo se da la innovación hoy en día en Protexa?

Nuestra máxima es: “crecer creciendo a nuestra gente”. Eso implica que cada persona que trabaja con nosotros se tiene que desarrollar de forma integral como persona, no nada más en lo técnico o lo que está haciendo para la empresa, sino también en lo espiritual y humano, para lo cual ofrecemos muchos cursos y horas de entrenamiento.

Y, como mencioné antes, estamos promoviendo la innovación y para ello nuestro XLab cuenta con herramientas de última generación y el talento de su equipo multidisciplinario en mecánica, robótica y manufactura avanzada.

Ahí nuestros empleados pueden llevar sus ideas para recibir ayuda en su desarrollo, crear prototipos y escalar los modelos finales a grandes volúmenes.

¿Incursionarán en nuevos negocios en sus cuatro divisiones?

Estamos en un replanteamiento total de Protexa. Para ello, dentro del gobierno corporativo se está buscando tener un consejo superior, muy estratégico, que estará encargado exclusivamente de buscar expansiones y decidir hacia qué mercados dirigirnos. Esto sin olvidar lo que tenemos, sino acrecentarlo. En ese proceso nos encontramos.

Dentro del tema energético, ¿qué opina del Plan Nacional de Producción de Hidrocarburos del Gobierno federal?

Es un buen plan, porque a valor presente es mejor extraer el petróleo ahora. El barril que se extraiga hoy, valdrá más que en 50 años. Hay que continuar extrayendo petróleo lo más pronto posible y ponernos a trabajar. Ese plan del Gobierno federal incluye ir tras los crudos más ligeros que tienen un mayor valor en el mercado y facilitar la producción de las refinerías de Pemex.

Creo que como estrategia económica es muy bueno.

Sabemos que bajo su liderazgo, la empresa vive un proceso de transformación. ¿De qué se trata?

Esta “metamorfosis”, como me gusta llamarla, es promover más el espíritu creativo de nuestra gente, fortalecer la colaboración y la comunicación. Estamos animándolos a que traten ideas nuevas y si se equivocan, que sepan que vale la pena seguir probando. Del fracaso salen éxitos. Lo importante es echarle ganas. Queremos que florezcan muchos innovadores y hasta empresarios.

¿Cuáles son los valores que cimientan al Grupo?

Una característica muy importante es la resiliencia, porque en 75 años ha habido muchos avatares en el tiempo, muchos problemas. Siempre hay situaciones difíciles, como la que enfrentamos ahora por el Covid-19. Protexa ha sabido enfrentarse a devaluaciones, cambios de política económica, cambios de mercado y ha salido adelante. Un valor más es la flexibilidad, porque en momentos difíciles tienes que acomodarte y colaborar. Si eres gerente y se necesita hacer labores de limpieza, pues las haces, porque de lo que se trata es realizar lo requerido para sacar a la empresa adelante.

¿Tiene alguna frase favorita?

El crecer creciendo a nuestra gente, que es nuestro lema. Para mí, el sistema motriz de cualquier empresa es el recurso humano. Considero que es a donde más se tienen que enfocar las fuerzas y baterías. Que el recurso humano esté bien, se sienta bien y trabaje cómodamente para que pueda desarrollar sus capacidades, eso da como resultado que la empresa también crezca.

¿Cuál ha sido una de las experiencias vividas dentro de la compañía que haya marcado un parteaguas para usted?

Ha habido muchas, pero una importante fue cuando volví a la empresa en 2010 y empezamos este proceso de transformación y reingeniería. Creo que ha sido un aprendizaje muy padre, ha habido momentos muy complicados, ha habido aprendizaje humano, te das cuenta de quién eres y quiénes son los demás, hasta dónde



pueden resistir y hasta dónde pueden llegar. Yo creo que ese parteaguas sí existe: estos 10 años han sido de mucho sembrar y ahora es cuando ya estamos cosechando el beneficio de toda esa inversión en tiempo, gente, procesos, cambio cultural. Todo eso se está reflejando en que somos una empresa por excelencia mucho mejor que la competencia en los ámbitos en que participamos. Y le doy un ejemplo: siempre terminamos las obras antes de tiempo; de hecho, hemos recibido reconocimientos en Petróleos Mexicanos por ello. Por mi parte, seguiré como presidente del Consejo, pero mi etapa operativa concluirá con la institucionalización de la holding, a la que recién se incorporó Roger González Lau, un director general que

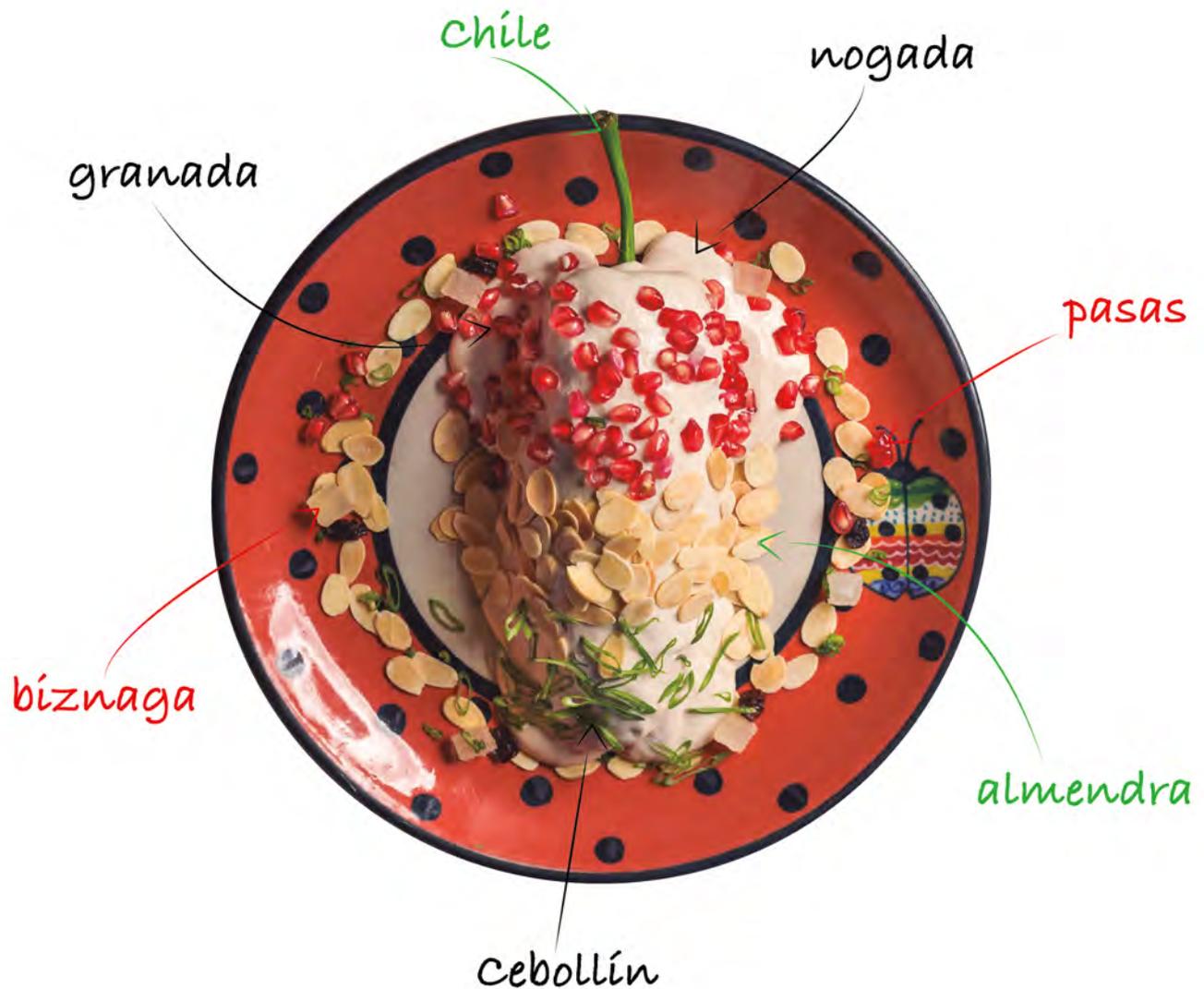
no es miembro de la familia. Él será apoyado por el consejo consultivo que ya había mencionado, integrado por cinco consejeros independientes y cuatro accionistas, para definir nuestra misión en los años venideros.

¿Cómo describe estos primeros 75 años de Protexa?

Como una aventura que empezó mi padre, quien abruptamente se fue, luego continuó mi hermano Humberto y la siguió por muchos años, hasta que me tocó a mí tomarla. Ha sido una aventura muy divertida, hay mucho que hacer, hay que tener mucha calma y flexibilidad, como lo dije antes, pero no deja de ser una aventura apasionante, por lo cual todos en la empresa estamos agradecidos. ♡



Temporada 2020



Tels.: 81 8478 7161 / 81 8345 3340
f lacatarinamty/© lacatarinarestaurante



Víctor Maldonado-Garibay: Una trayectoria multidisciplinaria con preparación y seriedad

El joven Funcionario Federal de origen regiomontano que destaca gracias a sus múltiples habilidades

Víctor Maldonado-Garibay

@VMGMMXVII

Agenda Nacional de Inteligencia Artificial 2030:
www.ia2030.mx

El sentido de vocación, preparación y constancia en sus actividades es la combinación que resume el perfil de Víctor Maldonado-Garibay, un joven regiomontano que a sus 28 años de edad ya cuenta con una importante trayectoria, producto de su inquietud y curiosidad por adquirir nuevas habilidades. ¡Conoce cómo ha logrado desempeñarse en diversas áreas!

Multidisciplinarietàad como base

Educado en distintas instituciones en México y en el extranjero, tales como la Universidad Autónoma de Nuevo León, Universidad de Monterrey, National Chung-Hsing University, en Taiwán, y Karlsruhe University of Applied Sciences, en Alemania), el joven obtuvo una amplia perspectiva desde el inicio. Obteniendo dos títulos de maestría en cada una de estas últimas dos universidades: Política y Leyes, en Taiwán, y Administración Internacional en la Facultad de Ciencias Administrativas e Ingeniería de dicha universidad alemana.

Fue en esta última maestría en la que Víctor alcanzó uno de sus más importantes logros: el diseñar un sistema informático a base de Inteligencia Artificial y blockchain para combatir el lavado de dinero; sistema del cual obtuvo el registro de propiedad intelectual en México y busca implementar en un futuro próximo a nivel nacional.

En su tesis de maestría, se propuso idear un programa en el que se desarrollara un mecanismo de seguridad entre las instituciones financieras, legislativas y judiciales. Como resultado, su obra titulada “Inteligencia Artificial y Tecnología Blockchain en la Administración de Riesgos de Lavado de Dinero” obtuvo una calificación de 98 sobre 100 en un país de alta exigencia y rigurosidad académica, como lo es Alemania.

Poniendo en práctica lo aprendido

A pesar de que sus estudios, preparación y experiencia cubre diferentes aspectos y temas, todos giran en torno a una misma esfera, y es ahí donde Víctor ha centrado su principal objetivo: encontrar soluciones tanto para la industria privada como para el sector público. Fue precisamente aquí donde comenzó su camino.

“Estar en este puesto es una satisfacción personal enorme, encuentras motivación todos los días para despertarte a trabajar al saber que todo el esfuerzo que hiciste durante años en tus estudios, y tu esfuerzo actual, se verá reflejado en un beneficio para el país”

Tras un par de años de experiencia profesional en el sector industrial regiomontano y experiencias en la administración pública municipal y estatal, se aventuró a fortalecer su perfil al ser aceptado en dichos posgrados. Una vez que finalizó dichas maestrías a sus 26 años, comenzó a buscar re-ingresar al mercado laboral, obteniendo ofertas en distintas industrias del sector privado, principalmente en el sector industrial, bancario y farmacéutico, esto en Monterrey, CDMX e incluso en Alemania.

Finalmente, llegó su oportunidad ideal y la oferta definitiva: el Gobierno Federal buscaba un **Subdirector de Política Regulatoria** en el Instituto Federal de Telecomunicaciones.

“Me decidí por esta opción porque es una oportunidad que me ofrece una gratifica-



ción personal extra, pues estás trabajando por el progreso de México, al lograr mayor calidad y mejores precios para los usuarios de servicios de Telecomunicaciones. Adicionalmente, me ha permitido trabajar día con día junto a personas con trayectorias sumamente admirables que me motivan e inspiran a seguir trabajando por México”.

Desde su trinchera, Víctor realiza proyectos de regulación económica en un área crucial a nivel global, particularmente en tiempos de COVID-19: el sector de las telecomunicaciones. Su puesto le ha permitido laborar bajo el perfil holístico que lo caracteriza: entender la economía, dominar los aspectos técnicos de ingeniería y desenvolverse en el aspecto jurídico, tres temas que a lo largo del tiempo Víctor ha estudiado a profundidad.

Desde hace unos meses, ha tenido la oportunidad de participar en la creación de la **Agenda Nacional de Inteligencia Artificial 2030**, realizada en conjunto con varias dependencias de Gobierno a nivel Federal, la academia, el sector privado y ONG’s; cuyo objetivo es trazar los pasos que el país debe seguir para convertirse en una fuerza competitiva dentro del sector de IA y se presentará en el mes de septiembre 2020. Se trata de una actividad que llena de mucho orgullo a Víctor, pues su participación en el **comité de Datos, Infraestructura Digital y Ciberseguridad** lo vuelve colaborador de una agenda que busca mejorar a México.

La labor y preparación de Víctor no se detiene, y dentro de sus objetivos a largo plazo está el llegar a los niveles estructurales más altos de grandes instituciones, teniendo como base el objetivo que su formación administrativa le ha dejado: hechos y resultados. ♦

Conoce Proyecta Trasciende

Tenemos 45 opciones
para respaldar
tus sueños.

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



CAMPUS NORTE

+52 (55) 56270210 ext. 8214 o 8635



@vidanahuac



Preuniversitario Vida Anáhuac

CAMPUS SUR

+52 (55) 56288800 ext. 227 o 801

LICENCIATURAS

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

INGENIERÍAS

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

LICENCIATURA EMPRESARIAL

Administración de Negocios

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

Grandes líderes y mejores personas

ANÁHUAC





La solución para todos tus dispositivos Apple

Technogeek

Para reparación o mantenimiento a tus dispositivos electrónicos es importante hacerlo con técnicos certificados por la marca, en el caso de tus equipos Apple puedes hacerlo en Technogeek que desde 2018 da a sus clientes la seguridad de recibir atención rápida y eficaz con todo tipo de soluciones.

Technogeek ofrece reparaciones especializadas y soporte técnico tanto a empresas como al cliente promedio bajo los más altos estándares de calidad que la marca exige, así como con técnicos certificados por Apple.

¿Por qué llevar tu equipo a Technogeek?

Tienen excelencia en la atención de servicio al cliente por redes sociales, algo que los ha distinguido para solucionar en el menor tiempo posible las necesidades de sus clientes ante la exigencia de encontrar respuestas rápidas, como lo exige en la era digital, además de dar diagnósticos garantizados en menos de 24 horas.

¿Qué zonas abarca?

Están ubicados en una zona estratégica de San Pedro, teniendo acceso rápido para los clientes de Cumbres, San Jerónimo, Santa Catarina y Monterrey. Se Espera que para fines de este año se esté abriendo su segunda sucursal para llegar a más usuarios de Apple. ♦

Ofrecen garantías de mayor tiempo por encima de todos los talleres de Monterrey.



📍 Humberto Lobo 520, local O-17,
Plaza San Pedro, PB (a un lado de
Control Vehicular)
☎ 81 3143 3091
📞 81 2417 5101

🌐 technogeek.com.mx
✉ contacto@technogeek.com.mx
📘 [technogeek.official](https://www.facebook.com/technogeek.official)
🐦 [AppleTGeek](https://twitter.com/AppleTGeek)
📷 [@Technogeek.official](https://www.instagram.com/Technogeek.official)



BELTRÁN DEL RÍO
INFORMACIÓN SÓLIDA
PARA DECISIONES SEGURAS.



IMAGEN
RADIO

PONIENDO A MÉXICO EN LA MISMA SINTONÍA

MONTERREY
107.7 FM

3.4 TV ABIERTA



Una experiencia laboral inigualable

NH Room Office

Vivimos tiempos de reinención que nos han llevado a buscar realizar nuestras actividades de manera diferente, y justo en el aspecto profesional NH Hotel Group nos invita a hacerlo al vivir una nueva experiencia de trabajo a través de NH Room Office.

En nuestra ciudad, NH Collection Monterrey San Pedro cuenta con confortables habitaciones, con espacios desde 33 m² hasta 55 m², que pueden utilizarse a manera de oficina privada, con disponibilidad de las 08:00 a las 20:00 horas. Con su iluminación natural y una increíble vista a la Sierra Madre, serán el escenario laboral perfecto para concentrarte, realizar llamadas de trabajo y descansar.

Si viajas frecuentemente por negocios o tu compañía tiene operaciones a nivel nacional, también puedes disponer de este servicio en todos los hoteles de la compañía, ubicados en ciudades principales como Ciudad de México, Guadalajara, Mérida entre otras.

Con NH Room Office, podrás obtener un espacio alternativo para llevar a cabo tus labores profesionales de manera cómoda y tranquila al tener todo en un mismo lugar al contar con una ubicación exclusiva en la ciudad, precios especiales por día y por semana, una exquisita oferta gastronómica y plataformas digitales para tus requerimientos durante su estadía.



Disfrute de todas las comodidades que necesita

- Escritorio y silla
- Wi-Fi de alta velocidad
- Agua, cápsulas de Nespresso, té, aromática y más
- Hojas de impresión
- Baño privado
- TV con televisión por cable
- 40% de descuento en estacionamiento
- 10% de descuento en Room Service
- Gel desinfectante

Asimismo, en el tema de seguridad NH Hotel Group ha diseñado e implementado estrictos protocolos para garantizar su salud y seguridad reunidos bajo su sello Feel Safe at NH, un conjunto de estrictas medidas aprobadas por expertos en bioseguridad con el cual podrás sentirte seguro en todo momento, mismas que ha implementado en sus 364 propiedades alrededor de todo el mundo.♥



- En alianza con SGS, sello global de evaluación de desinfección.
- Protocolos y equipos de protección personal para los huéspedes, empleados y proveedores del hotel.
- Protocolos revisados en la purificación de agua y la calidad del aire.
- Protocolos de seguridad definidos para el personal del hotel.
- Nuevo Manager de Salud y de Seguridad en el hotel para garantizar una estancia segura.
- Servicio City Connection seguro.
- Digitalización de procesos para minimizar las interacciones humanas.
- Protocolos de limpieza y desinfección más exigentes.
- Procesos adaptados y nuevos en los servicios de comida y bebidas.
- Protocolos para garantizar las nuevas pautas de distanciamiento social.



NH COLLECTION
HOTELS

Av. José Vasconcelos 402, 66268, Valle de Santa Engracia, San Pedro Garza García, México
 nhcollectionmonterrey@nh-hotels.com
 (81)8173 1800
 (55)9596 8237
 (55) 9596 8051
 reservas.ame@nh-hotels.com



RadioFórmula
MONTERREY

89.3 FM



CIRO GÓMEZ LEYVA

LUNES A VIERNES 8:00 AM



GREGORIO MARTÍNEZ

LUNES A VIERNES 1:00 Y 3:30 PM



JOAQUÍN LÓPEZ DÓRIGA

LUNES A VIERNES 1:30 PM



JOSÉ CÁRDENAS

LUNES A VIERNES 6:00 PM

www.radioformulamonterrey.com

Formula_Mty

Radio Fórmula Monterrey



Promueve la unidad y asegura el compromiso



Por Mariana Gómez Tagle Silva
Gerente de Auditoría Cultural para
Great Place to Work® México
greatplacetowork.com.mx

Fuentes oficiales como la Secretaría del Trabajo y la Consultora de tecnología The Competitive Intelligence Unit (CIU), mencionan que sólo el 20% de las empresas del país están preparadas para el teletrabajo... pero sin duda, hay un gran potencial de adopción de esta práctica ante la evolución actual que trajo el confinamiento.

Si bien varios de Los Mejores Lugares para Trabajar® en México llevan la delantera en la implementación del trabajo remoto, Home Office o variantes de tiempo flexible, el desarrollo de esquemas de este estilo ya no serán sólo una opción o beneficio, sino un valioso recurso para optimizar la labor de los colaboradores y la organización.

Esta “nueva forma de trabajo” sugiere también innovar en dinámicas para mantener a los colaboradores comprometidos, motivados, productivos e incluso vinculados de formas lúdicas, didácticas e innovadoras.

Actitud, compromiso y acción

Los Mejores Lugares para Trabajar® en México, nos comparten algunas de estas dinámicas, particularmente para mantener la unidad y favorecer la disponibilidad de los colaboradores...

- **Fomenta el ejercicio de empatía.** De formas tan sencillas como invitar al equipo a enviar la fotografía de lo que ven por la ventana o la imagen de cómo han establecido su espacio de trabajo en casa, ello permite imaginar el entorno de cada uno.
- **Abrir espacios virtuales de encuentro en equipo.** Incluso la organización completa, para celebrar virtualmente aniversarios, cumpleaños, compartir un café o almuerzo en equipo. Otra opción es arrancar juntos el día en breves minutos saludándose en una plataforma en línea.

- **Compartir el talento.** A través de sesiones virtuales para mostrar cómo preparar recetas de cocina, recomendar libros, películas, aficiones, ejercitarse, espacios para conversar sobre inquietudes de la problemática sanitaria o pláticas encaminadas a soluciones o consejos para organizarse mejor en el trabajo remoto. Es una gran oportunidad de cohesión entre las personas.

- **Haz que se generen ideas.** Virtualiza aquellos momentos más significativos para cada organización, por ejemplo, planear lo necesario de forma remota, abrir convocatorias para desafíos de innovación, espacios de aprendizaje de habilidades específicas o sesiones para generar soluciones múltiples a problemas o retos de equipo.

- **Haz que sea atractivo.** Las mejores organizaciones sugieren incluso jugar con las posibilidades tecnológicas como caracterizarse y buscar un fondo de pantalla acorde a alguna temática. Generar grupos en aplicaciones de mensajería instantánea para interactuar informalmente o grupos formales donde se asegure compartir oportunamente la información. La transparencia siempre genera confianza y ello mantiene a los equipos fuertes y unidos.

- **Oídos atentos.** En temas de liderazgo la sugerencia es mantener un espacio de escucha constante, por ejemplo, al iniciar las reuniones preguntar cómo está cada integrante del equipo, qué les preocupa y sesiones uno a uno para entender cómo lo viven.

Hoy es tiempo de reto, de innovar, de fomentar cercanía (incluso en la distancia física), momento de fortalecer la comunicación y así mantener la confianza y la productividad.

Juntos en la distancia es una manera de convocar a la unidad de Todos en la organización y a preservar así la mística de la cultura organizacional, que será sin duda lo que ayudará al negocio a salir adelante. ♦



CHILE EN NOGADA

\$145



**MADERO, SAN PEDRO,
Y APODACA CONCORDIA.**

Horario de venta 12:00 pm a 10:00 pm

***VÁLIDO DE LUNES A DOMINGO HASTA AGOTAR
EXISTENCIAS. PRECIO INDIVIDUAL NO INCLUYE BEBIDA.**

Palax
RESTAURANTE



Las empresas y las familias



Por Coparmex Nuevo León

coparmexnl.org.mx

CoparmexNL

Coparmex Nuevo León

México ha experimentado el peor tropezón económico en la historia registrada, que provocó una caída de -18.9% anual en el Producto Interno Bruto. Sin embargo, como en todas las crisis los empresarios ponen en marcha las mejores estrategias para hacer crecer de nuevo sus negocios.

La fortaleza de las empresas y la capacidad de sus líderes para generar, organizar y poner en marcha nuevas acciones, son la esperanza para millones de familias en México.

El 1 millón de patrones formales que hay en el País, empleadores de 19.4 millones de trabajadores, tienen claro su compromiso de contribuir a crear prosperidad. Pero, por desgracia las condiciones no son las indicadas para conseguirlo.

Es claro, que no hay mejor fuente de prosperidad para las familias en México que sus empleos formales.

Como se sabe, un 94.6% de las empresas en México son de tamaño micro y pequeño -que emplean a menos de 50 trabajadores-.

Es innegable, que los empresarios hacen el mejor de los esfuerzos por mantener vivos a sus negocios, pero en las crisis es indispen-

sable también el apoyo del sector público. El cual, para las empresas mexicanas ha sido nulo.

La pérdida neta a junio pasado de 7,157 empresas formales en el País, respecto a las que había en marzo, fue debido principalmente a la indiferencia del Gobierno federal.

La Encuesta sobre el Impacto Económico generado por COVID-19 (ECOVIED-IE) de INEGI, evidencia que sin importar el tamaño de la empresa, en mayo y junio expresaron la necesidad de recibir apoyos en el aplazamiento de pagos por servicios, de transferencia de efectivo y en el acceso a créditos nuevos

Las grandes empresas manifestaron que requieren apoyos como exenciones o reducciones fiscales, el diferimiento de impuestos y los subsidios a la nómina, en 60.0, 59.4 y 44.6% respectivamente de ellas.

Las medianas opinaron que el diferimiento de impuestos, 46.3%, y las exenciones o reducciones fiscales, 38.5%, son las políticas que más las beneficiarían.

Mientras que las microempresas manifestaron que el aplazamiento de pagos por servicios y la transferencia de efectivo con 48.0 y

42.4% respectivamente, serían las políticas más adecuadas en su caso.

México necesita de empresas fuertes, con recursos disponibles para echar andar sus nuevas estrategias, recuperar el empleo y apoyar a las millones de familias que dependen de éstas.

Sin embargo, no pueden solas. Es necesario, que el Gobierno -en todos sus niveles- sean su aliado, no su obstáculo.

Las familias en México necesitan de un empleo formal, de una empresa que cree oportunidades de trabajo para muchos.

México debe incentivar el interés de los empresarios que si están dispuestos a hacer lo correcto, a cumplir con la normatividad laboral, fiscal, de seguridad social, entre otras.

Hasta marzo pasado había en el País 2,727,401 de personas que dijeron ser empleadores - con trabajadores a su cargo-, pero sólo 1,007,751 cumplían con la Ley, de estar inscritos en Instituto Mexicano del Seguro Social.

El objetivo es que haya más patrones con un alto sentido de responsabilidad social y empresas fuertes, no menos. ♦



Bien por las exportaciones de la agroindustria mexicana



Por Héctor Villarreal Muraira

Director General de COMCE Noreste

comcenoreste.org.mx

[f](#) COMCE Noreste

[in](#) COMCE Noreste

Mientras que la industria restaurantera, de entretenimiento y de aviación han disminuido de manera importante su actividad por una caída en sus ventas debido a la contingencia del coronavirus Covid-19, la agroindustria mexicana continúa su curso a un ritmo constante e incluso acelerado debido a una mayor demanda de producto en Estados Unidos y el mundo.

Entre enero y mayo de este año, el superávit agroalimentario se ubicó en 5 mil 985 millones de dólares, un crecimiento de 11.34% en términos anuales. Las exportaciones agroalimentarias se incrementaron 1.85% y cerraron en 17 mil 122 millones de dólares, lo que equivale un incremento en ventas por 311 millones de dólares.

A nivel de producto, los de mayor demanda en el mercado internacional fueron la cerveza, con ventas por mil 689 millones de dólares; aguacate, mil 509 millones de dólares; tomate, mil 171 millones de dólares; tequila y mezcal, 878 millones de dólares; azúcares y confitería, 814 millones de dólares, y pimientos y chile 782 millones de dólares.

Según la Organización Mundial de Comercio, México es el décimo país que más exporta alimentos, y de acuerdo con el Consejo Nacional Agropecuario, 78% de los envíos del país van dirigidos a Estados

Unidos y Canadá; 8.4% a Latinoamérica; 6.2% a Asia, y sólo 5.2% a Europa.

Según datos oficiales, la Unión Europea es el principal importador de alimentos en el mundo, pero México sólo aporta alrededor de uno por ciento del total de las compras de la región. De acuerdo a especialistas el reto que enfrentarán los productores será el traslado y distribución, pues mientras a Estados Unidos y Canadá pueden llegar en un día, el trayecto en barco al viejo continente puede tardar hasta un mes.

Por muy rápido que sea el proceso, el tiempo desde que el producto sale del campo mexicano, a la mesa de una familia europea, es de por lo menos un mes en barco. En avión es mucho más rápido, pero el costo sube hasta 10 veces. La estrategia es exportar utilizando refrigeradores para que el producto llegue fresco.

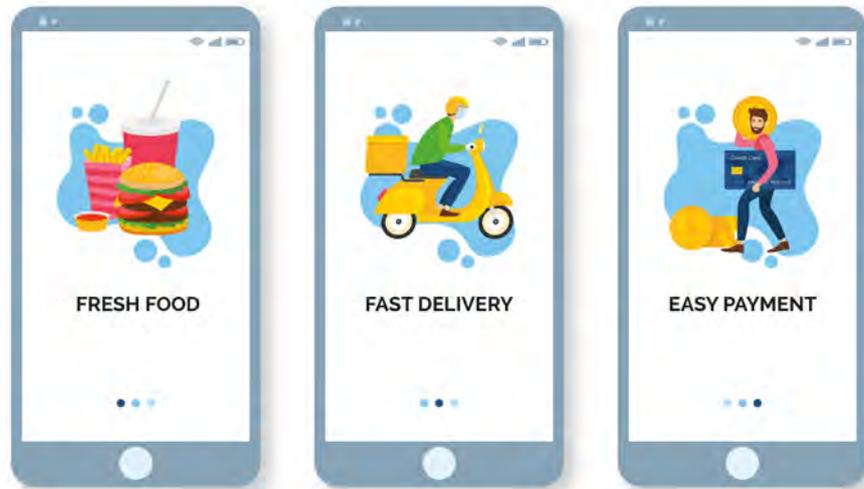
Productos como el aguacate, la cerveza, el café, la miel y el mango, entre otros, tienen alta demanda en tierras europeas, lo que significa que el campo y la agroindustria mexicana tienen un alto potencial.

Es necesario que los mexicanos nos valoremos y nos apreciemos como un país con mucha capacidad comercial a nivel internacional, se ha demostrado que tenemos la competitividad necesaria para poder llevar a

cabo importantes exportaciones, las mismas que llevamos al mercado estadounidense y si lo hemos hecho podemos seguirlo haciendo solo que ahora diversificando los mercados, la alternativa que tenemos es hacer vigentes los acuerdos comerciales que tenemos firmados y poner énfasis en los países de Centro y Sudamérica, China y Europa.

Los productores de México tendrán que vencer retos derivados de la falta de bienes públicos que el Gobierno Federal está dejando de brindar, entre ellos destacan: i) información del sector agroalimentario; ii) seguridad e inocuidad alimentaria; iii) defensa de los intereses comerciales internacionales; iv) inteligencia de negocios y apertura de nuevos mercados; y v) esquemas de ordenamiento e instrumentos que den certidumbre al ingreso y la comercialización.

Algunas de las medidas que se pueden tomar para mitigar los riesgos señalados son trabajar al interior de las diversas Cámaras empresariales para adquirir información especializada del sector que les permita tomar decisiones, también el fortalecimiento al interior de las Cámaras permitiría conformar bloques o contrapesos en relaciones internacionales. En este sentido, en COMCE Noreste estamos a sus órdenes para apoyarles en cualquier tema relacionado al Comercio Exterior e impulsar con éxito sus negocios internacionales. ♦



Tecnología gastronómica

Por **Ángeles Vela**
Directora General de Csoftmty
csoftmty.org

Si hay algo que el ser humano no puede dejar de hacer es alimentarse y desde hace varios años el hacerlo de una manera más sofisticada, en cuanto a combinaciones de platillos, sabores, y mezclas ricas en propiedades cobró mayor fuerza; además ha crecido aceleradamente, empleando también tecnología. Desde la forma de atender al público, el almacenamiento, cuidando y estándares de higiene utilizados. Cuidando la conservación de los alimentos, durante su proceso y entrega.

Por otro lado, las cocinas interactivas, utilizando las funciones convencionales con el social media son indispensables, ya que se puede integrar a cualquier red social: Facebook, Twitter, etcétera. La experiencia del usuario es indispensable en este tipo de herramientas y tiene que ser flexible y adaptada a cada uno.

El internet de las cosas cobra un gran papel, algunas de las herramientas utilizadas para elaborar la comida ya cuentan con recetas programadas, con los ingredientes adecuados y el tiempo exacto de preparación, por lo que es difícil equivocarse al mezclar los mismos.

Existen restaurantes cuyos almacenes de productos frescos tienen claras similitudes con los hospitales, ya que tienen paredes y puertas de acero inoxidable, detectan contaminaciones en el sistema de ventilación y hasta cuentan con regulación de temperatura, con estándares de calidad altos en cuanto a la conservación de los ingredientes.

Actualmente con la pandemia los restaurantes se vieron sumamente afectados, ya que al principio se les pidió cerraran sus puertas y

después que tuvieran solo servicio a domicilio. Por tal motivo, la tecnología ha cobrado fuerza con las aplicaciones móviles, ya que la persona que hace algún pedido puede estar viendo en qué proceso se encuentra y conoce la hora en que llegará a su casa, además de poder pagar por medio de la aplicación.

Se está empleando tecnología de cara a limitar el trabajo de las personas a la preparación y entrega del producto, pueden elegir su comida y recogerla de manos de otra persona.

En estos momentos también se utiliza la entrega a domicilio de alimentos a través de drones; sin duda es uno de los mejores avances, sobre todo para evitar el contacto con las personas que pudieran estar infectadas con el COVID-19 o cualquier otra enfermedad.

También se venden alimentos por medio de redes sociales, en los países más avanzados se puede pedir una pizza desde un mostrador virtual en cualquiera de estas redes.

En otros lugares más sofisticados se puede preparar comida en impresora 3D, en donde pueden mezclar alimentos con proteínas, hidratos con saborizante, carbohidratos, etcétera, elaborados en una impresora, haciendo que las mezclas de las recetas sean exactas y sin pérdidas de algún ingrediente.

En fin, en estos momentos el restaurante o lugar en donde se prepara algún producto gastronómico si no se sube a la ola de la digitalización se las verá complicadas, por lo que los invitamos a conocer cuál tecnología se adapta más a sus necesidades, desde la preparación del producto, hasta la manera de cobrar el servicio. ♥



El futuro, tu nuevo punto de partida

Por **Martha Madero**

Directora de Innovación de Grou

 grou.com.mx

Demasiados líderes cometen el error de tomar el presente como base y punto de partida en su estrategia. Los mejores líderes, en cambio, empiezan del futuro y trabajan hacia atrás. Tomar un enfoque de futuro en reversa, a diferencia del presente y hacia adelante, nos puede dar ventaja sobre nuestros competidores.

¿Qué significa esto? Según Mark Johnson el autor del libro “Lead from the Future: How to Turn Visionary Thinking Into Breakthrough Growth”, se debe dedicar al menos 10-20% de su tiempo para planear en el futuro. Esto significa tener visión para lo que pasará dentro de 2, 5 y hasta 10 años. Qué tan adelante puedes ver, depende de tu industria.

Johnson menciona “el arte de las posibilidades” como algo indispensable dentro de nuestra visión. Debemos de pensar de forma sumamente creativa para poder innovar y ver hacia el futuro, incluyendo los jugadores que se pueden convertir en competencia, que el día de hoy no lo son.

Un ejemplo muy claro de cómo el ecosistema digital es fragmentado constantemente por nuevos jugadores, es el caso de DoorDash. Esta empresa de servicio de entrega ya abrió sus propias tiendas virtuales (DashMart) queriendo tener una participación del mercado, compitiendo contra sus propias marcas. De acuerdo con The Verge estos empezarían vendiendo snacks, y productos relacionados a los alimentos de restaurantes asociados. Estas tiendas no estarán físicamente, solo disponibles en el mundo digital de su aplicación.

¿Se imaginan la cantidad de información que tiene DoorDash para conocer mejor a sus consumidores? El mismo consumidor

que es de los supermercados, a final de cuentas ellos sirven como un intermediario, pero tienen el poder de información. Saben exactamente qué productos compran, la frecuencia en que lo hacen, la cantidad, los restaurantes que les gustan, etc. Si esto no les quita el sueño y los hace querer entrar al juego digital, yo no sé que sí lo hace.

Es importante mencionar la diferencia entre estrategia y visión. Una debe estar completamente ligada a la otra, pero desafortunadamente, normalmente, no lo están. La estrategia es actualmente lo que dicta dónde juegas y cómo ganar el juego. La visión es la determinación del juego que vas a estar jugando eventualmente y cómo prepararte para ganar ese que aún no conoces. Actualmente la estrategia está atada a los resultados financieros.

No se trata de olvidar el presente, y pensar en la estrategia que tiene que ejecutarse en este momento para poder vender y ser rentable como negocio. Lo que sí es que debemos de evitar el descartar la visión como poco práctica. Esto les va a dar la oportunidad como líderes de cambiar la mentalidad y modalidad para abrir camino al aprendizaje y al arte de las posibilidades.

Como dice Mark Johnson, debemos cambiar nuestra mentalidad de “sabelotodo” a “conócelo-todo”. “El futuro no es una fotografía como normalmente la imaginamos, es un cuadro impresionista”. Nunca terminamos de enfocar la visión porque ésta siempre debe estar cambiando.

No se trata de soñar, esto es trabajo y requiere de análisis de tendencias, mejor entendimiento de tu consumidor para detectar patrones. No sólo eso, sino dictar y moldear lo que va a querer tu consumidor. ♦



Nuevos aprendizajes económicos después del COVID-19

Por **Roberto Solano Pérez**

Coordinador de Análisis y Estratega Bursátil de Monex

✉ jrsolano@monex.com.mx

Recientemente, validamos que en el segundo trimestre del año el PIB en México presentó un ajuste de -18.9%, periodo en el cual se anticipaba la caída histórica más importante, y donde el efecto del Covid-19 sería el más marcado. En términos anuales, diversos especialistas consideran que en 2020 el PIB podría caer entre -9.9% y -11.0%, cifras que consideran una marcada desaceleración económica previo a la pandemia, y que después al confinamiento, generarían la crisis más profunda en la historia, y con la recuperación más lenta. Para dimensionar el efecto del dato más reciente, es bueno decir que la economía se contrajo 2.5 veces más respecto al periodo de la crisis mundial de 2008-2009.

Desde nuestra perspectiva, una crisis económica siempre trae patrones similares a los observados en la historia, sin embargo, ésta nueva crisis dejará nuevos aprendizajes económicos, empresariales, e incluso personales. Todo aspecto económico difícil genera incertidumbre, pero este contexto actual sigue sin presentar un punto de inflexión hacia una recuperación. De hecho, las noticias y la nueva información siguen generando retos.

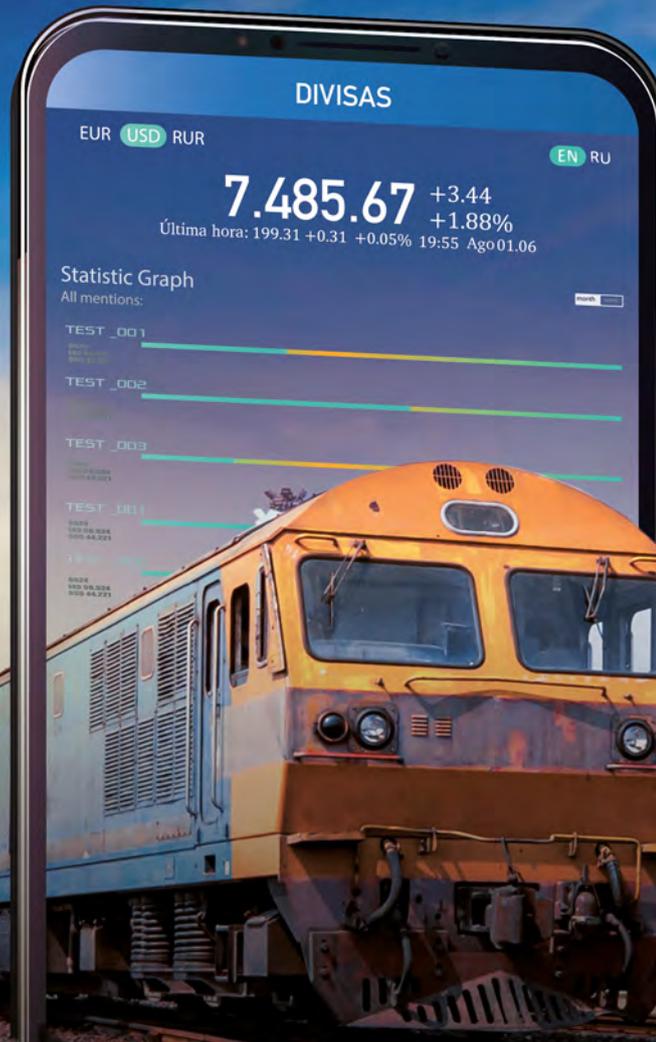
Desde la visión económica, el aprendizaje se enfoca en la reacción de un país ante la emergencia (destacan países de primer mundo), después en realizar un esquema de estímulos monetarios y fiscales para encontrar en la crisis un punto de reacción en las empresas. Lo anterior sin perder atención al desempeño de la pandemia para afrontar nuevas medidas. Me gustaría compartir un ejemplo: En términos fiscales, Alemania ha realizado estímulos que representan

el 32.0% del PIB, mientras que México sólo el 0.5%. Entre política monetaria y fiscal, Alemania ha implementado 7 medidas, mientras que el promedio de países de Latam sólo 4 (principalmente en la baja de tasa de interés).

Desde la visión de las empresas, el aprendizaje más importante habla de siempre tener un equilibrio financiero, ya que en crisis el afrontar una caída en ingresos con el efecto operativo será el reto. En diversas ocasiones hemos reiterado que las empresas (ajenas a la sensibilidad de su industria) que podrán salir más rápido de esta situación serán las que han entendido el nuevo mundo del consumidor, las que alinean su crecimiento a su uso eficiente de recursos y apalancamiento, y las que vean de la nueva realidad oportunidades.

Desde la visión personal, hoy hablaríamos que el aprendizaje de la crisis es diferente para cada individuo, por el aspecto del desempleo, o en su caso, una pérdida del poder adquisitivo. El enfoque de ahorro, pero el de inversión haría un factor de resiliencia en los consumidores, sin embargo, existen contrastes importantes en el país. Tanto un empleado como un emprendedor, debería siempre tener una sana administración de recursos, tratando de cumplir objetivos personales a través de sus capacidades financieras. Consideramos que posterior a esta crisis, nos haremos más cautelosos en el consumo, de hecho, los hábitos de compra serán distintos. Esta crisis es diferente respecto a las 5 previas (es la más profunda), y ahora será la generación “millennial” la que afronta este nuevo reto desde su perspectiva financiera. ♦

PORQUE EL MUNDO DE LOS NEGOCIOS SIEMPRE ESTÁ EN MOVIMIENTO



CONOCE

BANCA DIGITAL MONEX

El servicio que ofrece la agilidad de realizar operaciones en cualquier momento y en cualquier lugar, con la seguridad y la asesoría personalizada que sólo Monex brinda.

GRUPO FINANCIERO
monex

AGILIDAD PARA QUE EL DINERO TRABAJE
BANCA DE EMPRESAS

Contáctanos en: monex.com.mx o Monterrey: (81) 8152-8300 y (81) 8133-7700

@GrupoFinancieroMonex

@monexanalysis



El éxito de un proyecto inmobiliario en siete etapas

Primera parte

Por **Carlos Rousseau**

Senior Partner de Orange Investments

[✉ carlosrousseau.me](mailto:carlosrousseau.me)

[🌐 orange-inv.com](http://orange-inv.com)

Hace algunos años me tocó ser invitado a escribir un e-book para el Tecnológico de Monterrey, en el cual damos una cátedra sobre el negocio del real estate. Ese primer libro es muy completo. Cuenta los métodos y procesos a detalle detrás del éxito de un proyecto inmobiliario. Después, se me ocurrió resumirlo de una manera más simple y gráfica. Así nació este segundo libro. Es una receta simple sobre las siete acciones para un proyecto inmobiliario, tal y como lo dice el título.

Empezó, ciertamente, como en un papel en la oficina cuando empezamos, buscando captar todo lo que hacíamos. Hoy podemos compartir con la comunidad en general, el método que hemos ido mejorando, a lo largo de los años en Orange Investments, sobre cómo hacer proyectos inmobiliarios. A los que ya conocen la industria y están en esto, les puede servir a manera de recordatorio de algunos factores clave y apoyar a sobrellevar algún reto.

A los que dan sus primeros pasos, les sirve como introducción al desarrollo inmobiliario, sobre la base de un camino que ya hemos recorrido en nuestra experiencia en más de 300 casos de negocio, más de un millón de metros cuadrados construidos, con sus retos, aprendizajes y lecciones. Cada capítulo es una fase que tiene su propósito, su tiempo y sus factores a tener en cuenta para que la conceptualización, la ejecución y la posterior comercialización y operación rinda los mejores resultados.

Siete acciones para un proyecto inmobiliario

1. Planear

La primera acción es la Planeación. En el libro es el primer capítulo, donde se mencionan las distintas características que se deben evaluar. Iniciamos un proyecto con una idea o una oportunidad que se nos presenta. Entonces, diseñamos un plan de negocios fundamentado en variables y análisis fundamentado del mercado, que supere las expectativas de los clientes e inversionistas.

El principal ingrediente de la receta es tener un terreno con potencial de desarrollo. Existe la famosa fórmula “location, location, location”, pero hay algo más. La mejor estrategia para evaluar si un terreno es factible económicamente, se centra en usar lo que llamamos valor residual donde partes primero de sacar la utilidad esperada de un proyecto, vas restando los costos, hasta llegar al valor meta del terreno.

Son varias las preguntas fundamentales que hay que responderse frente al terreno. ¿Compro o me asocio con el propietario del terreno que mejor sirve para el proyecto? O al revés: tengo un terreno y busco el mejor proyecto. Si voy a hacer un coliving, tiene que estar cerca del transporte,

universidades, empleo. Hay que descubrir los factores críticos de éxito, después de realizar una investigación y un análisis comercial profundo.

La experiencia nos ha llevado a saber que tan importante como mejorar las soluciones existentes para la demanda de la gente, es innovar y retar el estatus quo con nuevos diferenciadores. Las dos son estrategias a seguir a la hora de planear un proyecto. A veces la gente no sabe lo que quiere y ejemplos de estos hay muchos. Cito el primer proyecto que hicimos de departamentos estudios de 45 metros cuadrados. Todo el mundo decía que estábamos locos. Hoy la mayoría de los proyectos nuevos en Monterrey rondan esas medidas.

2. Fondear

Cuál es el mejor financiamiento para tu proyecto depende del riesgo y rendimiento. Pero, como en toda recomendación de portafolio, una mezcla de ambas variables funciona muy bien. Por ejemplo, contar en terceras partes con: preventas, capital y deuda.

Puedes tomar un crédito puente, que es el que apoya a los proyectos de venta, donde la tasa de interés suele ser mayor, aunado al riesgo. En otro momento, la mejor opción será un crédito permanente, que cubra la etapa operativa de un inmueble. Este es generalmente de menor tasa y de menor riesgo ya que habremos pasado la etapa de permisos y construcción.

Hay que hablar el idioma de los socios que finalmente van a hacer posible tu proyecto. Tengo que presentarles un análisis financiero robusto del proyecto. Tienes que mostrar tu proyecto vs otras alternativas de inversión. Por lo tanto, hay que definir el perfil de tus inversionistas que coincida con su estrategia patrimonial (si es conservador, moderado o arriesgado).

También hay que tener clara cuál es la estrategia que debe seguir el proyecto: ¿venta o renta? ¿O una mezcla? ¿Cuál será el periodo de salida? Son caminos diferentes y tienen implicaciones en cómo se comporta el financiamiento.

3. Diseñar

A la hora de diseñar, este tiene que alinearse con el costo final que se espera tenga el proyecto. Hay que contar con un diseño que haga “match” con el plan de negocio. Allí, por supuesto el arquitecto es pieza fundamental y su habilidad de liderazgo también. Los ingenieros y constructores siguen su juego a través de sus ideas, sistemas y planos.

No crean que es tan fácil. La idea es que todos compren la visión del proyecto y con ella el costo objetivo. Hay que recurrir a ejemplos concretos. Inclusive tener mock-ups, ejemplos vivos en obra, para que no haya dudas de la calidad esperada.

Hoy en día, existen sistemas de modelado de información en construcción como el BIM con modelos 3D que ayudan a hacer la tarea más fácil. La idea es mantener un ritmo de trabajo fluido y acorde con el calendario del proyecto. En este punto, es importante identificar sistemas que agreguen más valor, al menor costo en todo el ciclo de vida del proyecto.

4. Organizar

La meta de todo proyecto es conectar al talento correcto con los objetivos del plan. El primer paso es comunicar claramente la visión y el propósito del proyecto a todos los involucrados. Es importante conectar a todas las personas con la visión del plan de negocios.

Es por ello que hay que definir bien el perfil de las personas que conformarán el equipo de trabajo y que hagan el encuentro correcto con los alcances y la calidad que se espera del proyecto. Herramientas de inteligencia artificial, entre otros sistemas, pueden ayudar a predecir el éxito de una persona desde antes de tratarlo.

En la crisis actual que estamos viviendo, los compradores se sentirían más tranquilos al invertir si pudiéramos garantizarles la calidad del producto terminado. Sin embargo, sabemos que la industria de la construcción es de las pocas que al entregar el producto final, suele presentar defectos.

Para cuidar la calidad de nuestros proyectos hay que establecer muy bien los estándares de calidad y de aceptación, así como las normas a aplicar. Por ejemplo, las normas de sustentabilidad, a cuál me quiero apegar, qué tipo de certificación quiero que tenga el edificio y qué implica esto. Este es el trabajo de organización y supervisión, que se hace en equipo.

5. Construir

Aquí es donde la inversión toma forma. Se empieza armar el producto en campo con las especificaciones del diseño. Diriges los recursos materiales y el talento humano con las técnicas de control presupuestal de una Administración Profesional de Proyectos. La meta es lograr los objetivos en costo, tiempo y calidad. Para ello, primero se vuelven a revisar a detalle los planos y especificaciones, a fin de detectar errores u omisiones que puedan resultar en problemas a futuro.

Aquí entra la certificación PMP, del Project Management Institute (PMI). Desde mi punto de vista, este debería ser un requisito para los elementos que intervienen en un proyecto. Ya que cuenta con herramientas que aseguran que el proyecto minimice sus riesgos y cumpla sus objetivos. Entre otras, tiene las garantías para controlar efectivamente el valor ganado de un proyecto, es decir la relación entre el avance financiero y el avance físico de la obra.

En este sentido, cobra especial relevancia cerrar la obra todos los días, es decir, revisar de manera conjunta con el contratista el avance físico en obra vs el presupuesto, día con día. Esto debe ser un hábito, una disciplina, para resguardar el éxito del proyecto inmobiliario. ♥

Continuará...

*Adquiere tú libro con precio especial enviando el código #PLAYERSVIVENDUS en el subject a carlosrousseau@me.com



Alimentando la organización

Por Iván Gutiérrez

CEO de Caltic Consultores

La empresa es un ente vivo; día con día va evolucionando, se va transformando. Al igual que cualquier ser vivo, necesita de los nutrientes correctos para sobrevivir y funcionar de la mejor manera. Piensa en un ser humano, tenemos que encontrar una dieta equilibrada entre varios tipos de alimentos como carbohidratos, proteínas y grasas. Al igual que una dieta completa, los alimentos de la organización también se pueden organizar en grupos.

Los podemos clasificar en cuatro rubros:

• Estrategia

Nos ayuda a pensar y clarificar a dónde queremos llegar, dictando el rumbo que mejor nos conviene en este momento.

• Gestión

Nos ayuda a alinear a toda nuestra gente para lograr objetivos organizacionales. Asimismo, ayuda a cada colaborador a saber que se espera de ellos.

• Procesos

Nos ayudan, dependiendo del enfoque del área, a trabajar con mayor calidad, rapidez, servicio y a un menor costo. Por ejemplo, en el área comercial, nos ayudan a vender más y mejor, lo que más nos conviene y a quienes más nos conviene. En el área de logística a optimizar nuestros recursos, costos y capacidad instalada actual, entregando al cliente a tiempo y completo. O en el área de producción nos ayudan a planear y controlar la cantidad, calidad y el costo de lo que producimos.

• Gente

Nos ayuda a estar mejor organizados y motivados para mejorar el desempeño, así como desarrollar las habilidades y los comportamientos de nuestros líderes. Si logramos poner atención a estos cuatro rubros y encontrar el balance para alinear uno con otro, seguramente lograremos que la empresa se desempeñe a su máximo potencial.

Recordemos que de manera interna todo está vinculado, y poco a poco alimentado cada uno de los grupos lograremos no solo sobrevivir, sino vivir y crecer de una manera más saludable. ♦



¿Peligra el repunte económico de Estados Unidos en la segunda mitad de 2020?

Por **Héctor Benavides T.**

Senior Private Banker en Vector WMG

✉ hbenavid@vector.com.mx

📧 @guerabena

📷 @guerabena

Varios indicadores económicos sugieren que EE. UU. se está recuperando de la recesión del coronavirus que aplastó la producción en el segundo trimestre. Pero la decisión de si este rebote económico y en los mercados está sentando las bases para una recuperación sólida y sostenida sigue sin estar clara. Todavía hay demasiadas incógnitas para un pronóstico de alta confianza para la segunda mitad de 2020.

La mayor incógnita es la fecha de llegada de una vacuna eficaz que sea ampliamente aceptada. Aunque Rusia reclama el derecho a presumir como la primera nación en anunciar formalmente una vacuna, hay mucho escepticismo de que se trate principalmente de política más que de ciencia.

La buena noticia es que el desarrollo de vacunas está evolucionando rápidamente en varios frentes. El secretario de salud de Estados Unidos comentó esta semana que Estados Unidos podría dar luz verde a una vacuna para fin de año.

La eficacia esperada de cualquier vacuna está abierta a debate. Lo mismo ocurre con el porcentaje de personas que recibirán la vacuna. Pero dudo que el desarrollo de una vacuna sea la solución milagrosa para la recuperación económica en el corto plazo. Creo los mercados ya están previendo esto y por eso mismo estamos tocando valuaciones de índices en máximos históricos.

Mientras tanto, continúa el juego de adivinanzas sobre cómo la economía se recupera de un devastador segundo trimestre que redujo el PIB de EE. UU. en un récord de 32,9% en términos anualizados.

Después de una caída tan pronunciada, es alentador ver que muchas estimaciones de instituciones serias reflejan un fuerte repunte del PIB. Pero identificar pistas econométricas convincentes que distingan entre un rebote “Dead Cat Bounce” y una recuperación genuina es difícil de prever.

Quizás la principal amenaza para la recuperación es el aumento continuo de nuevas solicitudes de beneficios por desempleo. Aunque las solicitudes iniciales de desempleo han retrocedido drásticamente desde el aumento sin precedentes de abril, este indicador adelantado sigue aumentando en más de un millón cada semana. Los últimos datos muestran que el número de desempleados nuevos aumentó en 1,2 millones. Ese es el nivel más bajo desde que comenzó la pandemia, pero todavía es demasiado alto para fomentar el optimismo de que los problemas del mercado laboral han pasado. Los economistas advierten que, sin una nueva ronda de ayuda por desempleo del gobierno federal, aumenta el riesgo de una nueva fase de crisis económica.

La amenaza de una segunda ola de contagios del virus frenó muchísimo la recuperación económica que se esperaba. Muchos comercios y establecimientos permanecen cerrados por la falta de consumidores.

El futuro, como siempre, es incierto y eso puede ser tanto positivo como negativo. Mucho depende de cómo la nación maneje el coronavirus en las próximas semanas y meses. Las decisiones sobre la política gubernamental y la investigación y el desarrollo de la vacuna Covid-19 también son factores críticos que pueden tener un sesgo positivo o negativo. ♦



El T-MEC no será una poción mágica para economía mexicana

Por Samuel Peña Guzmán

✉ Samuel_Pena_G





Se han generado muchas expectativas en virtud de la reciente entrada en vigor del T-MEC, sobre todo en lo referente a la generación de oportunidades para la atracción de inversión extranjera a nuestro país.

Para México, la industria de manufacturas debido a nuestra experiencia en el sector, continua desde la entrada del TLCAN en 1994, representando una excelente oportunidad.

Adicionalmente, la guerra comercial entre China y los Estados Unidos y la participación de empresas mexicanas en los diferentes sectores industriales en las cadenas globales de abastecimientos debido a la Pandemia del Covid-19, es aún una mejor oportunidad para México.

EL T-MEC viene acompañado de varios cambios con respecto al TLCAN, uno de ellos es en el capítulo referente a las reglas de origen, cuyo objetivo es buscar un mayor contenido regional. Si lo observamos desde una perspectiva diferente, las reglas de origen dentro del T-MEC, persiguen el objetivo de sustituir las exportaciones chinas hacía los Estados Unidos.

Actualmente, sólo en el sector de autopartes, China exporta más de \$12,000 millones de dólares anuales.

De acuerdo a estudios realizados por empresarios mexicanos integrantes del “cuarto de a lado”, muchas de esas empresas, casi una tercera parte por lo menos, tendrán que expandir sus operaciones de China hacia cualquiera de los tres países integrantes del T-MEC.

Esto significa que más de 1,000 empresas, del sector automotriz tendrán que mover sus operaciones hacia Norteamérica, siendo nuestro país poseedor de mayores ventajas competitivas con respecto a EUA y Canadá. Esto representa una oportunidad tangible para la atracción de mayor inversión extranjera directa a nuestro país.

Estoy plenamente convencido que la industria Automotriz fue de los sectores que tuvieron mayores ventajas competitivas proveídas por el antiguo acuerdo del TLCAN. Fue realmente un logro que nuestro país se haya convertido en el 4to. mayor exportador de automóviles a nivel global, a pesar de no poseer

una marca de automóviles mexicana.

Esto lo tuvieron muy claro las autoridades estadounidenses del presidente Trump desde el comienzo de la renegociación del TLCAN, que dio origen al T-MEC. Considero que las autoridades estadounidenses lograron imponer en las negociaciones el incremento de 62.5% a 75 por ciento de los componentes que deben provenir de la región.

Esto significó que deben de modificarse las cadenas de abastecimientos. Estas modificaciones por consecuencia van a traer como consecuencia que se van a incrementar los costos y por ende en los precios de los consumidores finales. Hoy en día como sabemos el principal problema de la industria automotriz es precisamente el descenso de la demanda a raíz de la crisis originada por la pandemia.

Por otro lado, el capítulo referente a las PYMES, permitirá que las mismas, tengan una mayor participación comercial en la región y nace dentro del T-MEC el capítulo referente al comercio digital generando una mayor certidumbre jurídica para el e-commerce que hoy en día, a raíz del COVID, se tuvo una mayor aceleración en su uso, como mecanismo prácticamente único de ventas, aumentando simultáneamente tanto la competitividad, como la actividad comercial de los países en ese sector en específico. Estoy convencido que serán uno de los sectores más beneficiados no sólo a raíz de la Pandemia, sino como mecanismo de ventas a raíz de los usos de las redes sociales y un incremento por ende en el uso de las tecnologías digitales.

En conclusión, el T-MEC pudiera traer consigo grandes beneficios para el país. Sin embargo, el T-MEC ni ningún otro tratado comercial en el mundo, detonará la inversión extranjera, si a nivel nacional como lo ha demostrado la administración del Presidente López Obrador, el gobierno toma decisiones erróneas que inhiben la realización de proyectos productivos de empresarios mexicanos como extranjeros.

Sería un gran error pretender culpar al T-MEC cuando hay otros factores, como la actual política económica del Presidente de México, Andrés Manuel López Obrador, que atentan contra la inversión extranjera. ♦

El Autor Es Licenciado en Derecho por el ITESM con Maestría en Derecho Internacional (L.I.M) del American University, Washington College Of Law y Maestría en Administración Pública (Mpa) por la George Washington University. Fue Director de Inversión Extranjera y Subsecretario de Inversión y Fomento Industrial del estado de Nuevo León. Actualmente es Catedrático de La Universidad De Monterrey (UDEM) y Miembro De la Asociación Nacional De Empresarios Independientes (ANEI).





El mejor estadio de béisbol de México

El Palacio Sultán se posiciona en el sitio número 1 entre los estadios con más visitantes de la Liga Mexicana de Béisbol.

En los últimos años los parques de la Liga Mexicana de Béisbol mejor conocida por sus siglas LMB, han tenido un crecimiento importante en cuanto al número de asistentes.

Durante los últimos 10 años, el Palacio Sultán reportó una cifra que asciende a los 5 millones 698 mil 707 de asistentes. Durante ese tiempo, el año que registró el número más alto de asistentes fue el 2016, cuando recibieron a 690 mil 305 personas.

Actualmente el estadio ubicado en el municipio de San Nicolás de los Garza con un aforo para 22 mil 061 personas es considerado el parque de pelota más grande del territorio mexicano y América Latina, superando al recién inaugurado Estadio Alfredo Harp Helú ubicado en la capital de nuestro país, que cuenta con una capacidad para 20 mil 813 aficionados.

Hace dos años, la Casa de los fantasmas grises finalizó su remodelación para poder recibir series de las Grandes Ligas, iniciando con los Dodgers de Los Ángeles y los Padres de San Diego.

También ha sido sede de torneos internacionales como: el campeonato mundial Sub 23 y campeonato Panamericano Sub 18 organizado por la WBSC.

Además del Juego de Estrellas de la LMB en 2012 y 2016 y desde el año pasado, la participación del equipo en la Liga Mexicana del Pacífico, siendo el único estadio que alberga béisbol todo el año.

Desde los inicios de la Liga Mexicana de Béisbol hace más de 90 años, los Sultanes de Monterrey han participado de manera ininterrumpida. Desde el 2019, gracias a su participación en la Liga Mexicana del Pacífico, convirtieron a Monterrey en la primera ciudad en tener béisbol todo el año. ♦



HBO
GO



mercado
libre



Mercado Libre y HBO Latam de la mano

Los usuarios de la plataforma de comercio podrán contratar HBO Go sin necesidad de tarjeta de crédito y a un precio especial.

El beneficio permitirá a usuarios de Mercado Libre y Mercado Pago suscribirse a HBO GO con descuentos y sin necesidad de contar con tarjeta de crédito o débito.

HBO GO ofrecerá a los millones de usuarios de Mercado Libre y Mercado Pago acceso a su catálogo completo de producciones, con miles de títulos premium.

Ambas plataformas anunciaron hace apenas una semana una alianza estratégica, para darle beneficios de contenido Premium a los millones de usuarios de Mercado Libre en México, Argentina y Brasil, los tres mercados más grandes de América Latina.

Entre los beneficios que recibirán están: suscribirse de forma directa, recibir descuentos especiales a la plataforma de 'streaming' HBO GO y tener la posibilidad de hacerlo sin el uso de una tarjeta de crédito o débito.

Gracias a este acuerdo, los usuarios de Mercado Libre en México, Argentina y Brasil podrán acceder a miles de títulos exclusivos de HBO incluyendo los más recientes estrenos, como la serie policial Perry Mason y la aclamada Veronica Mars, así como las producciones más premiadas de HBO, incluyendo Game Of Thrones, Westworld, Chernobyl, Succession, Big Little Lies y series icónicas como Los Sopranos y Sex and The City, además de exitosas producciones originales locales de América Latina como Pico de Neblina, El Jardín de Bronce, Sr. Ávila, El Negocio, Epitafios Y Capadocia. Contarán también con los estrenos más recientes de HBO incluyendo los nuevos éxitos de taquilla de Hollywood y nuevos contenidos como la nueva serie dramática Lovecraft Country a estrenarse en el mes de agosto.

“Celebramos esta alianza estratégica con HBO, ya que representa una innovación de Mercado Libre y Mercado Pago en ofrecer suscripciones a contenidos de calidad a nuestros usuarios. Gracias a este acuerdo, acercamos y facilitamos al público de América Latina la posibilidad de acceder al contenido premium de HBO GO”, comentó Sean Summers, CMO de Mercado Libre.

La nueva oferta estará disponible en países de la región en las próximas semanas. Los detalles de precios y niveles de descuento serán informados próximamente en cada país. ♦



Una nueva fuente de ingresos para familias mexicanas



Claro Shop, la plataforma comercial de la familia Slim, abre oportunidad para que emprendedores crezcan sus ingresos.





Claro Shop, al igual que Telcel son empresas que forman parte de Grupo CARSO de la familia Slim. Históricamente, han seguido una filosofía de emprendimiento de su fundador, Carlos Slim. Hoy que estamos viviendo una situación inesperada de problemas económicos a nivel global, Claro Shop se une con Aspel para apoyar a PYMES de nuestro país para que tengan una integración exitosa y segura a través del e-commerce, dándole oportunidad para que los productos de empresarios mexicanos puedan llegar a millones de consumidores y puedan mejorar sus ingresos.

El comercio electrónico representa un reto para Pymes de todo el país, que en estos momentos requieren de opciones eficientes, seguras y sencillas en su operación, para hacer frente a los retos que representa la pandemia provocada por la COVID-19.

Aspel es una empresa 100% mexicana, desarrolladora de sistemas de administración que cuenta con más de 1 millón de clientes. Esta compañía desarrolló una funcionalidad a través de su canal para que los usuarios se puedan conectar a Claroshop.com con solo un clic. A través de esta solución, las Pymes podrán publicar su oferta de productos y así liberar inventario mediante su incursión en el comercio en línea.

“Esta solución está pensada para que los negocios aceleren sus ventas al exhibir sus productos en un gran espacio comercial digital con millones de consumidores que buscan mercancía en Internet, al mismo tiempo que obtienen otros beneficios como el control efectivo de inventarios, cuentas por cobrar y por pagar, facturación, compras, ventas y proveedores”, señaló Gilberto Sánchez, Director General de Aspel. ♦

Entre las ventajas que Claro Shop ofrece para las Pymes a través de Aspel SAE son:

- Publicación gratuita de sus productos, únicamente se pagará comisión en caso de vender un producto.
- Contar con su propia tienda oficial dentro de Claroshop.com, en donde podrán personalizar su logo y tener una página exclusiva con sus productos.
- Asesoría para dar de alta la tienda y sus productos.
- Ayuda con la gestión logística.
- Acceso a diversas formas de pago, como son el recibo TELMEX, tarjetas de crédito y débito, PayPal, así como tiendas OXXO, entre otras opciones.
- Webinars constantes para resolver dudas y preguntas frecuentes.



Moderna recibe inversión millonaria para el desarrollo de vacuna

\$472 millones de dólares adicionales le invierte Estados Unidos a Moderna para el desarrollo de la vacuna contra el coronavirus.

El gobierno norteamericano informó que destinó \$472 millones de dólares a Moderna a través de la Autoridad de Investigación y Desarrollo Biomédico Avanzado (BARDA), esto con el fin de impulsar el desarrollo de la vacuna contra el COVID-19.

El fabricante de medicamentos con sede en EE. UU. Dijo que los fondos adicionales apoyarán su desarrollo clínico en etapas avanzadas, incluido el estudio ampliado de Fase 3 del candidato a vacuna de Moderna.

En abril, Moderna había recibido 483 millones de dólares de la agencia federal de EE. UU. Que financia tecnología para combatir enfermedades, cuando la vacuna experimental se encontraba en un ensayo en etapa inicial realizado por los Institutos Nacionales de Salud de EE. UU.

El financiamiento total de BARDA para la vacuna experimental de Moderna, la primera en los Estados Unidos en comenzar los ensayos en humanos de una vacuna contra el coronavirus, ahora es de aproximadamente \$955 millones.

La vacuna utiliza ARN mensajero sintético (ARNm) para inocular contra el coronavirus. Dichos tratamientos ayudan al cuerpo a inmunizarse contra un virus y pueden desarrollarse y fabricarse potencialmente más rápidamente que las vacunas tradicionales.

Un estudio de Fase 3, realizado en colaboración con el Instituto Nacional de Alergias y Enfermedades Infecciosas, comenzará el 27 de julio e involucrará a unos 30,000 participantes.

Moderna dijo que sigue en camino de poder administrar alrededor de 500 millones de dosis por año, y posiblemente hasta mil millones de dosis por año, a partir de 2021. ♦



¿Qué hace el OXXO con tu redondeo?

\$1,396,658,034.13 pesos se han recaudado del redondeo de millones de mexicanos.

Por 18 años, a través del programa Redondeo Clientes OXXO, la cadena de tiendas ha aportado \$1,396,658,034.13 pesos a más de tres mil organizaciones sin fines de lucro en nuestro país.

Entre las organizaciones que se han visto beneficiadas se encuentran la Cruz Roja, Banco de Alimentos de México, Patronato de Bomberos, Lazos, Save The Children, AMANC, Asociación de Diabetes, Fundación Michou y Mau, entre otras, enfocadas en atender emergencias o temas de asistencia social, educación, salud y conservación del medio ambiente.

El programa fue creado en el año 2002, con el propósito de generar conciencia en la sociedad sobre las necesidades de grupos vulnerables y al mismo tiempo, ser un medio para recaudar fondos para organizaciones de beneficencia.

“Gracias a alianzas como la que tenemos con OXXO y a sus clientes que deciden redondear, es posible brindar más apoyo alimentario que hoy, más que nunca, se necesita. Muchas gracias por su confianza y compromiso para contagiar solidaridad hacia BAMX, y luchar porque nadie pase hambre durante esta contingencia”, dijo María Teresa García Plata, Directora General de Banco de Alimentos de México.

Durante estos 18 años, Redondeo Clientes OXXO ha estado enfocado en atender problemáticas sociales presentes en nuestras comunidades; la situación actual de emergencia sanitaria causada por el COVID-19 ha refrendado esta necesidad y la relevancia de seguir sumando esfuerzos entre OXXO, empresas, organizaciones y clientes para hacer llegar apoyos a las comunidades más afectadas.

Hasta el momento, el programa de redondeo ha sido pieza clave para financiar a 70 organizaciones que atienden necesidades o proyectos locales en temas de salud, alimentación y reactivación económica.

Para estas iniciativas, se han establecido alianzas con instituciones que conocen las necesidades de cada comunidad. Por ejemplo, se generó una alianza con UNIRYDAR.mx (Respira NL) en Monterrey, para proporcionar equipo de insumos de protección para profesionales de la salud. Para el proyecto se recaudaron \$914,769.04 entre el 20 de abril al 31 de mayo, entregando los insumos al IMSS #17 y al Hospital Metropolitano. ♦







Spotify nos vuelve a sorprender

Hoy anunció que alcanzó los 138 millones de suscriptores de paga, la app sueca le dará 'play' a la canción de "El Rey".

Hoy, el líder del 'streaming' en todo el mundo informó que se ha recuperado tras el fuerte golpe que le dio el COVID-19 a principios del trimestre, logrando al cierre de ese mismo, alcanzar 138 millones de suscriptores de pago.

Aunque logró un número envidiable para muchas otras industrias, la empresa facturó 21% de anuncios menor a lo que tenía estimado a principios del 2020.

La app sueca, ha tenido una fuerte ventaja frente a sus competidores Apple y Amazon.com, recibiendo ganancias por suscripción y venta de anuncios para sus usuarios.

Los suscriptores premium, que presentan la mayoría de los ingresos de la firma, aumentaron un 27% respecto de un año atrás. Analistas en promedio esperaban que Spotify alcanzara los 136.4 millones de suscriptores de pago, pero al momento ya logró 138.

Spotify prevé un ingreso total en el rango de 1,850 millones de euros (\$2,174 millones de dólares) y 2,050 millones de euros (\$2,409 millones de dólares) para el tercer trimestre.

La facturación aumentó un 13%, a 1,890 millones de euros (2.220 millones de dólares), en los tres meses finalizados el 30 de junio, pero estuvo por debajo los cálculos de analistas de 1,930 millones de dólares. ♦



THE GOOD NEWS



VENTILADORES 100% MEXICANOS VS. COVID-19

Con el apoyo del Centro de Ingeniería y Desarrollo Industrial (Cidesi) y una empresa extranjera, María Elena Álvarez-Buylla, Directora del Conacyt, ha creado con tecnología nacional los ventiladores Gâtsi y Ehécatl, mismos que se producirán masivamente. Además de su eficiencia, ahorran hasta el 70% de su costo.



Primera jugadora mexicana EN EL REAL MADRID

Kenti Robles, defensa, nacida en Ciudad de México, fue firmada por el club Merengue después de su paso exitoso por otros clubes españoles Espanyol, Barcelona y Atlético de Madrid, con los que ha logrado seis Campeonatos de Liga y cuatro Copas de la Reyna.



Promotora DE COMIDA RURAL destaca en listado

Doña Ángela, cocinera originaria de Michoacán, es considerada por la revista Forbes como una de las 100 mujeres más poderosas de México gracias a su canal de YouTube llamado De mi Rancho a tu Cocina en el que cuenta con más de 2.6 millones de suscriptores.



MÁS QUE UN simple desecho

Leslie Espinosa, investigadora del Instituto Politécnico Nacional comprobó que la cáscara del mango Ataulfo posee potentes propiedades que atacan infecciones microbianas, fúngicas y bacterianas; y que además actúa, como un efectivo antioxidante y cicatrizante, que la convierten en una alternativa más rápida y efectiva para atender heridas agudas superficiales.



NIÑO MARCA LA DIFERENCIA

Con la ayuda de sus padres, quienes son bomberos, Greyson Winfield, de 8 años, radicado en Carolina del Sur, inició la organización Helping Footprint que apoya a personas necesitadas y personal de primera respuesta.



Crean cubrebocas tecnológico

La empresa japonesa desarrolló la C-Mask el cubre bocas inteligente que puede ampliar el volumen de tu voz e incluso traducir lo que dices a ocho idiomas distintos, esto en respuesta a las dificultades de comunicación que se presentan por su uso.



ESTUDIANTE MEXICANO ENCUENTRA SOLUCIÓN A TEMA ÓPTICO QUE NEWTON ENFRENTÓ

El estudiante de Doctorado del Tec de Monterrey, Rafael González, con la asesoría de su mentor, Julio César Gutiérrez, publicó un artículo en el Journal of The Optical Society of America en el cual propone una fórmula matemática válida para corregir la aberración cromática o esféricocromática. Ahora Rafael González trabaja en la Universidad de Oxford y la Universidad Mixteca, desarrollando una lente que solucione dicha aberración.



Enfermera salva a bebés TRÁS EXPLOSIÓN EN BEIRUT

A pesar de las escenas de devastación, dolor y caos; la enfermera Pamela Zaynoun, logró, gracias a sus nobles instintos profesionales y humanos, rescatar y proteger a los afortunados recién nacidos que habían visto la luz en el Al Roum hospital, donde ella trabaja.



Ancianos RECREAN PORTADAS DE ÁLBUMES FAMOSOS

Con la ayuda de sus cuidadores, residentes del asilo Sydmar Lodge Care Home, lograron recrear portadas de álbumes famosos, desde David Bowie, hasta Jonny Cash, como actividad para pasar el tiempo durante la pandemia.



DA A LUZ MILAGROSAMENTE TRÁS EXPLOSIÓN

Emmanuelle Khnaisser dió a luz gracias a la rápida respuesta del equipo médico del hospital después de que el lugar recibiera estragos por la explosión en Beirut. El padre del bebé registró en video el profesionalismo del equipo médico que se sobrepuso a las condiciones adversas, atendiendo al parto y poniendo a salvo a la madre como al bebé.



INDUSTRIA CERVECERA: JUGADOR IMPORTANTE EN RESTABLECER LA ECONOMÍA EN MÉXICO

A través de su portavoz Karla Siqueiros, los cerveceros de México refrendan su compromiso con la reactivación económica del país y con mantener o superar la inercia de desarrollo, que se tenía antes de la problemática por la contingencia sanitaria. Actualmente, ya se está trabajando cerca del 100% en cuanto a la producción y distribución del producto.



SEIS VACUNAS *dan esperanza* AL MUNDO

Se enciende la esperanza de que se logre una vacuna que cumpla los protocolos clínicos de seguridad y eficiencia contra el COVID-19. Actualmente se realizan aproximadamente 165 ensayos, 28 de ellos probándose en humanos, pero sólo seis, que son investigaciones de Reino Unido, Estados Unidos, China, Rusia, Alemania y Brasil, han avanzado a la fase tres, informó la Organización Mundial para la Salud (OMS).



¡LLAMAS AL RESCATE!

Científicos del Instituto Nacional de Salud de Perú están desarrollando un posible tratamiento contra COVID-19 con tecnología de nanoanticuerpos recombinantes, al colocarle una cepa cultivada del virus a una llama con la esperanza de que este camélido sudamericano desarrolle anticuerpos.



Café aumenta la esperanza de vida

Investigadores españoles han estudiado durante una década a 20 mil personas y han concluido que en personas de mayor edad les es beneficioso para su salud el tomar café regularmente, ya que han demostrado, según sus estudios, que la mezcla inespecífica de sus componentes poseen potentes antioxidantes y antiinflamatorios que redundan en mayor longevidad y una mejor calidad de vida.



¡Un sobreviviente más a la extinción!

Se temía que por la caza furtiva este espécimen llamado chevrotaín (*Tragulus versicolor*) fuera extinto, pero más de 200 fotografías recientes en las selvas de Vietnam confirman lo contrario; por lo que el gobierno busca acuerdos con los lugareños para preservar este animal con apariencia de un ciervo pero con el tamaño de un conejo.



AISLAMIENTO SOCIAL DA RESPIRO a las tortugas

Gracias a que la población mundial está en pausa, las tortugas marinas encontraron un santuario en las playas de Cozumel para depositar sus huevos que se registraron aproximadamente en 4 mil 100 nidos solo en las playas monitoreadas.



Un respiro en los contagios POR COVID EN NUEVO LEÓN

La Secretaría de Salud informó que a finales de julio e inicios de agosto se han frenado los contagios por COVID y se espera mantener ese ritmo de mejoría, por lo que se invita a no bajar la guardia y seguir las indicaciones oficiales.



UANL RESPONDE ante la crisis

En colaboración con el Gobierno del Estado, la Fundación UANL buscará ampliar la conectividad en el Sur del Estado y a la vez procede a la donación de 3 mil tabletas electrónicas a estudiantes de bajos recursos, como parte de la Primera Entrega de Beca de Conectividad y Educación a Distancia.



LLEGAN TONELADAS DE INSUMOS MÉDICOS A N.L.

Un cargamento de cinco toneladas de insumos y equipo médico llegaron al estado por parte de la Federación a través de la comandancia de la IV Región y la 7a Zona militar como parte del Plan DN-III-E; la iniciativa se ejecuta en respuesta ante el Covid en Nuevo León, y serán distribuidos en cuatro hospitales COVID. Con éste, son ya 24 envíos para un total de 161.5 toneladas de materiales recibidos y destinados a la contención de la pandemia.



MÉXICO EXPORTA MIEL A ESTADOS UNIDOS

Con la apertura comercial por la entrada en vigor del T-MEC y el apoyo del programa Jóvenes Construyendo el Futuro, el sello Multiflores, empresa ubicada en Tlaxcala, se ha iniciado en la exportación de sus productos de miel natural a nuestro país vecino, llevando lejos el sabor de México.



N.L. ENTRE LOS LÍDERES EN EXPORTACIÓN

Un análisis de Coparmex Nuevo León, en base a datos de la secretaría de Economía y Trabajo, indica que nuestro estado ocupa el cuarto lugar de las entidades exportadoras totales, destacándose en el ramo automotriz en las que se logró un incremento de 35.9% de lo exportados por Nuevo León cuando en 2013 ese porcentaje era de 26.1%, ganando terreno en los últimos años, al igual que en equipos de transporte y electrónico.



RENACE AVE EXTINGUIDA

Gracias a un proyecto de reintroducción ha nacido en el Parque Nacional de los Picos de Europa, el primer polluelo quebrantahuesos (*Gypaetus barbatus*) desde su extinción en 1956, gracias al trabajo de los técnicos de la Fundación para la Conservación y la Guardería del Parque Nacional.



Aumenta población de tigres en Tailandia

A pesar del pequeño incremento de la población de Tigres, desgraciadamente aún se mantienen en peligro de extinción, sin embargo este pequeño incremento da esperanza a la comunidad científica y sociedades protectoras de los animales.



MÉDICO ENTRA A URGENCIAS POR CUESTIONES DE SALUD Y *sale salvando una vida*

Miguel Angel Arteaga médico traumatólogo del Hospital General de Pemex, en Tabasco, entró a urgencias por su propia salud ya que presentó vértigo y fue en ese momento en el que entró otro paciente por una hemorragia y sin dudarle se paró de su camilla para salvarle la vida.



PRESENTADO POR:
VINOTECA.

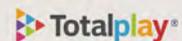
SE BUSCAN LOS TOP RESTAURANTS 2020

- Desayunos
- Comida Mexicana
- Grill
- Oriental
- Seafood
- Italianissimo
- Green & Healthy
- Drinks & Cocktails
- Internacional
- Tacos
- Joyas Nortenses
- Coffee & Cakes
- Burgers & Subs

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



THE WESTIN
MONTERREY VALLE



/PLAYERS.MTY



@PLAYERS_MTY



PLAYERSMTY

www.playersoflife.com



Swiss Hospital[®]
SMG



TU SALUD ES PRIMERO

Médicos especialistas certificados



- **5 Quirófanos**
- **34 Habitaciones**
- **Cuidados intensivos e intermedios**
- **Urgencias 24/7**
- **Imagenología & Laboratorio 24 horas**
- **Endoscopia**

 Tel: (81) 88 50 76 00  Facebook.com/swisshospital  swisshospitalmty

 www.swisshospital.mx  Blvd. Díaz Ordaz #300, Col. Miravalle, Monterrey, N.L.