

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

PLAYERS

OF LIFE
MONTERREY



EL NUEVO ROSTRO DE LA POLÍTICA EN NUEVO LEÓN

SAMUEL GARCÍA

SEPTIEMBRE 2021

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



BUEN COMER
Las mejores experiencias gastronómicas
en la ciudad

PROVEEDORES GASTRONÓMICOS
Encuentra con ellos
todo lo que necesita tu negocio

ARTÍCULO ESPECIAL
El A, B, C para arrancar
tu empresa





ASESORÍA FINANCIA INTELIGENTE

www.value.com.mx

MONTERREY
8399.2222



MÉXICO
9177.7800



IANCIERA



GUADALAJARA
3648.6800



CHIHUAHUA
439.9400

brooklyn

NEW YORK BRASSERIE







THE WESTIN


MONTERREY VALLE

**UN NUEVO MENÚ
CON UNA EXPERIENCIA
ÚNICA PARA EL PALADAR**

 www.westin.marriott.com

 The Westin Monterrey

 8127133100



Conéctate desde
cualquier lugar con los
mejores **equipos y
dispositivos**

 **telcel**

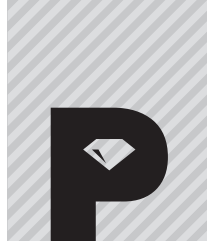
Telcel la mejor Red con la mayor Cobertura y Velocidad

Tu escuela en línea, home office y reuniones con la mejor Red



Encuéntralos también en www.telcel.com/tienda





SEPTIEMBRE 2021

Carta editorial



Rocío Castillo Carpio, Directora Ejecutiva de PLAYERS of life Monterrey, y Samuel García, Gobernador Electo de Nuevo León

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

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

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

En portada, presentamos a Samuel García Sepúlveda, gobernador electo de Nuevo León, quién en octubre tomará el cargo bajo una nueva visión y estructura, mismas que nos detalla en la entrevista exclusiva que nos concedió.

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

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

No nos queda más que dejarte abierto el amplio menú de posibilidades.
¡Buen provecho! ♥

PLAYERS
OF LIFE
MONTERREY

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

DIRECTOR COMERCIAL
Rogelio Frías
e: rogelio.frias@playersoflife.com

GERENTES DE CUENTAS CLAVE
Heidi Benavides
e: heidi.benavides@playersoflife.com

Juan Díaz
e: juan.diaz@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES
Aurora Cruz
e: aurora.cruz@playersoflife.com

Paola Cota
e: paola.cota@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT
Jimena Jácome
e: jimena.jacome@playersoflife.com

DISEÑO EDITORIAL PRINT
Armando González
e: armando.gonzalez@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL
Luis Méndez
e: luis.mendez@playersoflife.com

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

GERENTE DE MARKETING
Roberto González
e: roberto.gonzalez@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN
Cynthia Dueñas
e: cynthia.duenas@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Mino Mora

FOTOGRAFÍA
Lennon Rojas

DISTRIBUCIÓN
Benigno Cantú

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



BACUA

INNOVATION & DESIGN

EL ESTILO DE VIDA QUE
DISTINGUE A MÉXICO...

TINAS
-15%
DE
DESCUENTO

*TINA MODELO
XCARET



WWW.BACUA.MX
☎ (81) 1087 8233
f @BACUAMX



SEPTIEMBRE 2021

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 BRANDED CONTENT
Victor Blankense
e: victor@grupoplayes.com.mx

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

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

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

DISEÑO

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

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

ADMINISTRACIÓN

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

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

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

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO

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

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

SISTEMAS

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

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

RECURSOS HUMANOS

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

PLAYERS EN MÉXICO

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

MONTERREY
(81) 2188 0412
WeWork
Avenida Circuito Frida Kahlo 303
Valle Oriente, 66278
Monterrey, Nuevo León

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

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

REPRESENTACIONES DE VENTAS

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

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

Impreso en:
Celsa Impresos
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015

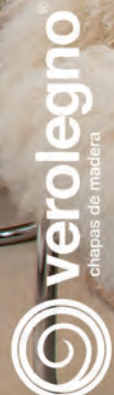
PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 5 No. 174. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2021. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. 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



Somos la materia prima de
Arquitectos y Diseñadores

Sofia Aspe | Interiorismo

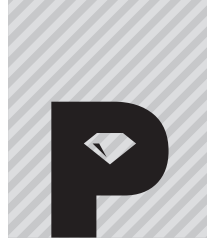


Chapas de Madera Natural y Precompuesta

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

www.verolegno.com.mx

© Leon García Echeagaray



SEPTIEMBRE 2021

Contenido



38 HISTORIA DE ÉXITO
Samuel García
El nuevo rostro de la
política en Nuevo León

26 AS BAJO LA MANGA
Chuy Elizondo

28 PERFILES
Elvira Lozano de Todd

36 PERFILES
Carlos Leal

38 EN EXCLUSIVA
Filipao Nunes

BUEN COMER

- 48 Cuerno
- 50 Mochomos
- 52 Ryoshi
- 54 La Torrada
- 56 Nueve Fuegos
- 58 Los Arcos Restaurant
- 60 La Catarina
- 62 Lázaro y Diego
- 64 Las Aliadas
- 66 Hotaru
- 68 Tim Hortons

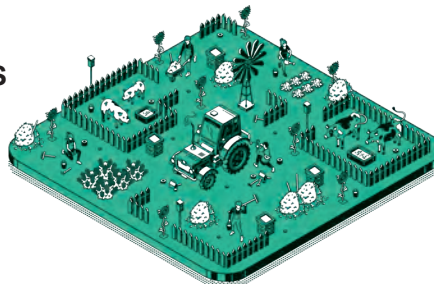


44 ARTÍCULO ESPECIAL
La sabiduría del campo,
homenaje a Nuevo León

100 COMERCIO EXTERIOR
Desempeño de la balanza
comercial de la agroindustria
mexicana

PROVEEDORES GASTRÓNOMICOS

- 72 Sigma Foodservice
- 74 Vinoteca
- 76 Fitzer
- 78 Tienda de vinos Pangea
- 80 Tu Tipo



102 TECHNO
Uso de las apps para mejorar
nuestros hábitos alimenticios

106 CONSULTING
Cadena de suministro en
un restaurante




#JugamosdeTuLado



LAS NOTICIAS

Hugo Aranda y Scarlett Galván
Sábado y Domingo 7:00 am

HDTV: C4 / C8 SKY: 152 IZZI: C4 / C8

   _LASNOTICIASMTY





Massimo Bottura

El chef altruista

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

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

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

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

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

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

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

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

LA COMIDA MEXICANA DESDE SUS ORÍGENES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

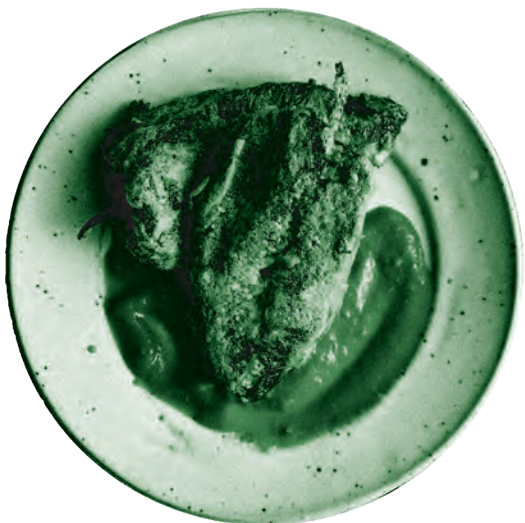
“Tuve la oportunidad de ir a servir una cena en Chiapas, en el hotel Bo y viví ahí la tradición del día de muertos y me enamoró, porque, cuando conoces a tú país, no hay manera de no enamorarse. Así fue cómo abracé a la comida mexicana”.

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



LULA MARTÍN
DEL CAMPO

La tradición de la cocina ancestral



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

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

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

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

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

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

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



EL MUSEO RESTAURANTE MUGY

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

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

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

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

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



Ambiente:
Casual elegante



Vestimenta recomendada:
Informal y elegante



Opciones de pago:
AMEX, Visa, MasterCard



Variedad:
Música en vivo todos los viernes



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

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



Restaurant

EL PRINCIPAL[®]

Del Blanquillo

Donde el sabor de la carne manda



**Mas de 50 años de sabor,
en un mismo platillo!**

📍 Montemorelos 215 km, Canoas, 67608, Santiago, Nuevo León

☎ 82 6263 8312

✉ ventas@elgranprincipal.com

Sorprende con su primera vendimia

Parvada



Curro Hamdan, Pilar Calleja y José Cordero



Armando Chávez, Paulina Kalifa e Isabella Morton



Laura López y Juan Pablo Ruenes



Madia Escamilla, Mónica Jaime, Vanessa Treviño y Erika Morales

Parras es una región que se distingue por el noble y gran legado dentro de la industria vinícola y, en el fraccionamiento campestre Parvada se realizó su primera Vendimia para celebrar la época de recolección y cosecha de las uvas que servirán para la elaboración de vinos. Este tipo de conmemoraciones gozan de una gran popularidad y se han convertido en actos tradicionales, por ello, Parvada decidió incursionar con una vendimia denominada “Vino y Vida”, la cual fue una gran experiencia para quienes tuvieron la oportunidad de asistir.



Freddy Villarreal, Chuy de la Garza, Lizeth Espinoza y Bruno Solis



Yolanda Islas, Vero González y Ale Garza



Mariel Ahnert y Franz Von Bertrab



Sarah Rangel, Cata Garza y Krupskaya Almaguer

Rodeado de las espectaculares vistas que regala Parvada con su entorno natural, sus impresionantes áreas verdes y sus bellos atardeceres se realizó el magnífico evento que quedará por siempre en el recuerdo.

La velada en el paradisiaco lugar constó de toda una serie de actividades como una cata de vinos impartida por la enóloga Lucía García Alonso, el tradicional pisado de la uva, una deliciosa comida, por la noche se realizó un impresionante show que culminó con gran ambiente al ritmo de la música.♥



PARVADA®



Patrocinador oficial

Dentro del proyecto de Parvada se encuentra:

- Un fraccionamiento de tipo campestre con lotes desde 1,000 m2 a la sombra de una nogalera; cuenta también con lotes con su propio viñedo. Ofrecen financiamiento directo y descuento por pago de contado.
- Casa Club con amenities de lujo como alberca, gimnasio, 2 canchas de padel, terrazas, vapor con regaderas y extensas áreas verdes.
- Salón de eventos para bodas y eventos corporativos.
- Próximo proyecto de Hotel Boutique.
- Restaurante Gourmet dentro de la bodega de vinos.
- Recorridos y catas particulares.

8711892761

¿Por qué debemos vacunarnos?

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

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

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

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

Baja rango de edad

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

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

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





Variantes

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

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

¿Cuál es la mejor vacuna?

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

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

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

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

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

Prevención

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

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

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



Chuy Elizondo

Lleva la alimentación natural al siguiente nivel

Chuy Elizondo es un enamorado de la cocina y de la elaboración del pan en todas sus variantes, elemento que cuida y le dedica toda su devoción, es por eso que en 2016 comenzó Pan Benell y Casa Benell. El 10 de mayo de 2016 horneó su primera barra de pan en la Nave Tampiquito y desde entonces comenzó el camino que actualmente ha revolucionado la forma de ofrecer un pan saludable.

El inicio

Su primer acercamiento al mundo culinario fue entre los siete y ocho años cuando Chuy ayudaba a su mamá a la elaboración de pasteles; después cuando tenía 11 años mientras estaba en periodo de vacaciones en la escuela, trabajó en un restaurante ayudando a la limpieza, acomodar mesas, entre otras labores, así continuó cada temporada vacacional hasta sus 16 años, que estuvo de tiempo completo.

Aunque su gusto por el marketing y el diseño lo tentaron a estudiar estas carreras, asesorado por su papá decidió ingresar a la Licenciatura en Gastronomía y Administración en el Instituto Culinario de México. A la par, tuvo una Palapa de mariscos y también abrió un pequeño negocio en el que vendía brownies y pasteles.

Pasión por el pan

Después de pasar un tiempo en Buenos Aires, Argentina realizando prácticas profesionales en un restaurante se enamoró del pan. “Me apasioné por la hechura del pan natural, de cómo se usaba la masa madre, el respeto a los ingredientes para cocina; de la cocina rústica, pero muy succulenta. Así que empecé a refinar mi técnica. Hice estudios de mercado, investigaba, cada que viajaba observaba y me di cuenta que en ninguna parte hay pan natural bien hecho en ‘retail’, no había un supermercado que lo vendiera con solo los ingredientes esenciales, entonces decidí enfocarme a mi pasión, a producir y comunicar la alimentación natural”, detalló Chuy.

“Queremos hacer del mundo un lugar mejor a través de productos, servicios y experiencias naturales. Creemos que si comemos bien, nos sentimos mejor y esto nos hace mejores personas”

Chuy recuerda que fue un poco difícil tomar vuelo, en un inicio rentaba un espacio muy pequeño dentro de un taller mecánico, en el cual tenía un horno análogo, una amasadora chica, una rebanadora, un refri y era el único punto de venta de Pan Benell, al ver que esta técnica no fue la más exitosa y menos en esa ubicación, por lo que decidió comenzar a ofrecer un menú especial de desayunos todos los domingos, en el cual cada platillo era protagonizado por su pan. Así fue como inició Casa Benell. El concepto fue también recibido que comenzó a operar no solo los domingos. Además, de esa primera Casa Benell, también se encuentra la de Vía Cordillera, están por abrir en Lázaro Cárdenas y otra más en la Carretera Nacional, y cuentan con la fábrica central. El próximo año inaugurará la primera Casa Benell en Ciudad de México. La meta de Chuy es llevar su propuesta por todo el mundo. ♦

Menú

Chuy es el creativo de todo el menú, de buscar los ingredientes que de preferencia los selecciona de marcas locales e ingredientes locales.

Pan Benell

Luego de mucha práctica la mejor forma de hornear pan es hacerlo con largos fermentos; y en la Fábrica Benell la fermentación dura más de 24 horas para que sea un pan ligero, mejor para la digestión y de mejor sabor, siempre libre de aditivos o conservadores.

Sus consentidos

El platillo favorito de Chuy es el ‘Croque Madame’, mientras que su producto preferido es el pan blanco de mantequilla por ser su bebé, con el que inició por su versatilidad.

Conoce más de Chuy

Su tiempo libre lo comparte 100% con su familia. Le gusta salir a correr, convivir con la naturaleza y prender el asador, aunque no se despega totalmente de la empresa. Los fines de semana colabora en su fundación ‘PAN PARA TODOS’.

Da impulso a artistas locales y nacionales

Elvira Lozano de Todd

Elvira Lozano de Todd es una ferviente impulsora del arte en Nuevo León. Tiene casi 18 años ininterrumpidos en la promoción de la cultura. Rodeada de sus 4 hijos y 8 nietos se siente satisfecha de lo que ha logrado; sin embargo, aún hay retos y sueños que cumplir. En el 2019 fue galardonada con el Reconocimiento al Mérito Artístico Colegio Civil Centro Cultural Universitario de la UANL, en el ramo de Promoción Cultural, este reconocimiento además de provocarle una gran felicidad, la coloca dentro de una responsabilidad más grande al comprometerse a hacer lo mejor con nivel de excelencia.

Desde hace 14 años, es directora de la Pinacoteca de Nuevo León de CONARTE, cuando en el 2007, el entonces gobernador del Estado, Natividad González Parás, la invitó a dirigir este espacio. Anteriormente, se desempeñaba como directora del Museo Metropolitano de Monterrey. Dentro de su trayectoria ha tenido la oportunidad de conocer a múltiples personalidades locales, nacionales e internacionales, trabajando desde muy joven al lado de su esposo Luis Eugenio Todd, cuando él se desempeñaba como rector de la Universidad Autónoma de Nuevo León. Años después, colaboró con el maestro Raúl Rangel Frías en la documentación y edición de libros que realizaba para investigaciones humanísticas.

Coordinó programas culturales de difusión del arte mexicano durante su estancia en París en los años 90's, cuando su esposo fue embajador de México para la UNESCO. Siempre interesada por los temas sobre desarrollo social, Elvira tuvo la oportunidad de ser subdirectora del Hospital Infantil y regidora del municipio de San Pedro Garza García, Nuevo León.

Pasión por el arte

“Me gusta el arte porque comunica todo, te sublima, saca la mejor versión de ti. No importa cuál sea, si es poesía, música, la danza o cualquier disciplina. Pienso que es algo que nutre mucho el alma y nos hace más sensibles”.

Para Elvira la promoción de las artes universales, no tiene frontera y en cada exposición que realiza continúa aprendiendo. Comentó que en Nuevo León tiene excelentes artistas de diversas generaciones, y una de sus más grandes satisfacciones es poder promover su obra, realizarles exposiciones, celebrarlos con homenajes porque es algo que los motiva mucho. “Cuando los presentamos aquí, sienten que es una extensión de su casa, porque la mayor parte de los que hemos homenajeado se formaron aquí, en el legendario Taller de Artes Plásticas de la entonces Universidad de Nuevo León en los años 50's”, dijo. Aseguró que es importante formar a los niños y jóvenes dentro de las artes y en la Pinacoteca hay programas educativos para despertar en ellos la sensibilidad, que algunos al crecer la llevan hasta su formación artística profesional, por lo cual se siente satisfecha de haber sembrado en los pequeños la semilla del arte.

La directora, lamentó el momento por el que el Estado está pasado a causa de la Pandemia por el COVID, ya que no es posible hacer visitas guiadas ni recibir a los visitantes de forma presencial; aunque, gracias al apoyo del presidente de CONARTE, Mtro. Ricardo Marcos, con el excelente trabajo y entusiasmo del equipo de trabajo de la Pinacoteca y colaboración del área de Comunicación de CONARTE, han podido por medio de las redes sociales, llevar al público todas sus actividades culturales como exposiciones, homenajes, charlas con artistas, recorridos por las exposiciones, presentaciones de sus catálogos de obra, así como talleres para niños y jóvenes. ♦

Conoce más de Elvira

- Es amante del cine clásico, reconoce que no va con frecuencia al cine, y que le gusta más verlo en la comodidad de su casa.
- Es aficionada a la fotografía, aunque solo ha tomado un curso de fotografía digital, pero cada que ve detalles que le guste de la naturaleza enseguida va y captura la imagen.
- Como terapia alguna vez tomó un taller de pintura dentro de la Pinacoteca, con la reconocida artista Saskia Juárez.



Locación: Pinacoteca de Nuevo León / CONARTE Exposición "Tres Pioneros del Arte en Nuevo León: Alfredo Ramos Martínez, Fidas Elizondo y Federico Cantú
Obra: "Teotlecoc - Cultura Tolteca", de Federico Cantú, Colección Pinacoteca de Nuevo León / CONARTE



Elvira Lozano de Todd

Gastronomía disruptiva

Carlos Leal



Carlos Leal es un “tragón profesional”, como se autoproclama él, es un inquieto en la cocina, característica que lo ha llevado a emprender un par de proyectos gastronómicos como Compañía de Sales y Loyal & Febre, un licor de café de olla; su espíritu de científico en la comida lo ha llevado a crear recetas para algunos restaurantes; además de dar asesoría a diferentes marcas.

‘Shake, shake’

Hace un par de décadas descubrió Oaxaca por primera vez y desde entonces es su “segundo amor”; en este sitio, Carlos quedó aún más enamorado de los ingredientes mexicanos y los sabores tradicionales, sobre todo de los insectos, como el gusano de maguay y el mezcal, este último lo llevó a descubrir las diferentes sales que hay en los mercados. Tanta fue su curiosidad por las sales que comenzó a mezclar diferentes tipos de muchas regiones de México. “Empecé a buscar mis propios ingredientes y los chiles, empecé trasladar a mi casa a los insectos y una variedad de mezcal en garrafones de plástico reciclado; un día ya estaba vendiendo las sales a desconocidos”, recordó. Este nicho de mercado aún no estaba explorado porque el consumo era de sales industrializadas y pocos eran los esfuerzos para especializarla.

Sales que rompen fronteras



8 años en el mercado



Presencia en todo México, Canadá, Estados Unidos, Europa y Asia



9 tipos de sal

Su primera mezcla fue la de gusano con hierba santa, considerado como un sabor muy de Oaxaca, luego vendría el chapulín con jengibre, hormiga y cardamomo, entre otros. La última de sus creaciones es anís con chile de monte. “Siempre estoy haciendo mis experimentos, la cocina de mi casa es casi un laboratorio. El anís tiene un sabor muy interesante, con el que hay que tener cuidado porque es muy fuerte y me faltaba hacer algo con chile piquín. Nosotros queremos romper paradigmas y hacer combinaciones inesperadas”, dijo.

Destilados y elixires

Durante la pandemia nació otro de sus proyectos Loyal & Febre que en conjunto con su socio crearon una exótica mezcla de café de olla y mezcal. La bebida es un verdadero café a la fogata, con canela, vainilla, un toque de cítricos, piloncillo y agregándole el mezcal hacen de sus sabores un deleite al paladar.

Experiencia en MasterChef

Su paso por la cuarta edición que lo hizo llegar hasta la semifinal de este ‘reality show’, creó en Carlos el deseo intenso de cocinar 100 veces más que antes, como él lo señala. “Fue y seguirá siendo una de las mejores experiencias de mi vida, me la pasé nervioso los dos meses”. Durante sus retos creaba sus propias sales y jugaba con todos los elementos que tenía a la mano para poder hacer algo nuevo. ♦

Conoce más de Carlos

- Hablando de sus ingredientes favoritos para mezclar, él prefiere lo tradicional, el huevo con chorizo que lo transporta a cuando era niño.
- La cocina es para él, un lugar donde suceden muchas cosas, ya sean pláticas, la reunión con la familia y amigos y los juegos de mesa con sus hijos.
- Se define como inquieto y siempre descubriendo cosas nuevas e inventando.
- En su tiempo libre le gusta practicar la jardinería, comer, leer y escribir.
- Algo que pocos saben de él, es que le encanta diseñar y el mismo creó los empaques de sus emprendimientos.



Filipao Nunes
Foto: The Raws

La felicidad de crear espacios únicos

Desde Guimarães, Portugal, llegó casi por accidente una nueva forma de crear espacios. Hace años, Filipao Nunes conoció a unos mexicanos en Madrid, quienes le contagiaron el deseo de venir al país y conocer.

Filipao vino por un semestre y se quedó para revolucionar el sector con su visión. Hoy, tiene una reconocida firma de arquitectos con la cual ha recibido premios por su trabajo y novedosas maneras.

Apenas el mes pasado, se llevó el premio nacional de la Asociación de Arquitectos e Interioristas de México por Ilios Cancún, “Uno de nuestros proyectos favoritos, no solo para el despacho, sino entre el público. Este proyecto empezó en septiembre de 2020 con algo de incertidumbre por la época que vivimos, pero finalmente se concretó en marzo y desde entonces ha tenido mucho éxito”, cuenta.

“La inspiración fue la fusión de la cultura griega y la maya. Griega, ya que el restaurante son los platillos que maneja; la maya, dando contexto al lugar en el que está ubicado”.

El premio es el producto de los años invertidos de trabajar en nuestro país, donde Filipao ha encontrado el lugar ideal para continuar con sus ingeniosas creaciones. El arquitecto habla sobre el trabajo que lo ha puesto en los ojos de todos.

“La obra se encuentra a orillas de la laguna Nichupté. En su diseño, la estructura principal localizada sobre la laguna está soportada por un ‘árbol’ muy común en el área, conocido como La Ceiba. Es un árbol venerado y sagrado por diversas culturas prehispánicas en Mesoamérica (como la maya) y está compuesto de 3 niveles: el tronco (el mundo mortal), las ramas (la morada de los dioses) y las telas que representan la copa del árbol (la forma de representar las plumas de Quetzalcóatl). Todo el conjunto es, a su vez, la representación de la convivencia de tanto dioses como humanos conviven en un solo punto”.

Nunes nos explica cómo todo lo que ha hecho profesionalmente es el reflejo de las experiencias acumuladas, los lugares en

donde ha vivido. “Mi estilo lo considero ecléctico, una mezcla de diferentes disciplinas, tendencias artísticas y estilos. Me inspiro de todo lo que me rodea, los viajes, la música, moda, arte, el cine, todo esto alimenta mi creatividad”.

Su interés por las artes plásticas, sobre todo la escultura y la arquitectura de interiores, le dieron la oportunidad de practicar con la mezcla de materiales, volúmenes, iluminación; “cada uno de mis proyectos es como una escultura que puedo resolver desde el interior. Cada proyecto es único y contiene una narrativa la cual nos ayuda en la parte inicial”.

Considera el galardón recibido como una satisfacción para él y todo un grupo de personas que han estado involucradas. “Es un honor este premio y el reconocimiento de nuestro trabajo. México me ha recibido con los brazos abiertos y me ha dado inspiración para seguir creando espacios”.

¿Quién es Filipao Nunes?

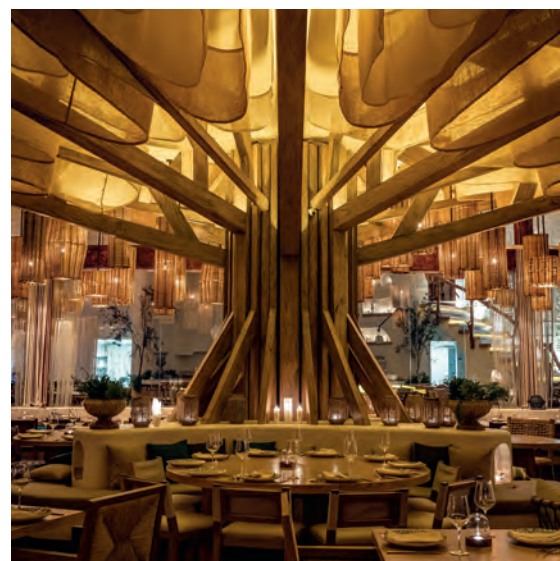
Inició sus estudios en la Universidad de Porto, Facultad de Arquitectura, para terminarlos en la Escuela de Arquitectura de Valladolid. En España fue donde conoció a las personas que lo motivaron a venir a México, donde trabajó Agustín Landa Vertiz por año y medio.

Después, se asoció con Oziel Contreras para iniciar con el despacho COTA + NUNES, donde laboró por ocho años. En 2016, decidió formar su propio despacho, Filipao Nunes Arquitectos, donde se ha enfocado en lo que considera un nicho único: crear discotecas, bares, restaurantes, hospitalidad en general. Hoy, su firma la componen más de 30 colaboradores dedicados al desarrollo de proyectos comerciales de manera integral, teniendo proyectos nacionales e internacionales.

Actualmente, colabora con grupo Anderson's y otras empresas para las que desarrolla proyectos en todo el País. Además, se encuentran trabajando en Estados Unidos, Panamá, Costa Rica, España y próximamente en Asia, específicamente en Bali y Phuket. ♦



Ilios Cancún
Fotos: Aldo Gracia





NEST y ANCORE obtienen doble certificación LEED Oro

En la actualidad es importante contar con proyectos sustentables para mejorar la calidad de vida, por este motivo Ancore Group y NEST fueron acreedoras a la Certificación **LEED** oro. La torre residencial y la torre comercial que se encuentran dentro del complejo T.Op Obispado en Monterrey, celebraron la develación de sus dos placas.

LEED es el programa más utilizado a nivel global para la certificación de edificios sustentables, forma parte del Consejo Estadunidense de Edificación Sustentable. Además, este mismo año fueron acreditadas por el Organismo de Certificación de Negocios Verdes.

Desde la planeación del proyecto se tenía previsto hacerlo holísticamente sustentable. Tanto en el edificio residencial como en el comercial se colocaron sistemas de renovación de aire. El aire nuevo pasa por filtros que esterilizan la calidad del aire al interior y así también poder mejorar la calidad de vida de los residentes y socios comerciales.

El presidente y CEO de las dos instituciones americanas, Mahesh Ramanujam, celebró el logro y externó sus felicitaciones a Ancore, Nest, Pozas Arquitectos y Three Consultoría Medioambiental, por su iniciativa para el cuidado del ecosistema, la reducción del consumo de agua y energía.

“A través de la implementación de estrategias prácticas y medibles enfocadas en el bienestar humano, los departamentos, residencias y oficinas de la Torre Obispado, están ayudando a restaurar la confianza de las personas en los espacios interiores y contribuyem a los esfuerzos globales de recuperación”

- Mahesh Ramanujam, Presidente y CEO del U.S. Green Building Council (USGBC) y Green Business Certification Inc. (GBCI).

Los edificios procuran el ahorro de agua e integran materiales con características sustentables

Los proyectos son líderes en la arena de la sustentabilidad alcanzando un 93% de reducción de residuos durante la construcción, un 24% de ahorro en energía y un 38% de ahorro en agua potable cuando se compara con edificios tradicionales en cumplimiento con las normas locales e internacionales

Desde su concepción, el proyecto se visualizó como un proyecto holísticamente sustentable

ANCORE Group



T.OP
T. TORRES OBISPADO

📍 Miguel Hidalgo y Costilla # 2404, Obispado, 64060 Monterrey, N.L.
☎ 81 8378 00 50
✉ info@nest.com.mx
🌐 www.torresobispado.mx

PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE '21

PRESENTADO POR:

VINOTECA

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

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

JW MARRIOTT
MONTERREY VALLE

Sigma
foodservice

AFIRME
El Banco de Hoy

aasasoft

OpenTable

PEAK
CAPITAL

Ventup

SWISS LAB.
Laboratorio de Análisis Clínicos

red
ambiental

wm wellmedic
Health Centers

AGUA MINERAL BRAVA
Fitzer

TANGAMANGA

SAPIENSTONE
dress your kitchen

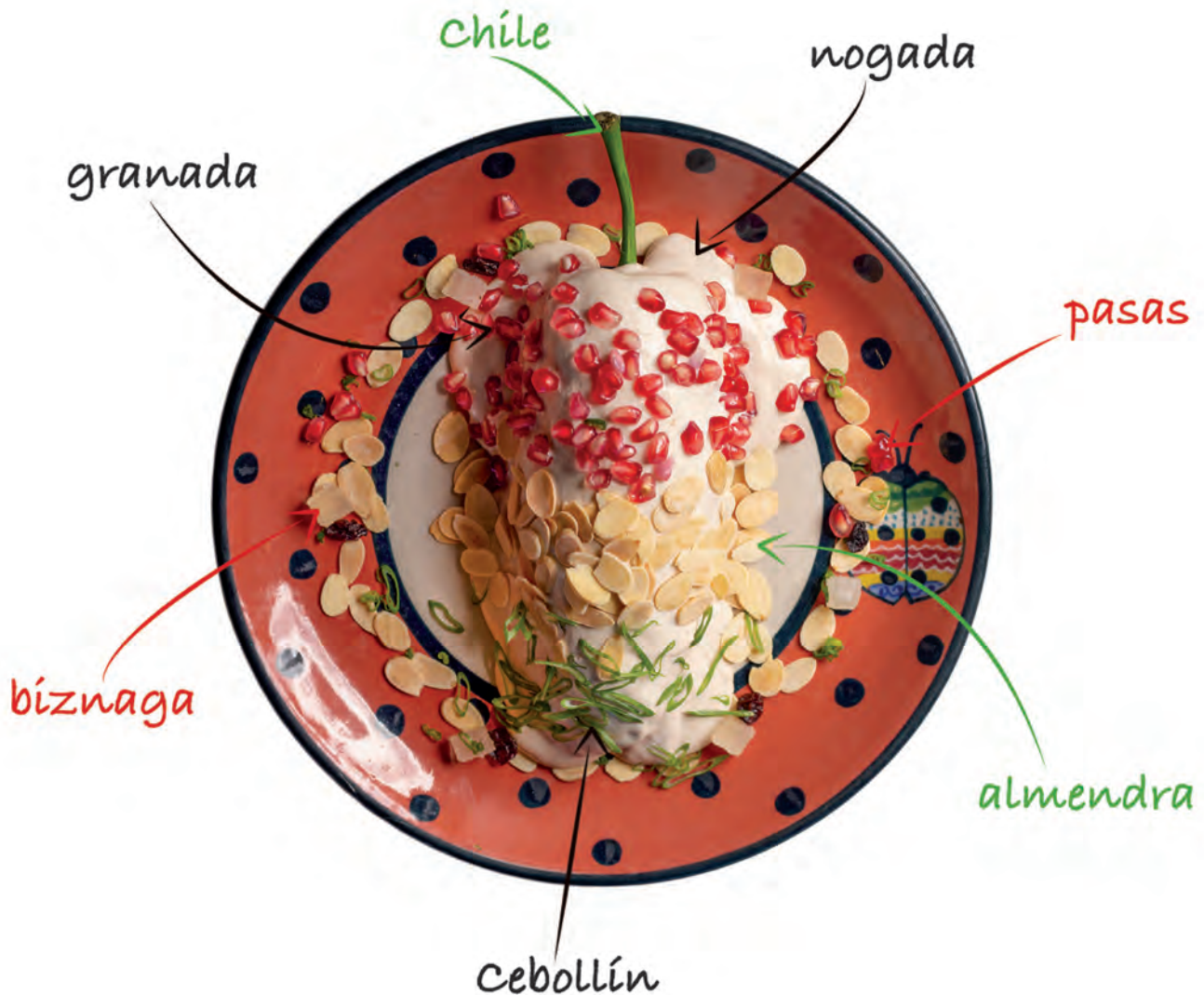
ROCA
MINA

Santa Anita
FOODSERVICE



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERÍA

Temporada 2021



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



LA CATARINA.
RESTAURANTE, ARTE MEXICANO Y TEQUILERIA

SABORES FIELES DE LA COCINA MEXICANA

[flacatarinamty](#) / [@lacatarinarestaurante](#) / [Morones Prieto 2525 pte, Col. Loma Larga Mty, N.L](#)
RSVP 81 8478 7161 / 81 8345 3340

Samuel García

El nuevo rostro de la política en Nuevo León

Entrevista: **Rocío Castillo Carpio**

Texto: **Samantha Gallinar**

Fotografía: **Mino Mora**

Arte: **Armando González**

Producción Digital: **Luis Méndez**

Backstage: **Lennon Rojas**



¡No te pierdas la entrevista completa en video! Ingres a través de este código.





A cabar con la vieja política en pro de un “nuevo Nuevo León” es la premisa con la que Samuel García llegará a la gubernatura del estado el próximo 4 de octubre. A diferencia de sus antecesores, el joven político no se esconde tras el triunfo en las urnas, sino que se puso a trabajar de inmediato.

“Desde que llegué, no he hecho más que ayudar, auxiliar, proponer”, nos dijo en entrevista. “No me quedé como los otros gobernadores, que se guardan por respeto al que todavía está o por no desgastarse con los problemas. Yo no; ese paradigma se rompe”.

Y no será lo único que cambie con su llegada, el Gobernador Electo habló sobre la campaña de vacunación para las personas jóvenes de Nuevo León que viven “con el temor y la desesperación de que se pueden contagiar y la vacuna aún no llega”. El regiomontano consiguió 26 mil vacunas de Estados Unidos para sus coterráneos. “Desde hace 11 años que estudié el doctorado

me he dado cuenta que los gobiernos son la máquina del ‘no’; ‘no se puede’, ‘no hay dinero’, ‘no soy competente’, ‘la ley no me permite’ y en lugar de dar soluciones, estorbamos. Pero como todo buen gobierno tratas de llegar y decir: ‘Ya llegué, aquí estoy y voy con todo’”.

García lideró un proyecto transnacional, alineando gobiernos federales de Estados Unidos, de México, ciudades como Laredo, Austin, San Antonio, El Paso para vacunar a la gente de su edad que llevan todo este tiempo esperando. “Conseguimos que la aduana nos consiguiera un andén específico para llevar empleados de Nuevo León y que las empresas también fueran corresponsables, pagando el camión y gastos de transporte. Hoy, tenemos 73 mil interesados registrados y vamos a tratar de vacunar a la mayoría, con el afán de que vean de que las cosas sí se pueden lograr”.

Solo el principio

La política que Samuel García quiere implementar a partir de hoy en Nuevo León va sobre eso: romper paradigmas. “Basta ya de verticalidades. Basta ya de esos piojos y telarañas de que el Gobierno no puede porque ocupas del presidente, de que el Gobierno no puede porque los alcaldes no te apoyan. La gente está ya harta de excusas”.

El gobernador electo tiene en mente hacer de Texas, un socio. “Muchos no saben, pero el PIB de Texas es 2.4 veces más grande que México, y aquí andamos en Nuevo León siempre fijándonos al centro. Somos una región muy potente, industrial, conectada con la mejor mano de obra, Nuevo León es primer lugar en todo, en empleo, en PIB en mano de obra, en inversión extranjera, pero tenemos un gobierno mediocre”.

Esa juventud del nuevo gobernador le permite estar en contacto con su gente a través de las redes sociales, donde presume un gran número de seguidores. Justo en una de esas aplicaciones, compartió en días pasados la frase de Sócrates: “El secreto para cambiar es concentrar toda tu energía no en luchar contra lo viejo, sino en construir lo nuevo”. Y es que García lo tiene claro: “Vamos por un nuevo Nuevo León”.

Más allá de la paridad

En la era que está por arrancar, Samuel García contará con un gabinete que tiene mayor presencia femenina.

“¿Cómo le hiciste para conformar a ese equipo de trabajo?”, le cuestionamos. A lo que respondió: “fácil, busqué y pregunté por los mejores. Todos confían en que este nuevo gobierno va a hacer las cosas diferentes y por eso se suman. A mí me da mucho gusto que perfiles de talla internacional como Martha (Herrera), Alma Rosa (Marroquín) Alicia (Leal), Sofía (Morales), confíen en esta nueva gestión y digan ‘sabes qué, ahora sí le entro’. Aquí se está buscando a los mejores en su área y no nos vamos a conformar con cumplir una ley de que tiene que haber 50% mujeres y 50 % hombres; si en Nuevo León hay muchas mujeres que van a dar la muestra de cómo hacer nuevos gobiernos, gobiernos incorruptibles, gobiernos íntegros, va a haber más mujeres que hombres”.

En un último mensaje, el joven gobernador electo invita a todos a sumarse. “Quiero decirles que voy a gobernar para todo el Estado, no importan los colores, no importa cómo se dio el voto. Desde mi primer discurso, van a notar un discurso propositivo, joven, fresco, con miras a futuro; más que pico y rollo y ‘likes’ y redes, con trabajo van a notar el cambio”.

Finalmente, Samuel considera que “El nuevo Nuevo León es para todos y todos deben de participar para que se logre”.

“Mi tarea, mi legado, es que también el Gobierno vuelva a ser referente en todo, y para eso se requieren aliados: la sociedad civil, las universidades, los gobiernos federales y locales, los vecinos del norte. Ese es el único modelo que tiene que ser redituable para Nuevo León en el gobierno que viene”.



Su gabinete

- Hernán Villarreal será el coordinador general de la mesa de transición. Suena como próximo Secretario General de Gobierno.
- Martha Patricia Herrera, quien funge como directora de Responsabilidad Social Corporativa de Cemex será la Secretaria de Desarrollo Social.
- Javier Ruiz Navarro-Velasco, presidente del Consejo Cívico, se confirmó en el gabinete estatal.
- Sofía Leticia Morales fue anunciada como próxima Secretaria de Educación.
- Alma Rosa Marroquín, directora médica y de institutos de TecSalud, suena como próxima Secretaria de Salud
- También participarán Pedro Rubén Torres Estrada, ex presidente de la Comisión de seguridad del Consejo Nuevo León, y Alicia Leal, fundadora de Alternativas Pacíficas.

Samuel a detalle

- Carrera: Lic. en Derecho y Finanzas (ITESM)
- Posgrado: Máster en derecho público (ITESM); doctor en política pública y administración pública en la entonces EGAP del Tec de Monterrey y doctor en Derecho Fiscal (Universidad ITAC)

Actualmente, cursa un doctorado en Derecho Constitucional y Gobernabilidad en la Universidad Autónoma de Nuevo León.

- Fundador de tres bufetes jurídicos.
- Diputado local por el Distrito 18, de 2015 a 2018.
- Senador 2018-2020.

Click like a player



En PLAYERS of life queremos contar tu historia

¡Contáctanos!





www.playersoflife.com



La sabiduría del campo, homenaje a Nuevo León

Por Lulú Pedraza

Vicepresidenta de Grupo Luminos y Embajadora de la Fideuá de Gandía, España

  @lulupedrazachef

Con la nueva realidad, nuestros Amigos de Bustamante y Linares, nos invitan a visitarles y disfrutar de sus platillos, pero también redescubrir los sabores y productos.

Platiqué con Don Agustín Medina y Doña Victoria Lourdes González de Bustamante; integrantes del Grupo de Cocineros y Cocineras Tradicionales del Estado de Nuevo León. Su vida en el campo, se convierte en un poema a nuestra tierra.

Me platican de la necesidad de reciclar la cocina tradicional del pueblo, utilizando los ingredientes que tienen a la mano; reconquistar a las personas enamorándolos de su tierra.

Antes las abuelas, después de la comida ofrecían té de hierbabuena frío, té de hoja santa, por la noche un té de zacate de limón preparado en leche y endulzado con miel de abeja excelente para dormir.

Experimentar los sabores del maíz, en todas sus formas, atole, tamales, tortillas, gorditas de manteca

Antiguamente era fácil conseguir de manera silvestre las espinacas, los quelites, nopales silvestres con tuna amarilla, los pepinos silvestres para preparar salsa, les quitaban la piel, hervían con chiles del monte y tomate y preparaban una salsa diferente.

También era común conseguir papas y zanahorias sembradas por los vecinos, para la cuaresma cortaban las flores de palma para guisarlas en diferentes formas y los cabuches que son las flores de la biz-

naga roja; por cierto, es un producto muy especial, con su textura y delicado sabor, apreciado por los gourmets. Sembraban calabazas, las rebanaban y secaban al sol logrando excelentes orejones, posteriormente los hidrataban, capeaban y servían en salsa de tomate cosechado por ellos.

Cazaban codornices, paloma de ala blanca preparaban calditos para los enfermos, venados para los estofados, chorizo, etcétera.

Quieren reactivar la economía para las Familias que venden orégano, chile piquín, pan, empalmes, cabrito al pastor, en salsa, fritada, queso de cabra, todavía existen los pastores que las sacan a pastar en un ambiente relajado y saludable, Bustamante nos ofrece una oportunidad de conectarnos con la naturaleza.

Otra dama integrante del Grupo de Cocineras y Cocineros es Doña Alma Dolores Platas, de Linares, nos comparte una receta escondida por muchos años en el ejido Los Terreros. La preparaban para las bodas, acompañando asado de puerco, frijoles y para el postre picadillo dulce, endulzado con piloncillo.

Mi agradecimiento a los integrantes del Grupo Cocineros y Cocineras Tradicionales del Estado de Nuevo León, siempre pendientes de conservar y promover nuestras tradiciones.

Para despedirme, les comparto la siguiente receta de un clásico sabor 100 por ciento norestense.

Arroz de bodas

Ingredientes

- 1 kg de arroz lavado y escurrido
- ½ kg de fideo
- Aceite, el necesario para freír
- 4 g de pimienta negra
- 6 g de comino molido
- 15 g de ajo
- 20 g de camote de azafrán
- 1 pimiento verde, en cubitos
- ½ cebolla, en cubitos
- 1 lata de garbanzo, 400g
- 5 tazas de caldo de pollo
- 2 cuadritos de consomé de pollo
- Sal, al gusto

Procedimiento

Dorar el arroz, cuando se vea dorado incorporar el fideo, enseña la cebolla.

Después, moler aparte el ajo, pimienta, comino, azafrán y consomé de pollo, incorporar al arroz, añadir el caldo caliente; dejar hervir 5 minutos, agregar el pimiento y el garbanzo escurrido de la salmuera. Rectificar sazón y dejar que el arroz y fideo estén cocidos.



The background features a stylized design. In the top right, there are several concentric orange circles. Below them, a solid orange horizontal band spans the width of the page. Underneath this band, there are several black wavy lines on a white background. On the right side, there is a stylized, high-contrast illustration of a person's face and shoulder, rendered in shades of orange and black.

BUEN COMER



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



CUERNO

Hacemos fuego

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



EL MENÚ

Esta es una selección del restaurante top fine dining en México:

- Entrada: Tuétano asado con escamoles
- Plato principal: Tomahawk
- Postre: Pastel de campechana (deliciosas capas de hojaldre con caramelo de la casa, nieve de vainilla, bañado con cajeta y nuez.)
- Bebida para acompañar: Golden Martini

C U E R N O

📍 Calzada del Valle Alberto Santos 333, Del Valle, San Pedro Garza García 66220.

☎ 81 2530 0082

📞 81 3115 2641

🌐 www.cuernomx

📘 Cuerno Calzada

📷 cuernocalzada

SEMTY

**TU SATISFACCIÓN
NUESTRO
PROPÓSITO**



**CREEMOS
EN LA MAGIA
DEL DISEÑO**

**TE IMPULSAMOS
A CUMPLIR
TUS OBJETIVOS**



www.semty.com
f /gposemty
@ grupo_semty

Sucursales:
Valle ☎ 81 8335 9192
Revolución ☎ 81 1356 2000



MOCHOMOS

Riqueza Sonorense

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



EL MENÚ

En Mochomos®, este es un menú que te hará disfrutar una experiencia única:

- Entrada: Piedra Caliente
- Plato principal: Filete Cereza
- Postre: Esfera de chocolate derretido en tu mesa acompañado con helado de vainilla
- Bebida para acompañar: Mojito Pamma un sabor extraordinario para resaltar y acompañar los platillos



mochomos

📍 Metropolitan Center Av. Lázaro Cárdenas 2400, Valle Oriente, San Pedro Garza García

☎ 81 8647 0160 📞 81 1799 9176

🌐 www.mochomos.mx

📘 Mochomos Monterrey

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



MOCHOMOS

Wain



RESERVA 81 8647 0160

📷 [mochomosmt](#) 📱 [mochomos monterey](#)

mochomos®



RYOSHI

Una experiencia de cocina japonesa inolvidable

Restaurante-bar cosmopolita con una propuesta de hangout fine-dining, mejor conocida como “Izakaya” que es un típico bar o restaurante japonés, que puede encontrarse en las ciudades más exclusivas del mundo.

En Ryoshi se mantiene una alta cocina japonesa, oriental e internacional, así como una barra de sushi y robata acompañados de una alta mixología top-shelf de sake, vino y destilados.



EL MENÚ

Vive la experiencia de Asia en un lugar único:

- Entrada: Tostada de callo de hacha
- Plato principal: Red Dragon Roll
- Postre: Pay de Macadamia
- Bebida para acompañar: Thai Martini

ryoshi

📍 Metropolitan Center Av Lázaro Cárdenas,
San Pedro Garza García 66269
☎ 81 1359 9379
📠 81 1916 8146
🌐 www.ryoshi.mx
📱 Ryoshi Monterrey
📷 @ryoshimty

SAPIENSTONE

dress your kitchen

La primera encimera cerámica **antibacteriana y antiviral** del mundo certificada para combatir COVID-19





SURFACES
ACTIVETM
design for a better life

Elimina el SARS-CoV-2 en un 94 % después de solo 4 horas de exposición a la luz UV de baja intensidad. Certificados ISO (ISO 21702 – ISO 18061)



Showrooms

www.trendivity.mx

    TRENDIVITY

TRENDIVITY

Co-crear effortlessly **cool design.**



La Torrada

Leña · Horno · Cava

Gran cocina, grandes negocios. En medio de la experiencia gastronómica que ofrece La Torrada, se han cerrado los mejores tratos, a puerta cerrada.

En entrevista, Joel Arizpe, Chef Ejecutivo de La Torrada, nos cuenta cómo es que han hecho de este lugar una visita obligada en nuestra ciudad, ya sea para reuniones, negocios o para disfrutar en familia o con amigos.

Además de su exquisita cocina, uno de los atributos favoritos de sus comensales son los salones privados. Actualmente cuentan con nueve, que en total tienen espacio hasta para 300 personas, y pronto abrirán cinco privados más, con capacidad de 20 personas cada uno.

La Torrada tiene ya ocho años de existencia y excelencia en su servicio, mismos en los que se ha distinguido porque todo lo que se cocina ahí es a la leña de mezquite, lo cual da un sabor incomparable a los alimentos. Arizpe nos platicó que todos los ingredientes que se utilizan como materia prima son de la más alta calidad, de ahí que el resultado de sus creaciones no podría ser diferente.



Desde su apertura, el objetivo de este restaurante fue convertirse en el mejor restaurante de la ciudad y hacia allá va encaminado a pasos agigantados. El próximo año La Torrada llegará a la Ciudad de México y Guadalajara.

A pesar de traer momentos complicados, 2020 abrió nuevas posibilidades, “Encontramos un área de oportunidad con la cual nos ha ido excelente: el servicio a domicilio. Eso es algo que no hacíamos antes”, explica el Chef. “Los privados también tuvieron mucho auge, aunque eso ha sido siempre; es algo que nos distingue, por eso ya se está trabajando en abrir más”.



Joel Arizpe, Chef Ejecutivo

ESPECTÁCULO DE SABOR

Como lo mencionamos anteriormente, visitar este restaurante es toda una experiencia. Para servir los 'drinks' llevan un carrito a tu mesa en el cual preparan tu bebida favorita, y utilizan diferentes elementos, como nitrógeno. Por otro lado, también tiene un carrito con fuego, en el que terminan de preparar los cortes que te servirán frente a tu mesa.



PROPUESTA

La parte gastronómica siempre está en constante evolución. Cada año, Joel realiza un par de viajes en los cuales por aproximadamente un mes se enfoca exclusivamente en nutrirse de información y, tomar inspiración para sus nuevas creaciones. Uno es un viaje internacional, donde visita los mejores restaurantes del mundo; el otro, por los mil sabores de México.

EVOLUCIÓN CONSTANTE

Entre las novedades culinarias, en su menú ya presumen unos tacos de flor de calabaza que sencillamente están espectaculares. “Pero no solo es la comida”, apunta el Chef Ejecutivo, “Es toda una experiencia: sabor, emplatado y colorimetría”. Además, La Torrada se ha convertido en el primer restaurante en México que sirve un corte que se cocina envuelto en láminas de oro.



LA TORRADA
LEÑA HORNO CAVA

📍 Av. Lázaro Cárdenas 2500 Oriente,
San Pedro Garza García
📞 RSVP 81826 27150
🌐 latorrada.mx
📷 [@latorradamty](https://www.instagram.com/latorradamty)



Lorena Rodríguez

Nueve Fuegos

Pasión por el servicio

Nueve Fuegos es un lugar mágico, lleno de detalles hermosos, en donde su más grande placer es atenderte con un servicio personalizado, atento y al mismo tiempo relajado, para que tu experiencia sea única e inigualable.

Fue diseñado para deleitar al paladar más exigente, siempre disfrutando y saboreando cada platillo con una increíble vista desde su terraza al aire libre, en donde a la luz de la luna y las estrellas, los sabores se resaltan al contemplar la zona más cosmopolita de la ciudad.

Vive, siente y disfruta un momento simplemente espectacular.



Un menú de talla internacional

13 cortes finos de la más alta calidad, hacen de Nueve Fuegos un restaurante único en su especialidad.

Las estrellas en Nueve Fuegos definitivamente son:

El Pulpo Zarandeado, el Ribeye en costra de tuétano al Piquín y la Pasta Parisien.

En el momento dulce no puedes dejar de probar el Molten de Chocolate, el Cheseecake de Oreo y el muy solicitado Pan de Elote sin harina.



nuevefuegos

Plaza Trébol Park, Lázaro Cárdenas 2424,

Local 19, San Pedro Garza García

81 2317 4050 Y 81 2317 4051

www.9fuegos.com

@ 9fuegos

f 9fuegos



nuevefuegos

© 812 350 9131
T. 81 2317 4050/51

Plaza Trébol Park, Lázaro Cardenas #2424 L19, SPGG



LOS ARCOS RESTAURANT

Vive una experiencia inigualable

Desde hace 44 años nació la historia del verdadero sabor del mar en la mesa, Culiacán, fue la tierra de donde emergieron las mejores recetas que han conquistado los paladares más exigente del país. Reconocidos como “La Mejor Cocina de Mariscos de la Costa del Pacífico”, cuentan con 15 sucursales distribuidas en: Culiacán, Mazatlán, Tijuana, Mexicali, Cd. Juárez, Monterrey, Guadalajara, León, Aguascalientes, Toluca y CDMX. Los Arcos, además de ser un referente culinario, enamora a cada persona que entra y vive la experiencia de sabor, atención, excelente cocina y sobre todo, el ambiente de festejo familiar o de negocios.



LOS ARCOS

- EST. 1977 -

www.restaurantlosarcos.com

/LosArcosRestaurants

@Rest_LosArcos

losarcosrestaurants

MORONES PRIETO

Av. Ignacio Morones Prieto # 2414 Col. Sertoma pasando Hospital San José.

Reservaciones 818 347 2301

GARZA SADA

Av. Eugenio Garza Sada 3752. Plaza Garza Sada frente a Plaza la Silla.

Reservaciones 811 100 1220

THE CHOICE

Entrada: Combinación mar de cortés (camarón y pulpo natural, ceviche de camarón, ceviche de pescado y ostiones en su concha)

Sopa: Sopa especial (rico caldo de mariscos servido con ostión en su punto, pulpo, trocitos de pescado, ostión, calamar y vegetales)

Especialidad: Camarones caballito (reellenos de queso crema, empanizados con coco rayado y ajonjolí, acompañados con salsa de mango)

A las brasas: Desde el grill el delicioso Pulpo a las brasas (cocinado al jasper con salsa especial de la casa al carbón)

Postre: El Favorito de todos, el Pay de Plátano (relleno de plátano y crema pastelera, cubierto con cajeta y trocitos de nuez).



SwissHospital[®]
SMG




TU SALUD ES PRIMERO


Médicos Especialistas Certificados

Contamos con:

- Alta tecnología en estudios médicos
- Consulta Médica y Urgencias 24/7
- Sala de Urgencias y Cuidados Intensivos e Intermedios
- Quirófanos con equipo de alta tecnología
- Terapia intensiva
- Imagenología 24/7
- Endoscopia
- Habitaciones amplias y Confortables

 SwissHospital

 SwissHospitalmty

 www.swisshospital.com.mx

 (81) 88 50 76 00

 Blvd. Díaz Ordaz #300, Col. MiraValle, Monterrey, N.L.

Permiso en Trámite



Raúl Leal

Nuevas creaciones

La Catarina continúa agregando clásicos a su menú. Así como el Chile en Nogada, el Salmón con Esquites y el Pollo en dos Moles tienen 20 años de ser clásicos en el restaurante, a últimas fechas platillos como el Chamorro de Cerdo, El Taco de escamoles o el Pollo en Pipián Rojo se han sumado entre los grandes favoritos de los clientes, así como el ahora ya famoso 'brunch' de fin de semana; sin embargo, Raúl nos cuenta de la sorpresa que fue para él cómo despegó la Barbacoa de Borrego. "Durante mucho tiempo algunos clientes me venían sugiriendo que la pusiéramos en el 'brunch' y la verdad es que me había estado negando pensando que era un producto muy de nicho, sin embargo, al inicio de la pandemia y tratando de impulsar el servicio a domicilio decidimos ofrecerla y nada! Que fue toda una locura y me di cuenta de cómo la demografía de Monterrey ha cambiado tanto que esos sabores cotidianos en otros lados y que aquí no se encuentran son sumamente valorados por muchos de nuestros clientes" y esa experiencia ha hecho que todo el equipo esté volteando a ver no solo hacia la innovación de platillos nuevos, sino también a redescubrir platillos que han quedado un poco en el olvido o que no son tradicionales en esta ciudad y de esto podemos esperar pronto algunas sorpresas.



Nuevas dinámicas

Con el objetivo de dar rienda suelta a la innovación y creatividad de sus chefs, La Catarina cada mes realiza una Cena Maridaje con platillos que no están en el menú y en la que invitan a sus principales clientes para que degusten y escuchen la explicación que los propios chefs dan de cada plato. Para esto el grupo de Chefs, Gerentes, Relaciónes Públicas y el propio Raúl, se reúnen a planear la temática de cada una de esas cenas y a "tirar ideas" las cuales los chefs van transformando en platillos únicos que luego se empanan con el maridaje que mejor les va. Después de esta cena, los platillos que más han gustado se pasan al menú como una propuesta de menú del Chef que dura un par de meses fuera de la carta y que dependiendo cómo se reciba por el resto de los clientes se llega a poner de manera definitiva en el menú principal del restaurante. Raúl nos comenta que después de tantos años, los clientes se vuelven muy celosos de los platillos del lugar y que la gran mayoría de la gente ni siquiera voltea a ver el menú, ya que o viene decidida a comer su platillo favorito que ya se lo viene saboreando desde antes de llegar o se deja guiar por los capitanes que les platican las nuevas propuestas que se tienen en ese momento ya que son clientes que confían plenamente en los capitanes que tienen toda la vida en el restaurante.



Un clásico innovador

Los más de 20 años de experiencia en deleitar el paladar de sus visitantes, hacen de La Catarina un restaurante de parada obligada para quienes quieren probar la auténtica gastronomía mexicana. De acuerdo con Raúl Leal, socio y operador del lugar, las técnicas y los insumos con los que realizan los platillos buscan ser lo más genuinos y honestos con los sabores tradicionales, sin embargo, siempre añadiendo un toque de modernidad e innovación.

Para Raúl, el mayor reto ha sido mantener en el menú los platillos que ya son todos unos clásicos del restaurante y a la vez no dejar de introducir nuevos patillos y propuestas mes a mes, con esto han buscado representar dignamente el México contemporáneo para todos los visitantes tanto nacionales como extranjeros para los que quizá es la primera vez que tienen un acercamiento a la gastronomía de nuestro país. "Tenemos un rango de edad de entre 45 y 50 años de edad y vemos cómo todo el tiempo hay quienes están innovando de los restaurantes juveniles y de moda (que abundan en la ciudad) a los restaurantes con propuesta gastronómica y es para nosotros un orgullo y una responsabilidad ser parte de quienes les presentemos esta otra cara de la gastronomía, con fondo y sustancia y sin pirotecnia".

Raúl tiene muy claro que a La Catarina ya se le considera todo un clásico en la ciudad y enfatiza que la diferencia entre ser un clásico y un restaurante viejo es el seguir innovando y mantenerse vigente en el gusto de los adultos jóvenes que buscan nuevos sabores y un servicio de calidad. "Queremos seguir a contracorriente, hay mucha competencia, pero nuestra fórmula es diferente, muchos de los nuevos restaurantes se están enfocando en el ambiente, la música y la decoración; nosotros queremos que nos sigan reconociendo por nuestra gastronomía, claro sin descuidar lo demás, pero lo principal es la experiencia gastronómica y el servicio cálido y honesto".



LA CATARINA.
RESTAURANTE, BARRA MEXICANA Y TIKETEARIA

Av. Ignacio Morones Prieto 2525 Pte, Loma Larga, 64710 Monterrey, N.L.
81 8478 7161 81 8345 3357
www.lacatarina.mx
@lacatarinarestaurante



YAMA-TO[®]

SUSHI BOAT



TEC
8359 9013

VALLE
8356 8861

OMNIA
Próximamente

[f /YamatoTec](#)
[f /YamatoValle1](#)
[@Yamato.mty](#)



LÁZARO Y DIEGO

Un plan para cualquier hora del día

Lázaro y Diego® es un restaurante de cocina de diversas regiones de México para desayunar, para el brunch, para una comida o cena casual. Su menú incluye una variedad de vinos nacionales y platillos típicos mexicanos de tradición los cuales son mejorados y elevados por la creatividad en nuevas recetas y presentaciones con los más finos ingredientes. Siempre con un toque y sazón artesanal de espíritu y autenticidad de las cocinas auténticas de México.

Lázaro y Diego® ofrece un concepto único en una ubicación privilegiada, con un entorno y ambiente ecléctico ideal para un plan con amigos y familia.



EL MENÚ

Estos son los imperdibles de Lázaro y Diego®

- Entrada: Omellete de chicharrón de La Ramos
- Plato principal: Salmón al grill
- Postre: Mostachón de Buñuelos
- Bebida para acompañar: Jarrito Lázaro

LÁZARO & DIEGO

📍 Metropolitan Center Av. Lázaro Cárdenas 2400, San Pedro Garza García 66220

☎ 81 8704 1815

📘 Lázaro y Diego

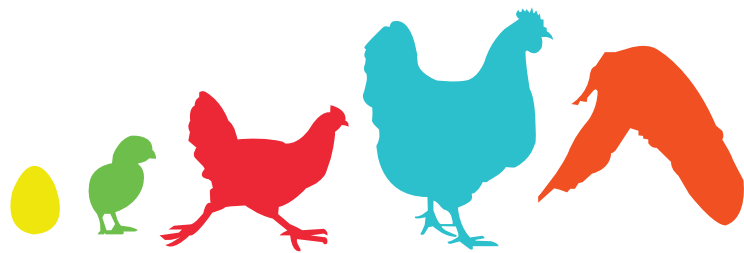
📷 @lazaroydiego



¡UNA RICA TRADICIÓN!

Restaurant
CAPRI 
Una rica tradición desde 1975

📍 Venustiano Carranza 150, Allende, Nuevo León, Colonia Centro
☎ 82 6268 2976



L A S A L I A D A S

Nuevas especiales

Las Aliadas



Desde marzo de 2014 Las Aliadas han sido la opción consentida de los regios. Siete años han pasado de ser el restaurante reconocido por la calidad de su salsa original e inigualable para las alitas.

En la actualidad el menú ha revolucionado; los creadores, Arinda Dávila, Fernando Sánchez y Héctor Dávila, innovaron en la creación de novedosos platillos y lanzaron nuevas propuestas a su lista de hamburguesas, sin olvidar la tradicional “La Aliada” con 220 gramos de pechuga de pollo empanizada, bañada con tu sabor de salsa preferida, queso blanco, lechuga, tomate, cebolla y aguacate que hacen de este mix una deliciosa elección.

Llegan 3 nuevas especialidades muy versátiles para todo tipo de gustos, aquí te las presentamos:

“La Chili”, todo un clásico, pero con un sorpresivo twist de sabor ahumado con chili y aderezo blue cheese.

“La Toreada”, una combinación de sabores entre queso-rpresa, chile y cebolla caramelizada.

“La Tochino”, para los amantes del tocino, está hamburguesa lleva aros de cebolla y un toque especial de chipotle cheesburger.

Sucursales:

San Pedro, Contry, Universidad Cumbres, Cumbres 1 To Go, Linda Vista, Escobedo, Apodaca y Kune



4 CRUSTS

PIZZA SHOP



📍 Río Orinoco 227, Local 1, Col. Del Valle, San Pedro Garza García

☎ 81 1769 0818 📞 81 2440 8566

📍 Carretera Nacional 5002, Col. Villas La Rioja, Plaza Quadra

☎ 81 3183 6077 📞 81 2908 1996



HOTARU

Una experiencia de barra tradicional japonesa

Hotaru® es una barra enfocada en exponer las cualidades y virtudes del sushi contemporáneo. Una experiencia única para los verdaderos fanáticos de la alta cocina y del sushi, ofrece en sus platillos pescados y mariscos de primera calidad, provenientes de diversas partes de mundo como Japón, España, Nueva Zelanda, Islandia, Escocia, Rusia, California, Alaska, Canadá, y gran parte del Golfo de México y del Pacífico. Un lugar íntimo y memorable para dejarse llevar por las manos del chef con el menú Omakase, los nuevos sakes, viviendo los mejores momentos.



EL MENÚ

Vive una experiencia única y disfruta esta selección imperdible:

- Entrada: Kama yaki
- Plato principal: Nigiri Hokkigai
- Postre: Mochis
- Bebida para acompañar: Vampiro Sensei

 Hotaru®



 Av Gomez Morín 922
 San Pedro Garza García 66259
 81 2138 8847
 81 1059 7670
 www.hotaru.mx
 Hotaru Monterrey
 @hotarumty



C3 design

MTY : +818 1148 747

CDMX: +55 4850 8090

QRO: +442 108 4771

° allsteelmexico.com

° info@allsteelmexico.com

C3 design
Allsteel®

quick meeting ?

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





Celebra 40 sucursales en México

Tim Hortons

Tim Hortons se vistió de gala al inaugurar su sucursal número 40, en esta ocasión la sede elegida para conmemorar tan importante acontecimiento fue Paseo Villalta en Saltillo. Llegar a 40 es un número imponente en cuestión de edad y en muchas ocasiones lo omitimos, pero llegar a cuatro decenas de sucursales es toda una celebración para gritar a los cuatro vientos y presumir a todo México y el mundo.

Para la consentida marca canadiense haberse expandido durante tiempos de pandemia ha sido todo un reto, pero sin duda, no tiene límites para seguir compartiendo con el mundo sus famosos Timbits, donas, postres y bebidas calientes.

Además, durante estos momentos en los que no se puede convivir de cerca, Tim Hortons se las ingenió para que todos sigan disfrutando de los increíbles antojos recién hechos y creó las sucursales Drive Thru & Delivery Only, en las que sin necesidad de bajarse del coche y de una manera más rápida y segura, los amantes de sus especialidades podrán vivir la experiencia única de fast food.

La marca tiene el objetivo de llegar a cada rincón del país y en esta ocasión hace una invitación para que conozcan la nueva sucursal que opera con todas las medidas necesarias de prevención del COVID para que te sientas seguro. El nuevo lugar cuenta con el formato tradicional para disfrutar tu café o para trabajar en esta cadena y también tiene la opción de drive thru.



Tim Hortons®

www.timhortonsmx.com

[TimHortonsMX](https://www.facebook.com/TimHortonsMX)

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

LA
BUENA BARRA
CANTINA CONTEMPORÁNEA



BIG BOY TOMAHAWK AUSTRALIANO

RÍO MISSOURI 600 ORIENTE SPGG, PLAZA LÚA

EL ÉXITO DE TU RESTAURANTE ESTÁ EN LOS PROVEEDORES



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

Sigma Foodservice

De expertos para expertos

Sigma es una compañía global dedicada a ofrecer los alimentos favoritos a cada comunidad que nació en 1980. Para 2006 inicia la unidad de negocio Sigma Foodservice con operaciones como un canal de distribución y que se dedica a dar servicio a diferentes segmentos del mercado Foodservice en todo México, entre ellos destacan restaurantes, hoteles, comedores, cafeterías entre otros. Cuentan con el respaldo de certificaciones nacionales e internacionales, ofreciendo la más alta calidad de producto y un gran respeto por la cadena de almacenaje y distribución.

La diferencia

La marca ayuda a la Industria Foodservice a crear experiencias culinarias memorables, como por ejemplo:

- Asesorías de negocio
- Asesoría culinaria
- Diferentes canales y plataformas de atención
- Amplia de productos
- Red de distribución nacional
- Calidad en las entregas
- Los mejores chefs confían en los productos de la empresa



Certificaciones que respaldan la calidad



Sigma Foodservice a detalle



+ de **10** Categorías de alimentos



+ de **3000** productos en catálogo



+ **100** marcas líderes



Presencia Nacional: **62** centros de distribución y un centro culinario



Plataforma de venta en línea para clientes foodservice

Asesorías personalizadas y atención en plataformas digitales

Innovación

Sigma Foodservice ayuda a llevar a los negocios a nuevos horizontes con poca inversión gracias a la asesoría especializada para aperturar una Dark Kitchen, un espacio destinado a procesar platillos para venta a domicilio, un nuevo giro de negocios emergente que tomo una amplia relevancia en los últimos 2 años.



www.sigmafoodservice.com

55 56 50 6909

Sigma Foodservice

atencionfoodservice@sigma-alimentos.com

Acueducto, 66376 Santa Catarina Nuevo León

SE APETECE DE VERDAD



www.elpolloloco.com.mx

Pide a través de: **AUTOLOCO**

UberEats

DiDiFood

Rappi

Vinoteca

¡Compartamos la cultura del vino!

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



Innovación

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



La diferencia

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

A detalle

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

VINOTECA®

- www.vinoteca.com
- @vinoteca_mexico
- Vinoteca Mexico
- atención.enlinea@vinoteca.com

VINOTECA®

DONDE HAY VINO...



SIEMPRE HAY FIESTA.

ENCUENTRA LOS MEJORES VINOS Y LICORES SOLO EN VINOTECA.

VINOTECA MTY | T. (81) 8173 5000

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 | COLORINES
SAN JERÓNIMO | GARZA LAGÜERA | PLAZA OMNIA | HUMBERTO LOBO

Encuentra tus productos favoritos aquí

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

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

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



Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas. *EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD. EVITA EL EXCESO.

Fitzer

#MissNothing

La primera 'hard seltzer' mexicana, Fitzer, es una bebida con el mismo grado de alcohol (4.4%) de una cerveza, pero muy ligera, con solo 88 calorías y 80% menos carbohidratos que cualquier otra bebida similar.

El proyecto nació mientras Óscar García, Tomás Loeser y Patrio Brito eran estudiantes en The Wharton School, y al graduarse decidieron emprender en México ya que habían descubierto que la categoría de hard seltzer sería un boom en el mercado mexicano.

Actualmente, llevan dos años en el mercado y el equipo lo integran 35 personas con diversos perfiles y experiencias en diferentes industrias. Todos estos esfuerzos han llevado a posicionar a Fitzer como la empresa líder en este segmento que sigue en expansión.

Producto

- Bebida a base de agua Mineral, más alcohol y un toque de sabor.
- Un envase contiene 4.4% de alcohol, 88 calorías y 0.5g de carbohidratos.

Innovación

El equipo de Fitzer ha desarrollado herramientas tecnológicas que mejoran la experiencia de compra al usuario.

Por otro lado, la elaboración de la bebida es realizado con el menor impacto posible en todas las áreas tanto para la salud, la sociedad y el medio ambiente.



Fitzer a detalle



· Siembra de árboles aguacateros en Guadalajara, Jalisco.



· Padrinos de 10 centros de acopio de aluminio y cartón en la República.



· Gracias al programa de Ecolana "Amigos del Reciclaje", formaron parte de una comunidad de PYMES que buscan involucrarse de manera activa en la promoción del reciclaje en México.



La diferencia

- Alcohol de fermentación natural.
- Sin edulcorante, sin destilar y con sabores naturales.
- Es una 'startup' 100% mexicana.
- Es un producto libre de gluten y 'keto friendly'.
- Se produce sin altas temperaturas, lo que evita la formación de los congéneres del alcohol "los alcoholes malos" provocan resaca.
- Es una bebida noble, natural y pura.

Certificaciones que respaldan la calidad

Sello Hecho en México



En proceso para la certificación como la primera Empresa B de bebidas alcohólicas en México.



📍 Gómez Morín Int. 955 Ext. 308, Monte Bello,
San Pedro Garza García, Nuevo León, 6629
🌐 www.drinkfitzer.com

✉ info@drinkfitzer.com
📷 [@drinkfitzer](https://www.instagram.com/drinkfitzer)



**“EN CALIDAD Y SABOR
RESTAURANT LA ARRACHERA
ES LO MEJOR”**

▣ CONSTITUYENTES DE NUEVO LEÓN 111, COL. ARBOLEDAS DE CORREGIDORA, GUADALUPE, NUEVO LEÓN

▣ 8183795350

▣ LAARRACHERASADCV

Delicada selección

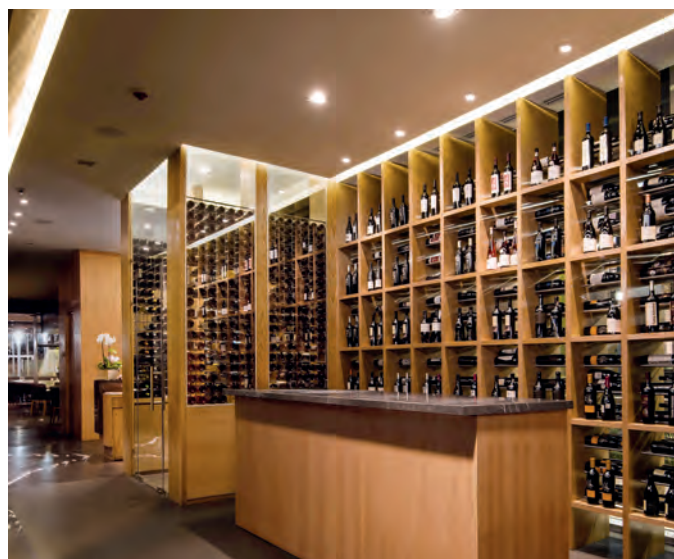
Tienda de Vinos Pangea

El sitio que alberga una exquisita oferta de vinos, inició desde 1999 ofreciendo una selección de los mejores vinos mexicanos, incorporando años después una delicada propuesta de etiquetas internacionales de Francia, Italia, España, Alemania y Portugal. Además, cuenta con una gran variedad de cervezas artesanales locales y regionales, licores, mezcales y cristalería; así como elementos para acompañarlos entre ellos el pan campesino, pastas y salsas hechas en el Pangea.



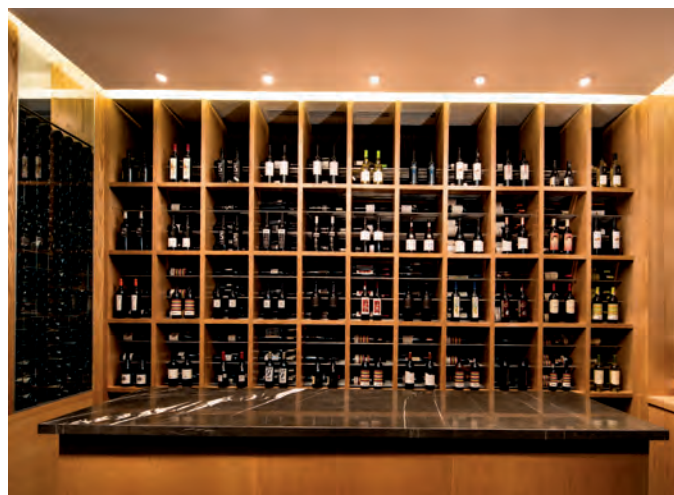
Club de Vinos

Suscripción en la cual mes a mes los socios reciben una selección exclusiva de sus mejores vinos junto con maridaje como quesos, fruto secos, nueces, etcétera. Para complementar la experiencia, se les hacen llegar unas fichas técnicas en las cuales podrán aprender más sobre las características cada etiqueta. Al formar parte de este programa, también se cuenta con beneficios como 10% de descuento en los restaurantes de Grupo Pangea y en tienda de vinos, invitación preferente a eventos y catas de Pangea y primicia en venta de vinos, entre otros.



Valor agregado

Cada producto es verificado primero por el chef Guillermo González Beristain y Eduardo Morali para asegurarse que sea de primera calidad. La selección se realiza de acuerdo a su historia y origen. Para poder ingresar un vino a los aparadores los chefs tienen que probarlo y aprobarlo.



Innovación

A raíz de la pandemia, Pangea lanzó Menú To Go, un concepto para ofrecer a sus comensales la experiencia disfrutar de los exquisitos platillos de su grupo gastronómico en casa, al igual que proporcionarles todos los ingredientes para cocinar algunos otros por su cuenta. Algunos de los productos que se pueden adquirir en esta plataforma son helado, pasta fresca, pan campesino y menús de los restaurantes de Grupo Pangea a precios especiales.

T I E N D A D E V I N O S
P A N G E A

📍 Parque Arboleda, Ave. Roble #660,
Local I-101 Col. Valle del Campestre,
San Pedro Garza García, Nuevo León, México.

☎ 81 2722 1653

✉ vinospangea@grupopangea.com



La
DOÑA

DELICIAS DEL LÍBANO

📍 DISTRITO ARMIDA/ Av. Cto. Frida Kahlo No.303,
Zona Valle Oriente, San Pedro, Garza García

🌐 www.ladonadeliciasdelibano.com

📷 @ladona_deliciasdelibano

f La DOÑA

☎ 818 280 8642

Crean productos nutritivos para una vida saludable

Tu Tipo es una marca que nace de un emprendimiento familiar. Iris Esquivel es la fundadora de la empresa que nació a raíz de especializarse en estudios sobre dietas aplicadas a “Tu Tipo” de sangre, de ahí nace el nombre de la marca, que a la par fue impulsada por su hijo Martín Ochoa, especialista en nutrición. Ambos unieron fuerzas y conocimientos para iniciar el camino en la producción de alimentos libres de gluten y saludables dentro de un mercado que aún no había sido explorado en nuestro país y comenzaba a existir demanda de este tipo de productos pero que solo eran producidos por marcas importadas y a elevados precios.

Fue en 2012 cuando comenzaron a introducir su propuesta en tiendas saludables y mercaditos, para ganar aceptación y posteriormente venderla en supermercados como HEB, CHEDRAUI, SORIANA y CITY MARKET.

La diferencia

Los fundadores trabajan para crear una categoría exclusiva de mantequillas clarificadas 100% naturales en las tiendas de autoservicio. Actualmente Tu Tipo cuenta con una variedad de sabores y gramajes y está por lanzar al mercado una mantequilla clarificada con miel de abeja para paladares más dulces.

Cocina sana

La marca está impulsada por la necesidad de crear más productos saludables para ofrecer en las tiendas de autoservicios.

El desarrollo de la mantequilla clarificada, Ghee, ofrece múltiples beneficios a la salud ya que durante el proceso de clarificado se remueven las impurezas, los sólidos y las grasas trans, con lo cual ayudan a regular los niveles de colesterol. Además, por sus cualidades terapéuticas, el consumo de esta mantequilla trabaja como un regenerador de tejido.



Producto

- Mantequilla clarificada
- Mantequilla clarificada adicionada con aceite de coco orgánico
- Mantequilla clarificada con infusión de ajo
- Mantequilla clarificada con miel de abeja

Certificaciones

- + ACELMEX (Asistencia al celiaco de México a.c)
- + BCRGS Start! (En proceso de certificación)
- + Gluten Free Facilities (En proceso)



Recomendación del chef Carlos Leal Filete y camote al ghee

- Para la carne necesitamos:
- 1 Filete de res 1.5 Pulgadas
 - Sal de mar
 - Pimienta negra quebrada
 - 1 Cucharada de ghee natural
 - 1 Ajo

Precalentar sartén y sazonar el corte con sal y pimienta. Una vez caliente la sartén, sellar la carne por todos sus lados. Una vez sellada, poner 2 cucharadas de ghee natural “Tu Tipo” en la sartén y ayudándonos con una cuchara bañar del ghee derretido hasta que el centro del filete llegue a 55 grados (término medio). Eso será el momento de sacar el corte y reservar.

Para el puré:

- 1 camote
- Sal de mar
- Pimienta negra quebrada
- 2 cucharadas de ghee natural “tu tipo”
- Pepitas de calabaza sin cáscara.

Pelar el camote, cortar en cubos y poner a hervir. Una vez suave, licuar con 1 cucharada de ghee natural “tu tipo” y ½ taza de agua (usar la que se usó para hervir el camote). Poner en un sartén a llama baja poner el puré, la otra cucharada de ghee y sazonar con sal y pimienta. Reservar. Tostar y sazonar con sal las pepitas y reservar.

Para el ghee compuesto

- 1 chile guajillo molido
- 2 cucharadas de ghee
- Sal de mar
- Cilantro

Derretir a llama muy baja el ghee, incorporar chile en polvo, sazonar con sal. Reservar. Una vez tibio poner en un molde y poner hojas de cilantro. Enfriar en refrigerador por dos horas.



☎ 81 1356 1992
🌐 www.tutipo.com.mx

✉ martinochoa909@gmail.com
📷 @tu_tipo

Espacios confiables con aire puro

Medicair®

By:



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

Esterilizadores de aire y superficies



65m³ Área de desinfección



97.5% de eficiencia ante el virus del COVID



Luz Ultravioleta para una desinfección total



Ver video



Aires acondicionados • UPS • Purificadores de agua • Calentadores instantáneos



Restricción de sustancias peligrosas

[evans.com.mx](https://www.evans.com.mx)

• Paseo de la Reforma #1321
☎ 84 • 4186 • 3270
salttillo@evans.com.mx

• Av. Francisco I. Madero Ote. #3999
☎ 81 • 2001 • 7794
churubusco@evans.com.mx

Ventas en línea
☎ 33 • 1500 • 8897
contacto@evans.com.mx

Síguenos: EvansMéxico



• Av. Francisco I. Madero Pte. #819
☎ 81 • 2001 • 5356
madero@evans.com.mx

Localiza tu tienda en:
[tiendaevans.com](https://www.tiendaevans.com)

800 00 EVANS
3 8 2 6 7

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



READY BY LOMA

Experimenta una vida llena de color

La empresa líder en desarrollos inmobiliarios, sorprende nuevamente y ahora lo hace con un proyecto de departamentos en Guadalupe.

Desde hace más de un año, LOMA Desarrollos® exploró un espacio en la región, un terreno ideal para la construcción de dos edificios. El proceso de planeación está en marcha y desde el mes pasado comenzó su comercialización. Será en el mes de noviembre cuando arranque la construcción del desarrollo residencial bajo un concepto technicolor, contará con dos torres de departamentos, cada uno con 125 espacios, habrá dos tipos de departamentos, el A que va desde 56.27 a 58.81 metros cuadrados, con dos recamaras, y el tipo B es de 69.54 a 72.7 metros cuadrados, teniendo opción de dos y tres recamaras.

Ready by Loma, fue planeado para aquellas personas que buscan un concepto de vivienda innovador y completamente diferente a lo habitual. Departamentos que serán accesibles y funcionales, la opción perfecta para familias pequeñas que están interesadas en invertir su capital en un inmueble seguro, en un ambiente cómodamente familiar, con todos los servicios a la mano y dentro de un espacio lleno de amenidades para todos los integrantes de la familia.





“EXPERIMENTA UNA VIDA LLENA DE COLOR”

El perfil de los habitantes de los departamentos es gente joven, familias que comienzan su historia, parejas de recién casados o solteros que buscan un lugar con grandes comodidades. Cuenta con una ubicación privilegiada, cerca del estadio de Rayados, a unos minutos de una excelente zona comercial y a tan solo 25 metros de una Soriana, empresa con la que Loma mantiene una relación estrecha, anclando diferentes proyectos en 9 estados del país.

El proyecto ha sido capitalizado con el mismo portafolio de la empresa, lo que brinda a los interesados la seguridad y respaldo de un grupo que ya ha logrado desarrollar más de 60 proyectos en 14 ciudades de México.

“Siempre trabajamos dependiendo de la unidad de negocio que hagamos, tenemos un grupo excelente de arquitectos, con una vasta experiencia que ya han participado en otros proyectos que hemos desarrollado en diferentes plazas del país”, afirmó Rodolfo Cano, Director de Finanzas y Operaciones de Loma.

Ready by Loma, es un proyecto que viene a coronar la trayectoria del grupo, actualmente hay un showroom donde los interesados pueden vivir la experiencia, visitando un departamento que está instalado para que los clientes observen la forma en que se vivirá en el desarrollo, dimensionando espacios, visualizando su vida a futuro y entendiendo por qué el desarrollo será el ideal. El departamento muestra es del tipo A y cuenta con sus dos recámaras, terraza, cuarto de lavado, sala de tele y cocina.

Las torres contarán con espacios de convivencia entre los que destacan una terraza panorámica, palapa con asadores, área lúdica, circuito canino, alberca, pista de cardio, vita pista, salón de eventos y gimnasio.

LOMA Desarrollos® cuenta con una experiencia que supera los 26 años entendiendo el mundo inmobiliario, con presencia en diferentes ciudades como Cancún, Yucatán, Mazatlán, Tijuana, Los Cabos, Ciudad Juárez y otras.



ready
BY LOMA
DESARROLLOS

LOMA
DESARROLLOS

Showroom

📍 Av. Eloy Cavazos #3301, Plaza Arcadia L27, Camino Real , Guadalupe, N.L.

🌐 www.readybyloma.com

☎ 81 1101 4652

📘 Ready by Loma

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

Sensira: un hotel de experiencias únicas

Arriva Hospitality Group anunció la apertura del nuevo Sensira Resort & Spa ubicado en la bahía de Petempich en la Riviera Maya. El complejo es miembro de Leading Hoteles of the World y cuenta con 359 habitaciones y suites de lujo con el plan 'all inclusive'.

La inversión de 85 millones de dólares es capital 100 por ciento mexicano que apostó por una exclusiva experiencia donde las tradiciones mexicanas, la calidez y cada detalle en las habitaciones deleitarán a sus huéspedes.

La palabra "sensira" proviene del egipcio "chensira" que significa "nacer a través de un viaje", todo un concepto que brindará los más altos estándares de calidad en un servicio especializado; además, la oferta gastronómica, actividades, y una experiencia sensorial muy integral. "Estamos sumamente orgullosos de presentar esta nueva marca que lleva la tradición de Arriva Hospitality Group a una nueva dimensión" comentó Alma López, directora comercial del grupo. El plan Todo Incluido ofrece el programa The Sensitive Experience Gourmet para disfrutar de una gama de opciones, desde restaurantes temáticos, hasta el restaurante insignia de autor 'Galerie des sens', creado por el distinguido chef mexicano John Bertrand.

El entretenimiento y la convivencia familiar son importantes y los creadores pensaron en todo, por eso brindan el programa Play Time Experience integrada por clubes como el Baby Explorer, Adventure y Emoji Teens para que los pequeños, y no tan pequeños, la pasen increíble en estas grandes aventuras; la tirolesa, el muro de escalar, canchas de tenis, mini golfito, cinema, disco y son otras opciones de entretenimiento.

Sensira Resort & Spa cuenta también con habitaciones, centro de consumo y espacios dedicados a sólo adultos para disfrutar de la intimidad y relajación en pareja, familia o amigos. Los detalles son la parte mágica de toda la experiencia, la particularidad del servicio, las amenidades y facilidades que ofrece el Resort forman parte del momento sorpresa que complementará la estadía, diseñados para estimular los sentidos, desde los aromas creados para cada espacio, texturas, sabores e incitaciones visuales a través de los espacios exteriores que invitan a convivir y relajarse con el entorno natural.



Informes y reservaciones
 ☎ 52 (998) 868 5460
 ☎ México 800 062 5027
 🌐 sensiraresorts.com



Sensira Resort & Spa



The Sensitive Experience Gourmet



Play Time Experience

REDESCUBRE LA FAMILIA
y renace con tus sentidos




SENSIRA
RESORT & SPA . RIVIERA MAYA

LUXURY ALL INCLUSIVE RESORT | Riviera Maya

Vive la experiencia de un resort 100% mexicano, un espacio libre para estimular tus emociones y compartir con tus seres queridos. Disfruta de nuestro cálido servicio y déjate sorprender con nuestros detalles en un ambiente donde se combina la diversión y el descanso... Una experiencia que seduce tus sentidos.

Sensitive *Gourmet, Playtime & Wellness* Experience.

NOCHES GRATIS

Reserva 2 ó más noches y te regalamos
1 noche más.

Reserva 7 noches y paga solo 5.

Vigencia hasta Dic. 22, 2021.

Las noches gratis aplican hasta cuatro por reserva.
Sujeto a disponibilidad. Aplican restricciones.
No combinable con otras promociones.

* Pregunta por nuestras demás promociones.



OPERADO POR: *Arriva*
Hospitality Group

A MEMBER OF

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

MEX: 800 062 5027
52 (998) 868 5460
USA/CAD: (+1-800) 745 8883
sensiraresorts.com

Conecta tus Sentidos



Sensira Resort & Spa



Elimelec Moreno, Presidente de Asonoc

Certificación financiera ASONOC

Arrancó actividades la Asociación Nacional de Oficiales de Cumplimiento Certificados (ASONOC), con el objetivo de profesionalizar el cumplimiento en la prevención de lavado de dinero y financiamiento al terrorismo dentro de las Entidades Financieras y actividades vulnerables. La institución comenzó a planearse en el 2015, cuando la certificación era únicamente para las instituciones financieras.

Es importante definir que un oficial de cumplimiento es la persona dedicada a vigilar y velar por el sano desarrollo de las actividades financieras; mientras que el encargado de cumplimiento aplica solo para las actividades vulnerables.

ASONOC es un espacio en la que los oficiales y encargados de cumplimiento pueden compartir sus experiencias y opiniones sobre las problemáticas que día a día se van encontrando en la práctica y además, ofrece capacitación de calidad. “Buscamos nivelar la brecha para que las personas reciban la misma capacitación que el personal de un banco y queremos hacer puentes entre las autoridades y la Asociación para que también nos escuchen y expresar nuestros comentarios, nuestra forma de sentir y tener esa relación estrecha con la Comisión Nacional Bancaria de Valores, la Condusef, UIF y el SAT”, detalló Elimelec Moreno, presidente de ASONOC.



Yesica Gutiérrez
Secretario del Consejo



Elimelec Moreno
Presidente del Consejo



Iván Alemán
Consejero Independiente



Francisco Domínguez
Director de Comités

Capacitación

Los eventos semanales serán de manera virtual para poder compartir experiencias e información acerca del sector, tanto de las nuevas disposiciones, modificaciones a la misma, convocatorias, reglas y todo lo que emita la Secretaría de Hacienda.

Durante estas charlas cortas se abordarán diferentes temas para debatir y conocer más acerca de ellos, para ello se realizarán diferentes comités, tales como:

- **Comité de prácticas corporativas**
- **Comité fiscal contable**
- **Comité de prevención al lavado de dinero y de No financiamiento al terrorismo**
- **Comité de transparencia**
- **Comité de fondeo institucional**

Además, durante estas charlas se interpretará y compartirá lo que está sucediendo a nivel global en el sector, para cuando sea el momento de aplicarlas en México.

¿Cómo me puedo unir?

La inscripción, que no tiene costo se puede realizar por medio de correo electrónico dirigido a contacto@asonoc.org.mx, aquí el interesado debe enviar sus datos y documentos para el proceso.

ASONOC
Asociación Nacional de Oficiales de Cumplimiento Certificados, A.C.

www.asonoc.org.mx
contacto@asonoc.org.mx



Victor y Jacqueline Guerra

Ideas en movimiento

De la pasión por la comunicación visual y la publicidad de Víctor y Jacqueline Guerra, nace en 1996 GUERRA GLOBAL SIGNS. Empresa que se caracteriza por su amplia experiencia y por el servicio profesional y personalizado para cada uno de sus clientes y proyectos, llevándolos a contar con la confianza de reconocidas empresas nacionales y transnacionales.

Durante 25 años se han caracterizado por brindar un servicio integral a tiendas de 'retail' (impresión, corte, empaque y logística), ambientación a fraccionamientos, campañas en edificios, y desarrollo de productos nuevos sobre una necesidad específica.

“Nos caracteriza la calidad, el servicio personalizado y el tiempo de respuesta. Estamos en una búsqueda constante de nuevas tecnologías que se alinean a las tendencias del mercado. Además contamos con un equipo de trabajo que día a día se enfoca en escuchar y satisfacer las necesidades de nuestros clientes.”

Cabe resaltar, que además de los atributos ya mencionados, la creatividad ha sido vital en su crecimiento y desarrollo hasta el día de hoy, por lo que con su espíritu innovador los encaminó en el 2020 a crear dos nuevos proyectos: Label&Sticker Depot e Ideas Chartoni.

El primero se enfoca en todo tipo de etiquetas y calcomanías para el 'branding' de marcas con una amplia variedad de productos y materiales como papel adhesivo, vinil mate, brillante y transparente. Por otro lado, Ideas Chartoni son productos de cartón, cajas personalizadas para bajo volumen, "branding" al igual que artículos para negocios que no requieren grandes volúmenes de cajas (repostería, vinos, regalos personalizados, etcétera).



guerra
GLOBAL SIGNS



IDEAS
CHARTONI



Av. Félix U. Gómez 2806,
colonia Cementos, Monterrey
8374 5600 y 01 8030 7977
ventas@guerraglobal.com.mx
Guerra Global Signs
Guerra Global Signs
@labelandstickerdepot
@ideaschartoni

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

Por Esteban Echavarría

Partner Costa Rica de Great Place to Work® México

greatplacetowork.com.mx



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

*Doble
B*



Naughty Kombucha

AV. DEL ROBLE 660.ZONA SANTA BARBARA
66266 SAN PEDRO GARZA GARCÍA. N.L.



Expectativas de recuperación del empleo

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

Trabajadores

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

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

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

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

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

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

LA TORRADA

LEÑA HORNO CAVA



CHILE EN NOGADA

DE COSTILLA DEL TÍO GUILLO

LÁZARO CÁRDENAS 2500, SPGG

RSVP - 81 8262 · 7150



81 8259 · 9853



OpenTable

WWW.LATORRADA.MX



¿Dónde está Nuevo León en el entorno actual?



Por Lic. Eduardo Arroyo

coparmexnl.org.mx

[CoparmexNL](#)

[Coparmex Nuevo León](#)

Nuevo León es una de las ocho entidades en todo el país que, desde junio del presente año, consiguió alcanzar el nivel de empleo formal que había previo a la pandemia.

Esto gracias al esfuerzo y al trabajo conjunto entre empresarios y trabajadores.

Ante la llegada de una tercera ola del COVID-19, aún hay mucho trabajo por hacer y se necesitará echar mano de todo el aprendizaje adquirido para enfrentar los retos y superarlos.

Para las familias de Nuevo León es fundamental contar con un empleo. Somos el segundo estado en el país con mayores ingresos por concepto del trabajo. Solo superados por el de las familias de Baja California.

En Nuevo León vivimos el trabajo como uno de nuestros valores. Las familias de Nuevo León registraron en 2020 un ingreso por trabajo superior en un 40% al promedio nacional. Se entiende pues los empresarios de Nuevo León reconocen la

productividad de sus trabajadores y la premian, con mejores salarios.

Nuevo León es el Estado, luego de la Ciudad de México con mayor cifra de trabajadores inscritos en el IMSS al más alto nivel de ingreso permitido por el Instituto. Unos 47,000 empleados en Nuevo León están inscritos a 25 UMAS.

Al Estado le importa su presente y futuro, no hay que perder tiempo ni recursos en el pasado, quedó demostrado luego de su baja participación en la Consulta celebrada el 1 de agosto pasado, fue la segunda entidad con menor tasa de población que acudió a votar.

Lo que interesa a los emprendedores, a los dueños de una micro, pequeña y/o mediana empresa y a los trabajadores es producir. Hacer que sus negocios y familias crezcan. Esto queda evidencia al ver que las familias de Nuevo León son las que mayor cantidad de recursos destinan a gasto educativo. Casi el doble del promedio que lo hacen las familias en México.

La competitividad es un tema en la mente de los habitantes de Nuevo León, sin importar su posición en la ocupación. Los asalariados, los empleadores, los trabajadores independientes a diario se esfuerzan por elevar su productividad y competitividad.

Nuevo León junto con la Ciudad de México son los Estados en el País con mayor grado de escolaridad, de 10.7 años.

En el primer trimestre de este año, la actividad productiva en Nuevo León, según el Indicador Trimestral de la Actividad Económica Estatal, creció 1.5% respecto al trimestre anterior, y casi iguala el mismo índice que tenía en el mismo período de 2020.

La evolución de la economía en Nuevo León, con excepción del descalabro de 2020, en los últimos 10 años había sido creciente.

Nuevo León tiene la tercera economía más grande del País, solo superada por la de la Ciudad de México y la del Estado de México.

Queda claro que es debido al valor del trabajo, la educación y el emprendimiento, que prevalece en la entidad.

CHILCHOTA

El Hogar del Queso



Celebremos el Sabor




¡Viva México!

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.

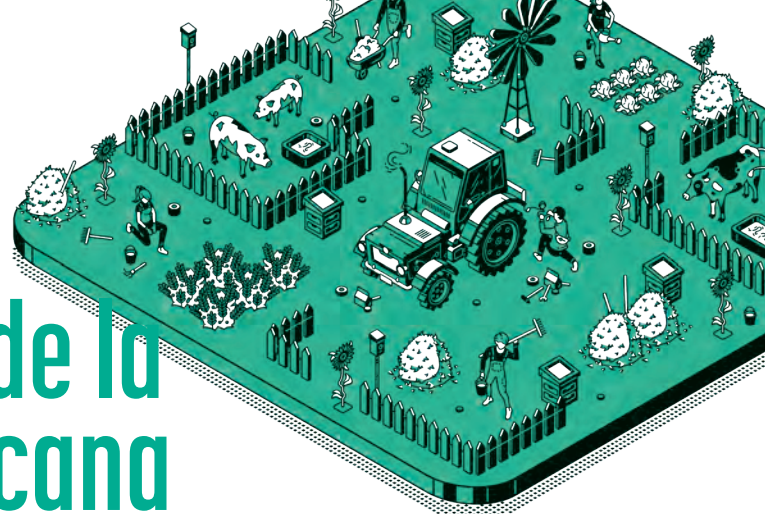
Suc. Cumbres ☎ 81 22 35 36 77
Av. Paseo de los Leones #1220,
Col. Cumbres Primer Sector,
C.P. 64610, Monterrey, N. L.

www.chilchota.com    ChilchotaMx

Distribuidor Autorizado



Desempeño de la balanza comercial de la agroindustria mexicana



Por Héctor Villarreal Muraira

Director General de COMCE Noreste

comcenoreste.org.mx

COMCE Noreste

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 por la contingencia del coronavirus Covid-19, la agroindustria continúa su curso a un ritmo constante e incluso acelerado debido a una mayor demanda de producto en Estados Unidos y el mundo.

Por séptimo año consecutivo al mes de mayo de 2021, la Balanza Comercial Agropecuaria y Agroindustrial tiene superávit: siendo de 4,231 millones de dólares (MDD). Es el cuarto mayor saldo positivo en 27 años (desde 1995); derivado de 18,718 MDD de exportaciones y 14,487 MDD de importaciones. Además, a mayo de 2021 el valor de las exportaciones agroalimentarias de México es el más alto reportado en 29 años (desde 1993).

La dinámica que presentan las exportaciones de bienes agroalimentarios y el nivel alcanzado permitió al país obtener divisas que superan a las conseguidas por: Venta de productos petroleros en 8,663 MDD (86.2%) y Turismo extranjero en 12,881 MDD (220.7%).

A mayo de 2021, la Balanza Comercial No Petrolera cerró con un superávit de 10,327 MDD. El impacto del saldo de la Balanza Manufacturera en el saldo de la Balanza No Petrolera es positivo; tiene un superávit de 5,917 MDD, el cual contribuye con 57.3%. Mientras que el impacto del superávit de la Balanza Agropecuaria y Agroindustrial (4,231 MDD) contribuye de manera positiva con 40.9% al superávit de la No Petrolera.

A nivel de producto, los de mayor demanda en el mercado internacional y que más aportaron al superávit son: cerveza (2,194 MDD), aguacate (1,321 MDD), tequila y mezcal (1,146 MDD), jitomate (1,029 MDD), pimienta (817 MDD), productos de panadería (665 MDD), carne de bovino, fresca o refrigerada (596 MDD), fresa (538 MDD), azúcar (418 MDD), carne de porcino (410 MDD), cítricos (325 MDD), artículos de confitería sin cacao (315 MDD), frutas en conserva (254 MDD), hortalizas cocidas en agua o vapor (247 MDD), chocolate y otros preparados de alimentos con cacao (230 MDD), salsas, sazónadores y condimentos (183 MDD).

Según la Organización Mundial de Comercio, México es el séptimo país que más exporta alimentos, y de acuerdo con el Consejo Nacional Agropecuario, 80% de los envíos del país van dirigidos a Estados Unidos y Canadá; 8% a Latinoamérica; 6% a Asia, y sólo 5% 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 la cerveza, el aguacate, 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, las alternativas que tenemos es hacer vigentes los acuerdos comerciales que tenemos firmados y poner énfasis en los países de Centro y Sudamérica, Asia y Europa.

Para las empresas agroindustriales que no exportan o que sólo exportan a Estados Unidos, en COMCE Noreste a través de su Comité de Comercialización Internacional, se ha desarrollado el Programa "Tú Puedes Exportar" con la participación de empresas exportadoras exitosas de la región, quienes comparten sus mejores prácticas en 10 temas fundamentales desde la selección y prospección del mercado meta hasta lograr la operación de exportaciones exitosas. Este Programa tiene como objetivo principal guiar a las empresas en los diferentes aspectos que implican los procesos de una operación de exportación eficiente.

En COMCE Noreste estamos a sus órdenes para atender las necesidades de las empresas que exportan o de aquellas que quieren iniciar un proceso de exportación. Esperamos que cada día se sumen más empresas a la elite creciente de compañías exportadoras mexicanas.

A NEW APPROACH TO
TRADITION



 @minomora



Uso de las apps para mejorar

Por **Ángeles Vela**

Directora CSOFT Monterrey

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

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

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

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

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

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



nuestros hábitos alimenticios

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

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

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

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

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

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



El 'delivery' es el aspecto clave para el consumo discrecional

Por Roberto Solano Pérez

Coordinador de Análisis y Estratega Bursátil de Monex

✉ jrsolano@monex.com.mx

Hace un año, el Sector del Consumo Discrecional (restaurantes) tuvo un paro total ocasionado por la pandemia del Covid -19, de hecho, fue después del turismo el segundo sector con mayores afectaciones en sus niveles de ventas. Ante las limitantes a la movilidad social y el reto de cubrir las necesidades de los consumidores, diversas empresas enfocaron sus esfuerzos en las plataformas de ventas con entrega a domicilio, siendo éstas las que lograron canalizar la oferta y demanda del sector. Previo a dicho contexto, las empresas hacían incipientes pasos hacia esta medida, ya que la capacidad y confianza del cliente se encontraba relacionada en los lugares físicos.

En diversos países, los Gobiernos enfocaron sus esfuerzos en diversos estímulos (desde fiscales hasta estímulos) para aligerar el difícil contexto que atravesaba el consumo discrecional, y posterior a este, el enfoque de apertura con las medidas sanitarias (principalmente al aire libre) fue algo que dio un ligero respiro. Hoy en día, el esquema de vacunación será el principal catalizador para que los niveles de venta del sector alcancen los niveles pre-pandemia del 2019 (en promedio algunas empresas se encuentran con ingresos equivalentes al 90.0% respecto a ese periodo).

Las plataformas que ganaron mucho mayor peso son UberEats y Rappi, donde la mayoría de los restaurantes (sean franquicias o de menor tamaño) se fueron afiliando al esque-

ma. Empresas como Asea, en el contexto más complicado emplearon diversas medidas entre las que destacan: 1) Integraron DiDi Foods como un nuevo agregador para 7 marcas y más de 100 unidades; 2) Se agregaron más de 600 unidades para entrega en Uber Eats; 3) Se incluyeron más de 200 unidades de Pizza a Rappi y 200 unidades adicionales a Uber Eats, anteriormente había 100 unidades en Uber Eats; 4) Se dieron de alta más de 100 unidades de Starbucks a Sin Delantal; y 5) Se ajustaron los menús para todas las marcas, optimizando los productos y agregando promociones durante la contingencia.

Al igual que el "e-commerce", las entregas a domicilio ya se consideran dentro de los mecanismos más habituales para el consumidor, de hecho, generó oportunidades para clientes cuyo acceso al crédito no es tan habitual. La operación de los restaurantes ha implicado un periodo de alta innovación tecnológica (para incluirse en las plataformas) para atender este contexto de pandemia, y de hecho, debido a su enfoque visualizamos una recuperación durante el 2021 y 2022 (será clave evaluar el esquema sanitario).

En la actualidad, el contexto de la pandemia vive un momento de retos ante el avance de la variante Delta, sin embargo, ante los diversos efectos (sin restringir la movilidad) el sector del consumo discrecional consideramos que ha probado su adaptabilidad en el periodo de mayores complicaciones.




MONEX


Lleva tu empresa hasta
donde habías pensado

Porque nos renovamos para hacerte llegar más lejos, con asesoría especializada, presencia en los principales centros financieros y servicios de clase mundial. Con más de 35 años de experiencia, elegimos brindarte agilidad financiera para seguir impulsándote.

Mantente **ágil**

Contáctanos en monex.com.mx o Monterrey: 818 152 8300 y 818 133 7700

 @GrupoFinancieroMonex

 @monexanalysis

Cadena de suministro en un restaurante

Por Iván Gutiérrez

CEO de Caltic Consultores

calticconsultores.com

Todos cuando vamos a un restaurante, pedimos que esté nuestro platillo servido en tiempo, con la calidad y con el sabor que nos gusta. Para que esto suceda hay una gran cantidad de procesos y de variables que se tienen que ejecutar y controlar, se tiene que desarrollar una disciplina operativa para que todos los días se puedan servir todos los platillos de la carta. No es tarea fácil, lo primero que tenemos que preguntarnos es ¿cuáles son los procesos o actividades que tengo que coordinar de manera estandarizada y sistemática para poderlo lograr? La respuesta está en los procesos de la cadena de suministro, todo lo que sucede antes para que un vendedor/mesero, pueda servir un platillo.

La cadena de suministro de un restaurante, de acuerdo con mi experiencia se puede dividir en los siguientes procesos:

- 1.- Planeación de recursos humanos (puestos, horarios, gente, turnos)
- 2.- Menú y recetas
- 3.- Planeación de materias primas e insumos
- 4.- Selección de proveedores
- 5.- Compras
- 6.- Manejo de almacén: recepción de materias primas, salida de MP e insumos, devoluciones de cocina y manejo de inventarios
- 7.- Planeación de preproducción (lo que se puede preparar antes de recibir a los comensales.
- 8.- Preproducción y producción de alimentos (cocina)
- 9.- Repartición/asignación de comandas.
- 10.- Supervisión de producción (cocina)
- 11.- Entrega de platillos y control de tiempos
- 12.- Mermas y control de inventarios en cocina

Muchos restauranteros no le dan la importancia a revisar sus procesos, a definirlos (con un enfoque de optimización) y después a documentarlos para capacitar, entrenar e implementar los nuevos procesos, a través de toda la gente que participa en ellos y de los mejores sistemas de información posibles.





Planeación:

El restaurante depende en una buena medida de la mano de obra, por eso hay que definir primero en que horarios queremos y nos conviene abrir, la capacidad y el número de comensales que planeamos atender, por día o turno, previamente también hay que definir los platillos, sus recetas y el costo de cada platillo. Con la estadística de ventas y de movimientos de inventarios hay que definir cuánto se tiene que comprar por día o semana, previamente se tuvo que haber evaluado y seleccionado a los mejores proveedores (costo, calidad y servicio) para cada artículo.

Materias primas, insumos e Inventarios

Después de planear lo que se necesita se tiene que colocar las órdenes de compra correspondientes y darle seguimiento a que lleguen o vayamos por todos los artículos necesarios, una vez que lleguen tenemos que revisar la calidad y cantidad de los productos y acomodarlos correctamente en el almacén y registrar su entrada. El lay out y manejo de los inventarios es importante y cada vez que cocina requiera artículos entregar la cantidad correcta y se registre correctamente en el sistema para tener una alta confiabilidad de inventarios, registro del costo, entre otros temas. La cocina puede devolver materias primas y también se debe cuidar su registro en el sistema.

Producción o cocina

Es importante asegurar que la plantilla esté completa y registre sus asistencias, se acomoden en sus lugares con todos los utensilios, uniforme y demás temas que se requieren, se anticipen en producir todo lo que se puede hacer antes de recibir a los comensales, cortar verdura y muchas otras actividades que se pueden hacer. El capitán de cocina deberá orquestar la cocina al recibir las comandas y asignarlas al responsable de cada alimento, deberá supervisar su correcta preparación; se debe cuidar el orden de preparación de los platillos, para intentar servir a todos al mismo tiempo, y servir en el orden que lo está pidiendo el cliente, se sirve y prepara el plato y el capitán revisa el platillo y lo libera en el sistema y notifica al mesero para que lo sirva.

Se dice fácil pero no es así, coordinar a tanta gente y tantas variables es una labor titánica, por eso no muchos restaurantes pueden convertirse en cadena de restaurantes o no permanecen en el largo plazo.

Los fundamentos sólidos deberían superar la incertidumbre de COVID-19

Por Héctor Benavides T.

hbenavides@vector.com.mx

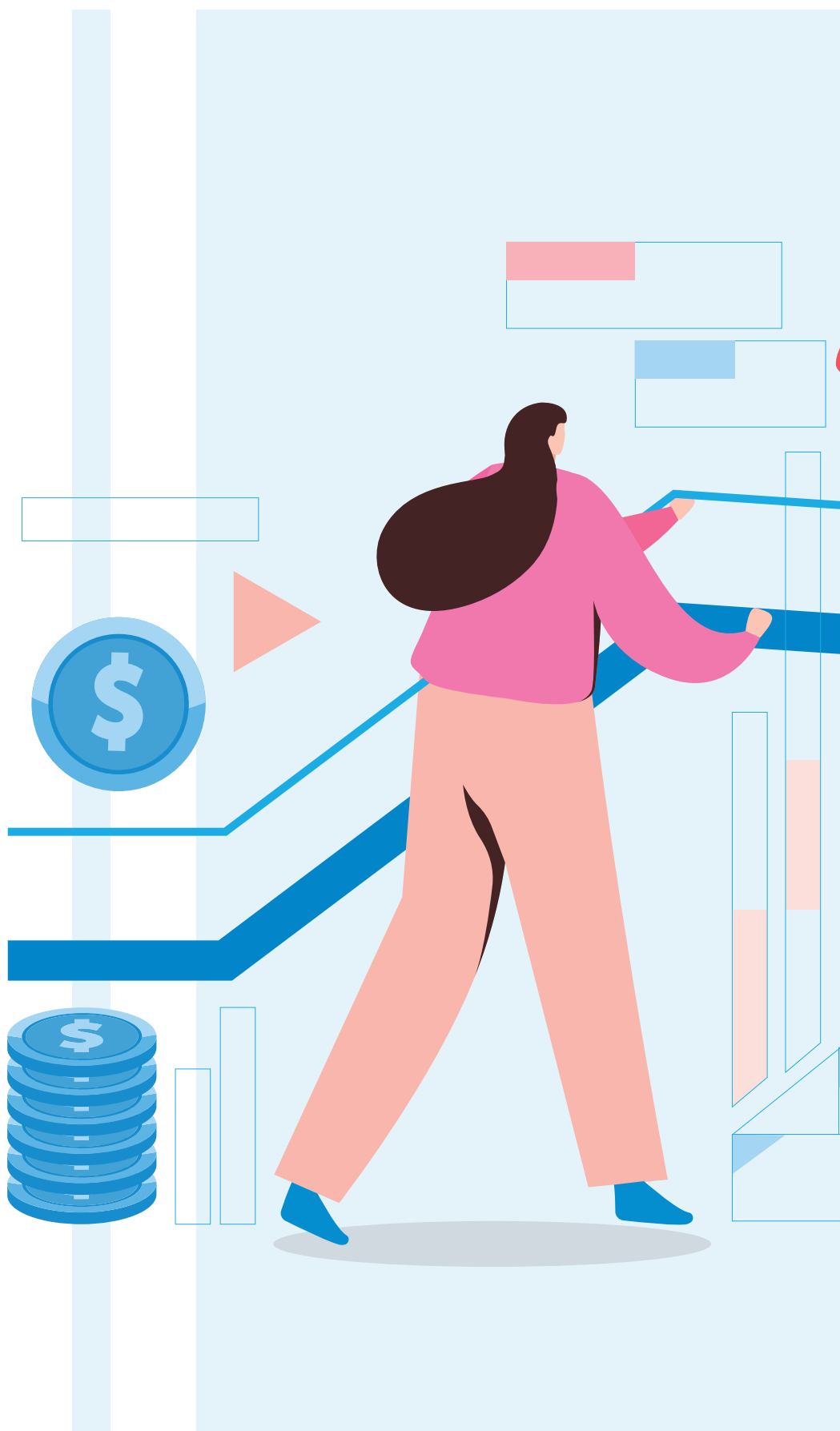
@gueraBena

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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



Por Héctor Tijerina
Director Ejecutivo de Invest Monterrey

Europa, socio estratégico de Monterrey

Monterrey se continúa posicionado como uno de los destinos favoritos de empresas de todo el mundo interesadas en establecer operaciones productivas en Norteamérica. Los recientes conflictos geopolíticos, el encarecimiento de los costos de hacer negocios en otros países, las políticas de comercio proteccionistas, entre otros factores han favorecido a nuestro país en cuanto a su atractividad para la relocalización de proyectos de empresas transnacionales.

En los últimos años, sin duda, los países asiáticos han dominado los encabezados de inversiones en Monterrey, tras la llegada de KIA/Hyundai en 2015 y la oleada china que empezó en 2018. Sin embargo, no podemos olvidar a las empresas europeas, que han apostado por inversiones



importantes en Monterrey desde hace muchas décadas y lo siguen haciendo.

Desde 1999, se han registrado en Nuevo León más de 750 empresas con capital europeo, lo cual posiciona al continente como el segundo mayor inversionista en número de empresas, después de la región de Norteamérica. De estas empresas lideran la lista los siguientes países: España con 168, Países Bajos con 124, Italia con 103, Alemania con 92, Reino Unido con 84 y Francia con 50.

En total, las inversiones europeas en Monterrey superan los \$15,000 millones de dólares.

Las industrias más representativas de las inversiones europeas en Monterrey son la Automotriz, Energía, Aeroespacial, y Manufactura Avanzada.

Algunos casos de éxito de empresas europeas en Monterrey:

LEGO

La empresa danesa fabricante de juguetes de plástico cuenta con una importante operación en el municipio de Ciénega de Flores. Establecieron operaciones por primera vez en nuestro país en el año 2009, y desde entonces, cada par de años han decidido crecer. La expansión más grande y ambiciosa de todas, la anunciaron hace 2 años, con la cual se convertirán en la operación más grande LEGO a nivel mundial, y llegarán a una plantilla de alrededor de 8,000 colaboradores. Actualmente representan casi el 35% de la producción global de la empresa danesa.

SCHNEIDER ELECTRIC

La empresa francesa líder en tecnología cuenta con una importante operación en el municipio de Apodaca. La empresa cuenta en Monterrey con la primera planta inteligente en México que apuesta por la transformación digital, la cual además es su segunda planta de mayor tamaño en Norteamérica, con seis líneas de producción y más de 1,000 trabajadores directos. Esta operación fue galardonada recientemente con el 'Premio Tecnos Nuevo León 4.0', que se otorga a empresas por su demostrada innovación y desarrollo de tecnologías avanzadas. La empresa francesa cuenta además con un Centro de Investigación y Desarrollo dentro del Parque Tecnológico PIIT.

DAIMLER

La empresa alemana líder en movilidad cuenta con una importante operación en el municipio de García en donde fabrican principalmente chasis y carrocerías para autobuses. La empresa se encuentra haciendo una fuerte apuesta en el desarrollo de tecnología automotriz pensada en la movilidad del futuro. Daimler Mercedes-Benz es responsable del 65% de la producción de vehículos comerciales (autobuses y tráileres) en México.

Otros casos de éxito incluyen importantes empresas como Brembo (Italia), Teleperformance (Francia), Dometic (Suecia), Iberdrola (España), entre otras.

Con el objetivo de promover los negocios entre Europa y Monterrey/México, el próximo 9 de septiembre de este año, Invest Monterrey estará organizando el evento "Business Talks: Europe", en el cual se contará con la participación de importantes personalidades de los sectores público, privado y académico.



Las modernas formas del Ponzi

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

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

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

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

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

Por Gustavo Fuentes
Analista Bursátil

PUNTOS DE ALERTA

Garantizar rendimientos

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

Sistemas “disruptivos”

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

Redes de mercadeo

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

Adoctrinamiento

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

Discúlpame, estaba en una reunión

Por Diana Torres
@dyanatorres
CEO de Grupo Punto



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SPORT CITY

FULL ENERGY

UN ENTRENAMIENTO PARA INCREMENTAR
TU RESISTENCIA ARMANDO TU PROPIA RUTINA

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

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

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

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

TOMA EN CUENTA
ESTOS PUNTOS:



DE ENTRENAMIENTO
ES EFECTIVO



A INCREMENTAR
TU INTENSIDAD



CADA MOVIMIENTO
DE TU ENTRENAMIENTO.

EN **SPORT CITY** ENCONTRARÁS CLASES DE ✓ **BAJA** ✓ **MEDIA** ✓ **ALTA INTENSIDAD**

VIVE LA EXPERIENCIA SPORT CITY
CON ESTE PASE DE CORTESÍA



GALERÍAS

AV. INSURGENTES 4600,
SIN NOMBRE DE COL 31, MTY, NL.

81 8123 2135

NUEVO SUR

AV. REVOLUCIÓN 2703
LADRILLERA 64830 MONTERREY, NL.

81 8346 0078

VALLE

CALZ. DEL VALLE 351, ZONA DEL VALLE,
66220 SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NL.

81 8173 1780



SPORTCITY.COM.MX

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

Retroalimentación efectiva

Por Alejandro Juan Marcos Barocio
alejandrojuanmarcos.com

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

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



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

Enfócate en los aspectos positivos

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

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

Enfatiza la colaboración

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

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

Exprésate correctamente

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

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

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

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



1983 2021



POCO TIEMPO MUCHA HISTORIA

HOY CUMPLIMOS 38 AÑOS DE HACER HISTORIA JUNTOS

#MODOGUERRERO

WWW.CLUBSANTOS.MX





Bronces de oro

Por Armando Castil

Cuatro medallas de bronce en unos juegos olímpicos para un país como el nuestro suenan a poco, a muy poco. Se ponen como argumento varios factores como por ejemplo el tamaño de nuestra población, nuestro vasto territorio, PIB superior en comparación a otros países que les va mejor en el medallero, et- cetera. Sin embargo, poco se habla de los factores que realmente te hacen aspirar a ganar medallas, tales como proyectos deportivos sustentados en entrenadores de élite mundial, presupuesto suficiente para viajar a competencias de preparación enfrentando a los mejores del mundo, presupuesto para que nuestros atletas tengan el tiempo para dedicarle a sus disciplinas cuando se les requiera. En nuestro país, muy pocas especialidades cuentan con lo anterior y esto se nota cuando llega el momento de competir ante los ojos del mundo.

No deja de haber temas en donde los esfuerzos individuales si- guen estando por encima de los apoyos oficiales, en este caso no alcanzó medalla, pero lo de la gimnasta Alexa Moreno es una hazaña. Quedó en un cuarto lugar histórico en salto con cabal- lo quedándose a décimas del podio. En declaraciones posteriores reconoció que tuvo que comprar con su dinero, el material para poder entrenar y estar a la altura de la competencia. Esta historia saltó a la luz pública por el personaje que es Alexa y por lo cerca que quedó de ganar alguna medalla, pero créame que en la dele- gación mexicana de cada Juegos Olímpicos abundan estos casos de muchachos y muchachas que ponen no nada más su sacrificio físico sino también el económico para poder competir.

Ante estas situaciones de abandono casi total y ausencia de pro- yectos, antes de juzgar una actuación olímpica a la ligera con fra- ses como: “somos la raza de bronce” o “el cuarto lugar es el nuevo oro”, detengámonos a ver caso por caso y le aseguro que varios de estos bronces realmente valen oro. La realidad de nuestro deporte es esa, no hay mucho para celebrar, la realidad es que práctica- mente el gran logro de nuestros atletas es llegar a competir a la sede olímpica. Los proyectos y el presupuesto necesarios que es lo que dan los triunfos simplemente no existen.▼



Cuatro medallas de bronce son pues nuestra realidad, se ganaron en deportes donde aún el abandono de las autoridades deportivas no llega al 100% además quedan buenos entrenadores y atletas que ponen todo de su parte sumando el futbol que es tema aparte.

Olvida las FAKE NEWS



EL HORIZONTE
LA VERDAD COMO ES



elhorizonte.mx

f i t elhorizontemx



¡No le eches ganas!

Por Humberto Guajardo Acuña
Consultor en Actitudes

Un señor, conocido de mi familia, trabajó mucho tiempo, décadas. Todos los días se levantaba a las 5:00 horas y tomaba el camión a su trabajo. Era cumplidor, llegaba a tiempo, hacía bien las cosas, respetaba. Salía a las 18:00 horas más lo que hacía de regreso, llegaba a su casa a las 19:00 horas, décadas así, pero no pasó donde estaba. Este señor vaya que le echaba ganas, es decir, aplicaba mucho esfuerzo en su idea de ganar sus centavitos, para tener su chivito, sacar adelante a sus hijos y ya. A muchísima gente ésa filosofía no le llevó a vivir mejor, sólo a sobrevivir.

Puede que suene un poco fuerte, pero estamos en el 2021 y necesitamos cambiar nuestras maneras de pensar, actualizar nuestras actitudes, como lo compartí en alguna otra colaboración aquí mismo, los que nos dedicamos al desarrollo de las personas en el



trabajo, nos hemos dado cuenta que echarle ganas no es suficiente, es como una persona que sabe mucho pero no lo aplica, ¿cómo de qué le sirve? Y aquí entra la pregunta que durante mucho tiempo se ha hecho ¿trabajas para vivir o vives para trabajar? Porque hoy sabemos que una persona que trabaje mucho no necesariamente vive mejor. Usted que es directivo de una empresa, usted que es supervisora de algún área, usted que es dueña de un negocio, usted, hombre o mujer, que se dedica labores del hogar, saben que a veces es un cuento de nunca acabar: mucha rutina, mucha presión y frecuentemente poca satisfacción. Entonces, echarle ganas ya quedó atrás, porque el esfuerzo, no siempre se ve reflejado en la calidad de vida intelectual, emocional, de salud física, espiritual, de ambiente familiar.

No espere que su productividad o la de las personas que colaboran con usted se note en eso, ya quedó rebasada aquella idea que el que se queda hasta dos horas después de la salida es el mejor y el más comprometido, porque suele darse que trabajan mucho, pero son poco productivos. Esa percepción es una cuestión generacional, porque nos enseñaron que quien se va a su hora de salida, “no se pone la camiseta” No es agradable darse cuenta, pero es a la gente mayor a la que le toca adaptarse, no a los jóvenes, no es a los que empiezan, está en los mayores darnos cuenta que lo que aprendimos en un tiempo, hoy ya no queda tal cual lo aprendimos. Es como usted quisiera ver una película en HD a través una televisión de bulbos, no se puede porque la tecnología no da para eso, el problema es que los de la vieja guardia luego no nos acordamos que también nos tocó batallar con los que ya tenían experiencia. Puedo afirmar, que alguna persona que amablemente nos lee, se acordará cómo se topó con la resistencia de su padre o su abuelo, sólo que hoy nos toca ser los mayores medio apollados.

Ya dijimos que las echarle ganas, por sí mismo, no sirve, es importante acompañarlas de tres elementos que a continuación le comparto: objetivos claros, estrategia de cómo hacerlo y conocimiento actualizado. Ahora sí, con estos 3 elementos, más el esfuerzo, vamos a poder ir midiendo el impacto del trabajo dirigido y organizado, es decir, que el peso de lo que hoy se llama “know how” es altamente notorio para que el ímpetu se cristalice. Tenemos una frase que dice que querer es poder, sólo que yo le agregué un pequeño comentario: si no sé cómo, no voy a poder.▼

Ya dijimos que la apertura para desarrollar objetivos, estrategia y conocimiento actualizado van a hacer la diferencia para ser más productivos, por eso frecuentemente comento que, después de todo, muchas mejoras son cuestión de actitud.



Carlos Muñoz



Bernardo Pozas

Dan 'Zecretoz' para invertir en el desarrollo inmobiliario

Con expositores como Carlos Muñoz, Brando Angulo, Adrián Hidalgo, Jesús Garza, entre otros, se realizó el evento presencial 'Zecretoz'.

Los asistentes tuvieron el privilegio de conocer los secretos, atajos y metodologías que han llevado a los líderes al éxito en su campo.♥



Alexander Lenoir



Andreu Cors



Andrés Gómez



Min Peniche

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.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



Ángel Vázquez



Mirna Ballesteros y Ale Riveros

Chiles en Nogada: 200 años

Chefs MX y el restaurante Kualí del Casino Monterrey llevaron a cabo el lanzamiento de la temporada “Chiles en Nogada: 200 años”, este 18 y 19 de agosto.

La cena maridaje en tres tiempos estuvo a cargo del Chef Ángel Vázquez. ♦



Martha Naranjo y Héctor González



Ángel Romo y Tere Romo



Mariana Cantú y Humberto Villarreal



Emmanuel Miselli y Asael Orta

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com

Solución en Reclutamiento

Publica tus Vacantes

CHAMBA YA!





Giselle de Williams



Verónica Raab y Paty Hauser

¡Clase de lujo!

La chef Lula Martín del Campo, reconocida como una de las grandes profesionales de la cocina mexicana, vino a nuestra ciudad para impartir una clase de cocina que culminó con una exquisita cena en Gastro-Bureau, donde los presentes fueron testigos de la experiencia gastronómica al aprender y deleitarse con sus platillos. ♡



Carolina Buchanan



Chef Lula Martín del Campo



Malena Valles, Fernanda Martínez, Perla Elizondo y Fernanda Elizondo



Chef Edna Alanís y Chef Lula Martín del Campo

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com



EL INTERNET QUE NECESITAN



CONTRATA 100 MEGAS Y LLÉVATE

200 MEGAS*

POR 6 MESES

DESDE **\$500***

CON ABONO DE PORTABILIDAD Y DESCUENTO DE POR VIDA*

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

*Consulta términos y condiciones en totalplay.com.mx



Gabriel Berrueta y Berenice Velázquez



Graciela Muñoz y Demián Cota

Exclusiva cena

El pasado 13 de agosto se realizó una Cena maridaje en el restaurante Orfobre Cocina Artesana ubicado dentro JW Marriott Monterrey Valle.

Esta cena tuvo la colaboración de Vinoteca y Casa Madero, ofreciendo toda una experiencia a los comensales.♥



Mirna Pérez y Alfredo Duplan



Dagoberto Cedillos y Ana Sofía Mertgel



Óscar Olguín y Alejandra Vargas



José Antonio Fernández y Alejandra Ramírez

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com

ESPECIAL INMOBILIARIO

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

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



¡Contáctanos!

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



www.playersoflife.com





Eudelio Garza Mercado y Andy Benavides



Jimena Longoria

Abre Bed Bath & Beyond en Monterrey

Con la influencer Andy Benavides como invitada de honor, se realizó la inauguración oficial de la tienda de Bed Bath & Beyond en Monterrey.

La primera sucursal de la ciudad está ubicada en el centro comercial Fashion Drive, ubicado en San Pedro. ♦



Sofía Torres



Florencia Guillot



Ale Álvarez y Agustín Suárez



Adalberto Rangel, José Alvear, Jorge Aceves y Enrique Abrego

MÁS CONTENIDO EN

www.PLAYERS.com







ESPECIAL SALUD

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



¡Contáctanos!

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

    www.playersoflife.com

CUERNO



CUERNO.MX



Calzada - Calzada Del Valle Alberto Santos 333 Colonia Del Valle 66220 SPGG Tel. 81 2530 0082