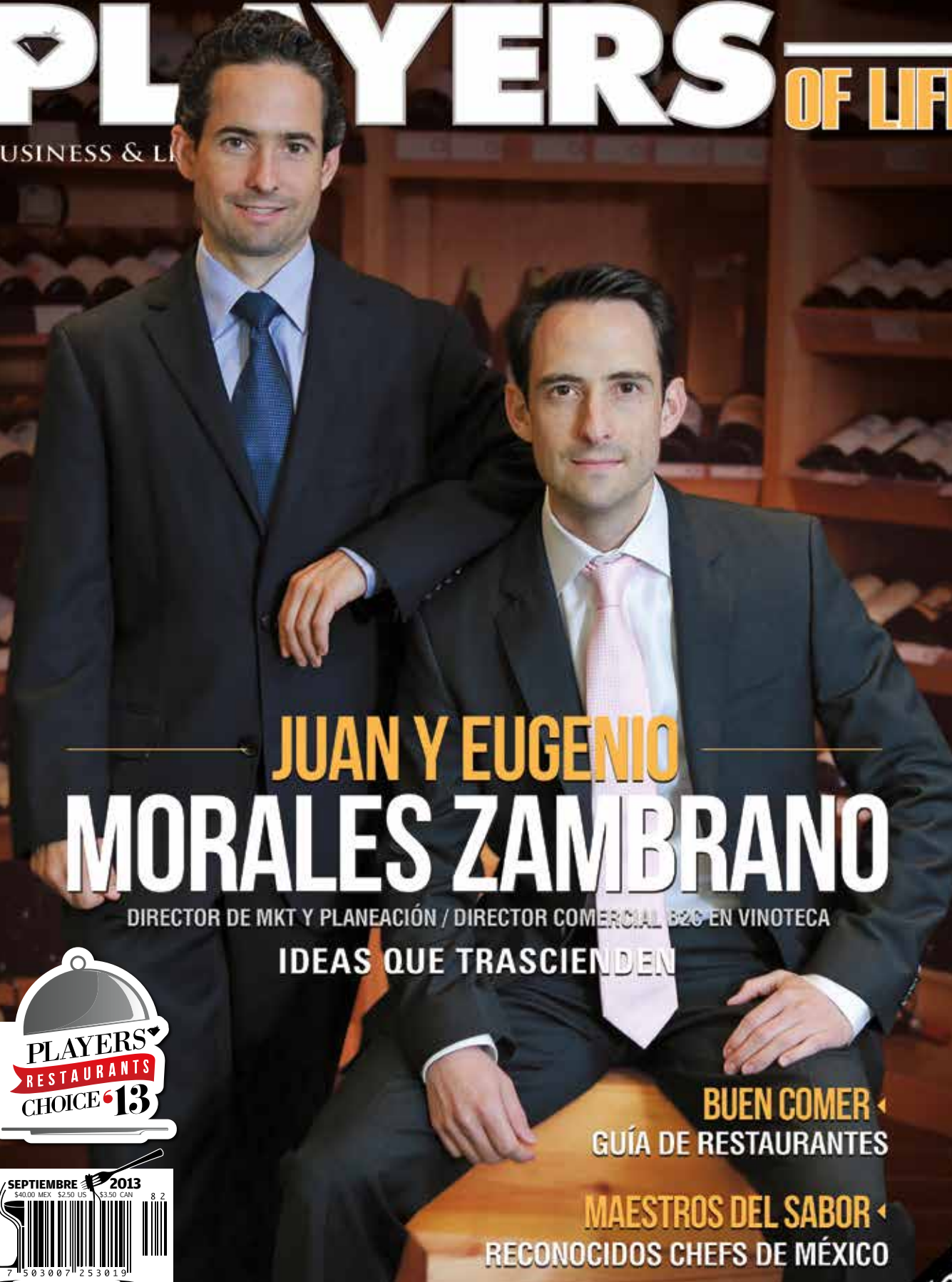


PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFE



JUAN Y EUGENIO MORALES ZAMBRANO

DIRECTOR DE MKT Y PLANEACIÓN / DIRECTOR COMERCIAL B2C EN VINOTECA

IDEAS QUE TRASCIENDEN

VOTA DEL
2 AL 15
SEPTIEMBRE



BUEN COMER ◀
GUÍA DE RESTAURANTES

MAESTROS DEL SABOR ◀
RECONOCIDOS CHEFS DE MÉXICO

MONTERREY



JOYEROS DESDE 1949

emwa[®]

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

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

www.emwa.com.mx

 www.facebook.com/emwamx

F O L L O W Y O U R O W N S T A R



PILOT MONTRE D'AERONEF TYPE 20 GMT

Desde siempre, la Manufactura ha acompañado a los pioneros de la aviación poniendo a su disposición instrumentos de navegación y relojes a la altura de sus hazañas. Equipado con grandes números arábigos en superluminova blanco, el Type 20 GMT ofrece una gran visibilidad, garantiza la precisión del movimiento Zenith Elite 693 y cuenta, además, con un doble huso horario.

WWW.ZENITH-WATCHES.COM

★
ZENITH
SWISS WATCH MANUFACTURE
SINCE 1865

emwa®

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

Los smartphones Exclusivos



4G LTE

LG Optimus G E976

- Pantalla 4.7" true HD IPS Plus
- Procesador snapdragon 4S pro quad core
- Cámara 13 mpx



4G LTE

Huawei Ascend LTE P1

- Android 4.0 Ice Cream sandwich
- Procesador Dual-core a 1.5GHz
- Cámara 8MPX
- Video Full HD



4G LTE

Motorola RAZR HD LTE XT925

- OS Android 4.04 (Ice Cream Sandwich)
- Cámara de 8MPX
- Memoria de 32GB
- Procesador Dual Core 1.5GHz
- Pantalla de 4.7" HD

telcel 4G LTE

Con la mejor Tecnología

BlackBerry



4G LTE

- BlackBerry Q10**
- BB10 OS
 - LTE
 - Pantalla Super AMOLED touch screen 3.1"
 - Procesador Qualcomm® Snapdragon™ S4 con CPUs de dos núcleos de 1.5 GHz
 - Micro HDMI para conectar con el HDTV o proyector
 - Video HD

SONY
 make.believe



4G LTE

- Sony Xperia ZL**
- SO Android OS, v4.2 (JellyBean)
 - Pantalla Reality S™ Full HD con Mobile BRAVIA™ Engine 2
 - Cámara 13 MPX con Exmor RS
 - VIDEO FULL HD
 - Procesador Snapdragon de cuatro núcleos asimétrico de 1.5 GHz con RAM de 2 GB
 - Modo STAMINA

SAMSUNG



4G LTE

- Samsung S4**
- SO Android OS, v4.2.2 (JellyBean+)
 - Dual camera trasera de 13MPX
 - Smart Scroll
 - Air view & gesture
 - Group Play
 - S translator
 - Optical reader

NOKIA



4G LTE

- Nokia Lumia 920**
- Windowsphone 8 TOUCHSCREEN
 - Snapdragon Dual Core S4
 - Cámaras 8.7 MEGAPIXELES Trasera & FRONTAL 1.3 MEGAPIXEL
 - Memoria interna 32GB

Telcel la mejor cobertura a máxima velocidad

telcel

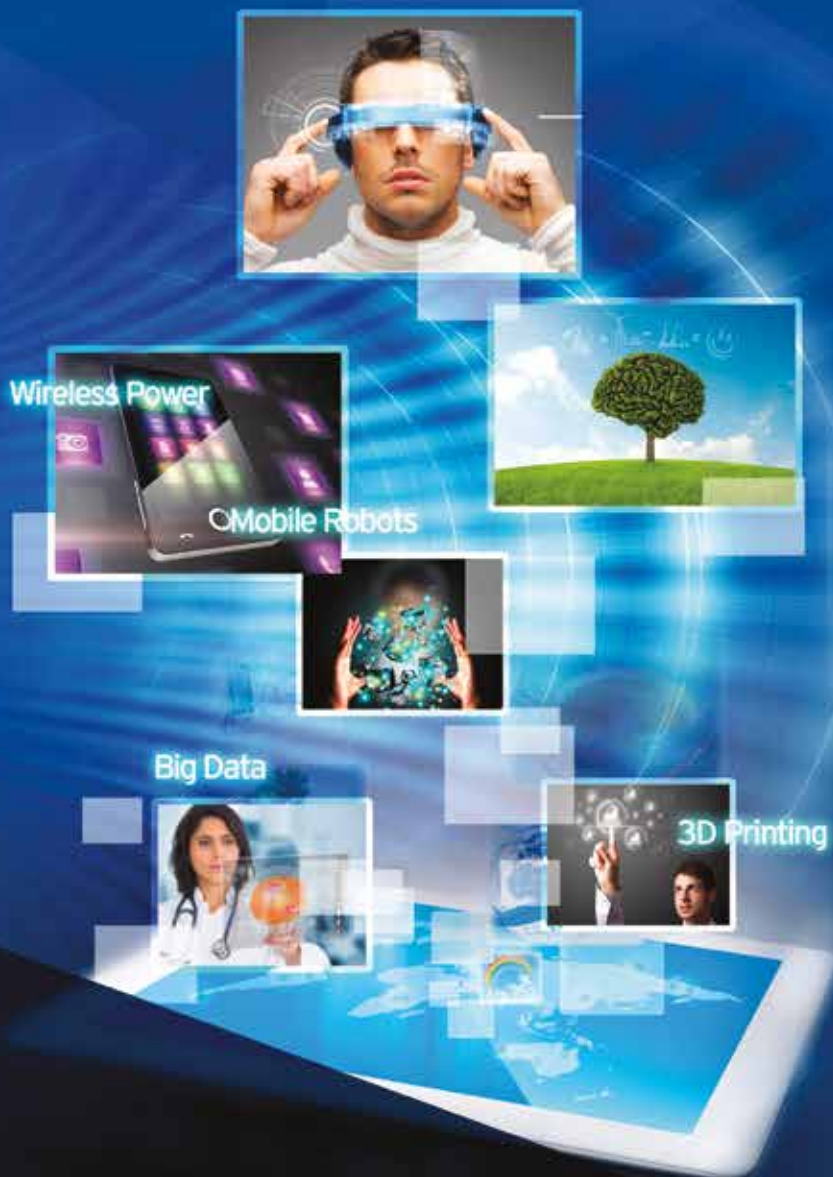


Tech Trends

FORUM 2013

Innovación que
trasciende
tecnología que
impacta

24 de septiembre
— Cintermex —



Evento que reúne a líderes empresariales del país con expertos internacionales en tecnología, sostenibilidad e innovación. Además, una muestra tecnológica en la que participan empresas proveedoras de servicios, soluciones y tecnología.

INVERSIÓN:
\$10,125.00 MXN*
*Precio no incluye IVA.

Consulte en nuestra página los paquetes empresariales.



MÁS INFORMACIÓN:

01.800.FORUMTT

(81) 8358.1400 exts. 5098 y 5197

info@techtrendsforum.com

Síguenos





"Tecnologías emergentes. Catapulte el crecimiento de su empresa"

GEOFFREY MOORE

Experto en estrategias de negocio.

Consejero de empresas líderes en tecnología.

Autor de "Escape velocity: Free your company's future from the pull of the past".



"Creando una cultura de innovación sin precedentes"

THOMAS KOULOPOULOS

Líder internacional y experto en innovación.

Presidente y fundador del Grupo Delphi.

Autor de "The innovation zone: How great companies re-innovate for amazing success".



"Green thinking, impulsor clave de la innovación y el éxito sostenido"

ANDREW WINSTON

Experto en Green Business.

Fundador de Winston Eco-Strategies.

Coautor del bestseller internacional "Green to gold: How smart companies use environmental strategy to innovate, create value, and build competitive advantage".

www.techtrendsforum.com



**TECNOLÓGICO
DE MONTERREY®**





▶ Hermanos Morales Zambrano y Arturo Villarreal

Para el ser humano alimentarse es una necesidad básica, pero en su esencia también se encuentra el germen de la evolución, el cual ha unido el requerimiento con la creatividad, generando el arte culinario, que deleita a los sentidos de forma integral. Por eso en esta ocasión dedicamos la sección Buen Comer a algunos de los mejores restaurantes de nuestra región. Asimismo, considerando la importancia del sector, por tercer año consecutivo realizamos el PLAYERS' Restaurants Choice, en que podrán votar para que resulte galardonado su favorito en cada categoría; no dejen de participar.

Sin duda los chefs son unos Maestros del Sabor y precisamente a ellos dedicamos una sección con ese nombre, donde podrán conocer a varios que se ubican entre los mejores de México. De igual manera, en Ferias Culinarias incluimos las más significativas que se llevan a cabo en nuestro país, que por cierto, es un gran aportador de ingredientes a la cocina mundial, trascendente tema que abordamos en esta edición.

Para seguir con el hilo de la gastronomía, en portada contamos con dos piezas clave de Vinoteca: Juan Morales, Director de MKT y Planeación, y Eugenio Morales, Director Comercial B2C. Integrantes de una familia empresarial, a través de sus ideas y propuestas, los hermanos han logrado posicionar a la organización como eje central en la importación de licores y vinos, así como de productos delicatessen.

Finalmente, los invitamos a que durante este mes patrio, aparte de conmemorar y festejar, recordemos las raíces que le dan sentido a nuestra mexicanidad, retomando los valores fundamentales derivados de ellas, para reafirmarlos y sobre todo, practicarlos, transmitirlos y defenderlos, pues la construcción de una nacionalidad es una acción y un compromiso diario, así que depende de nosotros la clase de México que buscamos ser.

Arturo Villarreal Torres
 @villarreal82

MONTERREY

DIRECTOR EJECUTIVO

Arturo Villarreal Torres **e:** arturo.villarreal@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Nancy Villavicencio **e:** nancy.villavicencio@playersoflife.com

EJECUTIVOS COMERCIALES

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

Karla Castro **e:** karla.castro@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Samantha Fematt **e:** samantha.fematt@playersoflife.com

ASISTENTE EDITORIAL

Minerva Castellanos **e:** minerva.castellanos@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Melissa Maiz **e:** melissa.maiz@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO

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

CREATIVIDAD Y FOTOGRAFÍA

Mónica Martínez Vite **e:** monica.martinez@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA

Daniela Garza

ASISTENTE DE MERCADOTECNIA

Paulina García **e:** paulina.garcia@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

Ariana González **e:** ariana.gonzalez@playersoflife.com

LOGÍSTICA Ricardo Vega Flores

COLABORADORES

Juan José Silva Benítez / Fernando Fernández / Julio Óscar Grinberg
 Mauricio Jiménez / Rogelio N. Díaz / Sonya Garza Rapport / Montserrat Reyna / Fernando Villa / Victor Soulé / Sergio Aguirre / Louis de Winter
 Ana Paola Solís / Javier Prieto / Carlos Viesca / Sandra Flores / Gabriela Morales / Patricia Rivera / Lilia Figueroa / David Pérez

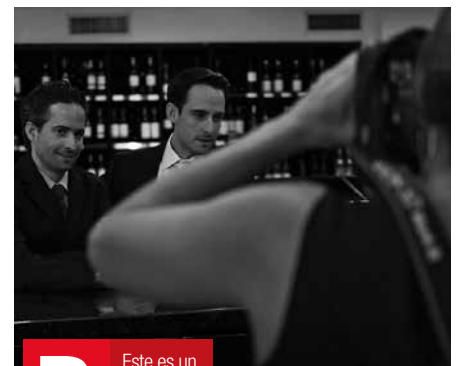
BackStage

Sesión de portada septiembre 2013

Juan y Eugenio Morales Zambrano

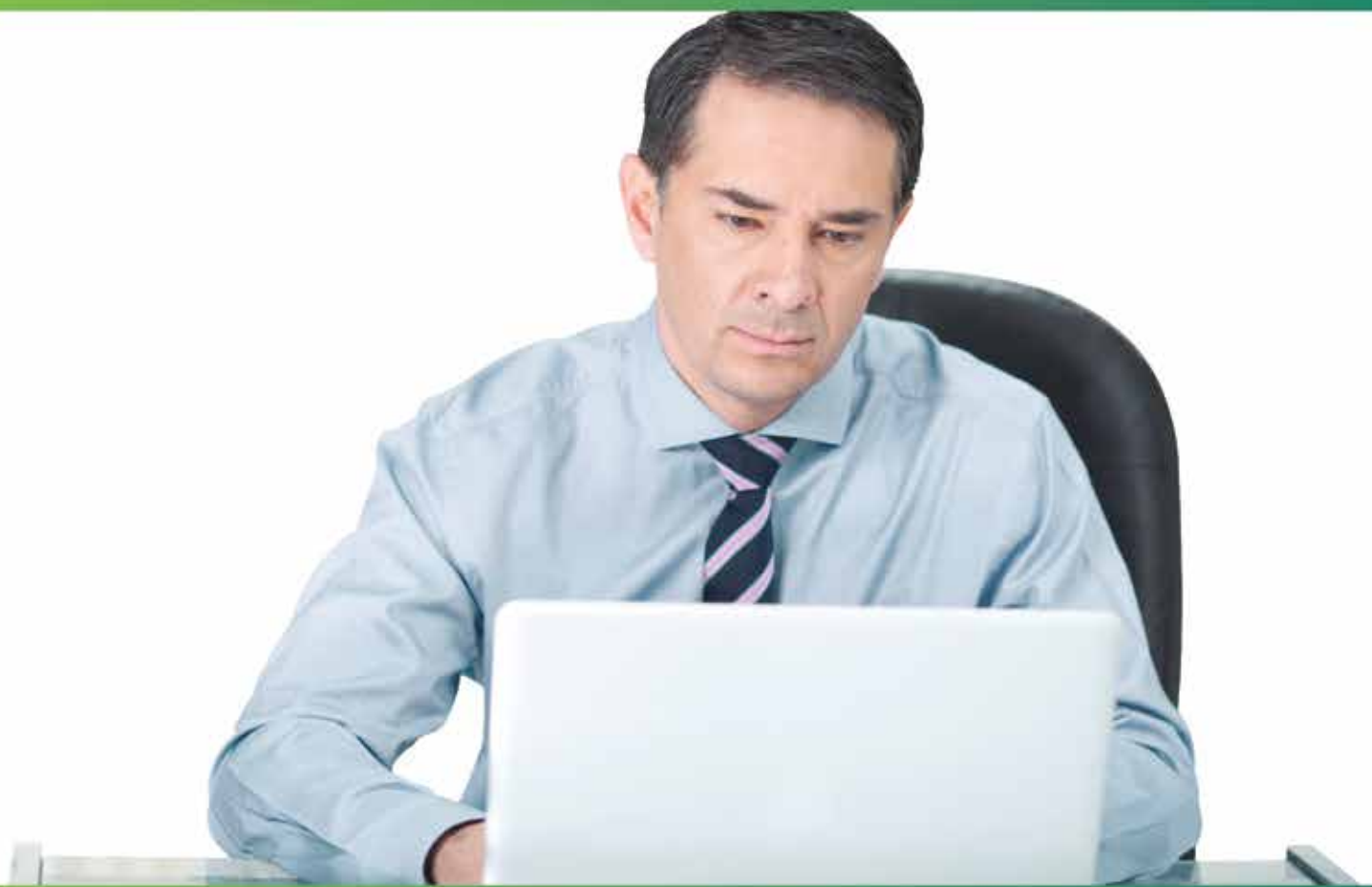
Entrevista por Samantha Fematt

Fotografía por Daniela Garza



Descubre más de este y otros artículos en nuestra página web.

www.playersoflife.com/monterrey



MÁS QUE FINANZAS, **HACEMOS EQUIPO CONTIGO**

En Old Mutual – Skandia nuestro trabajo es ayudarte a conseguir un futuro financiero más seguro, más estable. No lo decimos nosotros, lo dicen nuestros más de 14 millones clientes y 55,000 mil empleados en el mundo.

IMPULSAMOS TU FUTURO FINANCIERO.



DIRECCIÓN GENERAL

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

Maurice Collier de la Marliere
maurice@grupoplayers.com.mx

DIRECTORIO CORPORATIVO

EDITORIAL

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

SUBGERENCIA EDITORIAL
Ana Cristina Sánchez Hinojosa
cristina.sanchez@grupoplayers.com.mx

CREATIVIDAD

GERENCIA CREATIVA
Victor Blankense
e: victor@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

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

ASISTENTE DE DISEÑO
Roberto Carlos Luján Flores
e: roberto.carlos@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN

GERENCIA ADMINISTRATIVA
Mónica Álvarez Carrillo
e: monica.alvarez@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA
Mario Rivera
e: mario.rivera@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS
Pamela Reyes
e: pamela.reyes@grupoplayers.com.mx

MARKETING

GERENCIA DE MARKETING
Mara Fajer Alonso
e: mara.fajer@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA DE MARKETING
Natalia Arratia Gurza
e: natalia.arratia@grupoplayers.com.mx

MEDIOS DIGITALES

GERENCIA DE MEDIOS DIGITALES
Bárbara González
e: barbara.gonzalez@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA DE MEDIOS DIGITALES
Juan Carlos Hinojo
e: carlos.hinojo@playersoflife.com

COMERCIAL

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

PLAYERS EN MÉXICO

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

MONTERREY
Tels: (81) 1522 0536 / 37
IZA Business Center Plaza O2 Vasconcelos
Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle
San Pedro Garza García, NL

CHIHUAHUA
Tel. (614) 200 3708 / 09
Av. Mirador 73 14-2 Residencial
Campestre Washington 31215
Chihuahua, Chihuahua

LEÓN
Tels: (477) 293 8820 / 21 Blvd. Juan
Alonso de Torres 2303 Col. Panorama
37160 León, Guanajuato

QUERÉTARO
Tels: (442) 295 2886 / 87 Bernardo
Quintana 124 Col. Carretas, 76050
Querétaro, Querétaro

REPRESENTACIONES DE VENTAS

CANCÚN Tel: (998) 845 3642
Escarcha Nr. 20 S.M. 18 Conjunto San Germain 77505 Cancún, Quintana Roo
Marianne Bahnsen e: marianne@playersoflife.com

MÉXICO, DF Tel. (55) 6280 6869
Carretera México-Toluca 2846, Col. Vista Hermosa, 05100 México, DF
Martha E. Ortiz e: martha.ortiz@playersoflife.com

Celsa Impresos

www.celsaimpresos.com.mx
ventas@celsaimpresos.com.mx
(871) 159 1135 / 36 01 800 CELSA (23572)

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 7 No. 82. Fecha de publicación: 1 de septiembre de 2013. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Mariana de los Angeles Ramírez Estrada. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título 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

PUNTO DE VENTA

PUBLI-ARTE
DISEÑO Y PUBLICIDAD INTEGRAL

Now we're talking...



facebook.com/players.mty

PLAYERS of life-Revista Monterrey:

Leonardo Pereznieto, aclamado artista, nos abrió las puertas para platicarnos sobre su trabajo y su vida. Checa su historia en www.playersoflife.com

Leonardo Pereznieto:
Gracias.

PLAYERS of life-Revista Monterrey:

Aquí les contamos la historia de Aurelio González Henry, empresario reservado y fructífero.



Christian Eduardo Salazar Palacios:
Excelente foto.

PLAYERS of life-Revista Monterrey:

¿Hace cuánto que no vas al Barrio Antiguo? consulta este reportaje para ver qué ha pasado con esta joya regiomontana.



Juan José Silva Benítez:

Corazón espiritual de Monterrey. Muchas generaciones de regiomontanos vivieron en él. No lo dejemos en el olvido.

PLAYERS of life-Revista Monterrey

Ingresar a www.playersoflife.com para ver la entrevista que se realizó a Fundación METAS y entérate del bien que se está haciendo por la comunidad.



Biblioteca Salud:

Muchas felicidades por no pasar por el mundo como si nada y tratar de hacer realmente la diferencia. ¡Ánimo!

● Visita nuestra página web

www.playersoflife.com



● PLAYERS en tu hogar. SUSCRÍBETE HOY

suscripciones@playersoflife.com

T. (81) 1522-0536 y 37

PRÓXIMO ESTRENO CON UNIFIN

LEASING



AL ARRENDAR MAQUINARIA
AUTOS Y FLOTILLAS,

CON UN PAGO
INICIAL MINIMO

Y MENSUALIDADES
FIJAS,

ESTRENO CADA
TRES AÑOS

LLAMA AL 1253 7854
01800.008.6434

Vena
UNIFINCIAR.COM



@UNIFINCIAR

UNIFIN

UNIFIN®



46

EVENTOS GASTRONÓMICOS

FERIAS CULINARIAS MÁS IMPORTANTES EN MÉXICO



- 47 Mesamérica
- 48 The Cancún-Riviera Maya Wine & Food Festival
- 49 Expo Maratón Cursos de Cocina
- 50 Madridfusión
- 51 Saber del Sabor

60



- 61 Enrique Olvera
- 62 Diego Sobrino
- 63 Fabrice Guisset
- 64 Federico López
- 65 Laurent Brouard
- 66 Michel Mustiere

70



Nuestra tierra de riquezas gastronómicas

BUEN COMER

- 74 Amalia Gusto & Grill
- 76 British Pride
- 78 La Buena Barra Cantina Contemporánea
- 80 El Costeñito
- 82 La Escondida Restaurante
- 84 La Fundación
- 86 El Granero Grill
- 88 Milenaria Cantina Cocina
- 90 Mariscos Los Arbolitos de Cajeme
- 92 Pangea
- 94 Restaurante San Carlos
- 96 Salón Bogart's
- 98 El Varietal

14

SPOTLIGHT

INSIDE

30 TEMPS

Calibre de Cartier 1904-CH MC



36 ESTILO & GENTLEMAN

3 ways to dress well

3 WAYS



VITAL

132

SALUD

Alimentación y salud

136

WORK OUT

Relación cantidad-calidad

ACTUALÍZATE

122

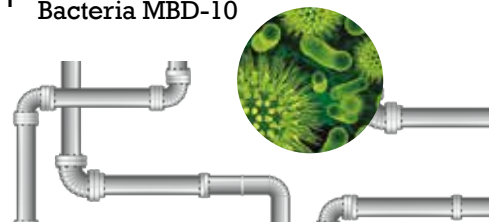
ADVANCE

CORM, carne libre de toxinas

124

ADVANCE

Bacteria MBD-10



PODER

138

POLÍTICA INTERNACIONAL

El Doctor Watson... está desempleado

Nuevo BMW Serie 5



www.bmw.com.mx

El placer de conducir



Nuevo BMW S5

CUANDO LA PRESENCIA IMPONE, LAS PALABRAS SOBРАН.

Llega el **nuevo BMW Serie 5** y lo sabrá al ver su novedoso diseño. Desde el modelo 520iA con 184hp, hasta el 550iA con V8 Bi-Turbo con 450hp, apreciará los elementos tecnológicos avanzados disponibles, como el Head-Up Display que muestra la información en el punto de visión del conductor, el BMW Night Vision que le avisa de los elementos que se cruzan en el camino iluminándolos, además de los faros LED. Todo esto y más convierte a este BMW en el mejor BMW Serie 5 de la historia. El **nuevo BMW Serie 5** es la extensión del placer de conducir. Descubre más en www.bmw.com.mx

NUEVO BMW SERIE 5.

BMW EfficientDynamics

550iA

11.36 km/lt | 450 hp

Sierra Motors

Eugenio Garza Laguer 101
Esq. David A. Siqueiros
Col Valle Oriente, C.P.66269
San Pedro, Garza García, N.L.
Tel: (01-81) 50.35.35.50

3
Años

Mantenimiento Total BMW.
Garantía.

El consumo de combustible señalado, corresponde al obtenido en el ciclo de prueba de rendimiento combinado, el cual se obtiene en ensayos de laboratorio y con condiciones controladas a nivel del mar y bajo ciclos de prueba estandarizados. El tipo de conducción, condiciones generales de carretera, mantenimiento del vehículo e incluso factores ambientales pueden afectar el consumo de combustible. Mantenimiento Total BMW con una combinación de 3 años ó 60,000 km. Para más información, términos y condiciones, consulta: www.bmw.com.mx/mantenimientototalbmw. La marca BMW y sus logotipos son marcas registradas de BMW AG y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V., ubicado en Paseo de los Tamarindos 100-501, en México, D.F.



SPOTLIGHT



100 Juan y Eugenio Morales Zambrano

NUEVA GENERACIÓN

Dos hermanos que han logrado posicionar Vinoteca como una empresa fructífera y en constante evolución. Han sabido ejecutar ideas que se han visto reflejadas en el rumbo de la empresa, la cual después de 34 años tiene más fuerza que nunca.

16 PANEL

JORGE GUERRERO
CHEF PATRICIA ORTIZ DE ROCCATTI
CHEF ROBERTO NAVARRO

CHEF MARTHA FALCÓN
CHEF JOSUÉ VILLALVAZO ROMO
DIEGO DE LA PEÑA

20 FINISH Daniel De La Garza Treviño



22 AS BAJO LA MANGA Javier Lozano y Fernanda Zorrilla



18 EJECUTIVOS EN ASCENSO Eduardo Salcido



24 COMPROMISO SOCIAL Adaney Escobedo



26 PLAYER DEL AYER Joseph A. Robertson

Complementa tus ingresos y emprende tu negocio con nosotros

Ofrecemos:

- Horario flexible
- El mejor esquema de ingresos ilimitados
- Amplio portafolio de productos y servicios financieros
- Plan de carrera

Requisitos:

- Certificado de Bachillerato o Carrera Profesional (indispensable)
- 35 a 55 años de edad
- Facilidad para relacionarse
- Excelente presentación y actitud dinámica
- Acostumbrado a trabajar por metas y resultados

Envía tu CV a

rb203892@asesorinbursa.com

Raúl Bustamante Tejada

Tel. (81) 8123 1634





Buen Comer en NL

¿Considera que Monterrey está preparado para nuevas tendencias culinarias?

Fotografías por Mónica Martínez Vite



JORGE GUERRERO

Vicepresidente de la zona noreste de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac)

El mercado de clientes para restaurantes ha crecido exponencialmente, debido a que Monterrey se ha convertido en una ciudad de vanguardia y gran empuje financiero. Los clientes están a la espera de nuevas propuestas que marcan la tendencia internacional. Considero que la ciudad sí está preparada para las nuevas tendencias que se desarrollan en otras partes del mundo, como los restaurantes de comida orgánica; de degustaciones de cinco a siete platillos haciendo maridajes perfectos con vinos de mesa; de platillos frescos y naturales, así como de cocina de autor y molecular, entre otras variantes. Son muy buenas opciones para los clientes regiomontanos y turistas internacionales de negocios, acostumbrados a deleitar sus paladares con los sabores de las nuevas tendencias mundiales gastronómicas. Monterrey puede convertirse en una de las grandes capitales de la gastronomía mundial si se desarrollan esas tendencias.

En mi opinión Monterrey es una ciudad que ha tenido un crecimiento vertical en muchas áreas, siendo una de ellas la gastronomía. La época en que José Vasconcelos opinaba que “dónde termina la civilización empieza la carne asada” (o viceversa), ha quedado muy atrás. Ahora bien, habría que definir primero lo que son “nuevas tendencias”, sin embargo, en términos generales creo que las diversas manifestaciones de la gastronomía nos indican que nuestra ciudad no solamente está preparada, sino que ha recibido gustosa una serie de nuevas propuestas que van desde tiendas especializadas de alimentos, escuelas de cocina, y restaurantes originales y diferentes. Incluso lo que antes nunca se pensó ha tenido un éxito rotundo, y me refiero a nuestra cocina norestense, que ha sido dignificada y se ha ganado el lugar que se merece.



CHEF PATRICIA ORTIZ DE ROCCATTI

Directora del Centro De Estudios Culinarios Roccati



CHEF ROBERTO NAVARRO

Director de Culinaria, Escuela Profesional de Cocina

Monterrey no solo está listo, sino que ya podemos encontrar esas nuevas tendencias en las mesas de algunos restaurantes de la ciudad. La llamada cocina molecular ha dejado de ser una moda y ha madurado para convertirse en parte del repertorio técnico de los cocineros que de nuevo se enfocan en los ingredientes y la tradición como estrellas de sus creaciones. Aunado a ello, estamos viviendo un momento muy emocionante para los productos locales; cada día encontramos más gente con mejores ingredientes, como quesos, cervezas, verduras orgánicas, mieles, etc., y éstos se encuentran en las mesas de los mejores restaurantes.



CHEF MARTHA FALCÓN

Directora de Culinart, Instituto Culinario

Desafortunadamente aún no, falta mucho para ello o va a ser un proceso muy gradual. Por cuestiones de cultura y tradición, la mayoría de los regios, incluso las nuevas generaciones, han sido muy reacios a probar y valorar cocina distinta a la propia de la región. En el pasado ha habido muchos intentos por establecer en Monterrey restaurantes con ofertas gastronómicas clásicas, como han sido los de cocina española, árabe, hindú, griega, peruana, francesa, tailandesa, israelí, etc., y no se diga de algunas más innovadoras de alta cocina mexicana o internacional, pero la gran mayoría han fracasado. El motivo no ha sido que la comida no era de alta calidad, simplemente ha ocurrido que en nuestra ciudad no existe un mercado suficientemente desarrollado para incorporar las nuevas propuestas. Los gustos, preferencias y hábitos gastronómicos de los regiomontanos no han evolucionado a la par de otras manifestaciones culturales o tecnológicas.

Ojalá que todos contribuyamos al desarrollo de la cultura culinaria en Nuevo León, no solo preservando y promoviendo nuestras propias tradiciones gastronómicas, sino también apoyando como comensales, inversionistas restauranteros, medios de comunicación, institutos culinarios y autoridades gubernamentales, el desarrollo de una amplia y diversa cultura culinaria, abierta a todos los gustos y sabores, tendencias gastronómicas y culturas.

En estos tiempos de globalización que vivimos, la ciudad de Monterrey está más que preparada, pues hay muchos empresarios que viajan y conocen otras culturas, degustando nuevos platillos e ingredientes. Al regresar quieren tener el mismo efecto, lo cual ya se está encontrando con la gran cantidad de restaurantes que están abriendo. También existe una nueva tendencia de comer más saludable, cambiando nuestros hábitos alimenticios y abriendo el campo a nuevas alternativas gastronómicas.



CHEF JOSUÉ VILLALVAZO ROMO

Director General Campus Monterrey del Instituto Culinario de México



DIEGO DE LA PEÑA

Wine Director de Vinosapiens

Por supuesto que Monterrey está preparado para las nuevas tendencias gastronómicas. Muchas veces no nos damos cuenta, pero cada vez que vamos a los restaurantes que están innovando, probamos cosas diferentes a las que estamos acostumbrados. Al acudir a estos lugares estamos entrenando a nuestro paladar para ser consciente o inconsciente ante las nuevas tendencias. En la ciudad contamos con algunos de los mejores chefs del país, por ende sus platillos con recetas nuevas y vanguardistas ayudan a educar a nuestro paladar, trayendo como consecuencia desear nuevos platillos. No hay que tener miedo a probar, pues así seguiremos creciendo como comunidad gastronómica.



Eduardo Salcido

CFO Ejecutivo en Grupo Inmobiliario Monterrey

Por Minerva Castellanos

Con el enfoque profesional de encontrar el valor de la empresa tanto operativo y financiero, como de capital humano, la labor de Eduardo gira en torno a diseñar mecanismos para implementar operaciones institucionales, sustentables y congruentes, bajo sus planes estratégicos convenidos. Egresado como Contador Público por la UDEM en 1996, cuenta con Maestría en Administración MBA en la misma institución.

“El único límite a nuestros logros de mañana está en nuestras dudas de hoy”

Roosevelt

Su capacidad por los números y responsabilidad en todo lo que hace lo han llevado hasta donde hoy en día se encuentra, ejerciendo el cargo de CFO Ejecutivo en Grupo Inmobiliario Monterrey (GIM). En el Grupo se desempeña como responsable de los departamentos de Contraloría, Fiscal, Finanzas, Planeación Financiera, Compras, Administración de Obra, Promoción de Líneas de Financiamiento, Recursos Humanos, Sistemas de Información e Infraestructura y Gestión Interdisciplinaria.

Su trayectoria profesional se ha construido en empresas de distintos ramos como: Landus Grupo Inmobiliario, Tibbett and Britten, Dimalsa Logistics, Cydsa, Abaco y Arthur Andersen.



Fotografía por Daniela Garza

Ascenso en GIM

Considera que durante su ascenso uno de los retos que debió enfrentar fue adoptar nuevas prácticas sustentables en el área operativa de la administración, así como en el manejo de áreas estratégicas a las contingencias externas, inherentes a ciclos económicos, crisis de mercados, segmentos y productos, y convertir éstos en oportunidades para la empresa.

En cuanto a su experiencia más significativa a lo largo de este proceso, menciona que ha sido el entendimiento y adaptación en las diferentes industrias en que ha participado, pues la diversidad lo ha ayudado a entender las mejores prácticas en cada una, junto con sus patrones de ventajas y amenazas aplicables entre sí. Actualmente se encamina a coayudar en posicionar y diversificar al Grupo en un nivel de excelencia en todos los ámbitos, ofreciendo sustentabilidad en cada una de sus estructuras.

Para lograr el éxito en una organización como Grupo Inmobiliario Monterrey, Eduardo aconseja tener una visión clara, disciplina, lealtad, constante búsqueda de metodologías, trabajo en equipo y entusiasmo, siempre asegurándose de cumplir correctamente lo que está dentro y fuera de tus facultades. En su tiempo libre el CFO disfruta la convivencia con su familia, practicando deportes como golf, natación y ciclismo.♥

EN BREVE

GIM: Futuro

Trabajo: Disciplina

Ascenso: Liderazgo

Libro: *El precio de la desigualdad* de Joseph E. Stiglitz

Película: *The pursuit of happiness*

Lo mejor de la ciudad y el campo en un solo vehículo.



La parte trasera, más ancha que la frontal, da mayor estabilidad.



Transmisión Tiptronic de 6 velocidades.



Motor 2.0 con 4 cilindros y 200 hp.



Impresionante espacio interior.

Tiguan demuestra a primera vista sus capacidades deportivas, además sus 200 mm de altura libre al piso lo hacen el compañero ideal para recorrer terracerías y caminos secundarios.





Daniel De La Garza Treviño

Pasión por el Endurismo



Por Minerva Castellanos

Su disciplina se centra en combinar el tiempo de esparcimiento con el balance de su responsabilidad profesional como Socio de Desarrollo de Negocios de México y Centro América en la Firma Ernst & Young, a sus 52 años Daniel disfruta admirar la diversidad de nuestro entorno natural por medio del enduro.

Esta disciplina se clasifica dentro de una modalidad del motociclismo practicada a campo abierto, deporte que desde hace 35 años realiza con el objetivo de liberarse, mantener el ánimo y desarrollar su pasión por conocer la orografía de nuestro Estado.

Su preparación para definir este depor-

“Do your best until rest”

te consta de actividad física, seguridad en equipamiento, tecnología y por supuesto, saber controlar la adrenalina. Dentro de sus experiencias más significativas destaca haber enseñado a sus cuatro hijos a disfrutar el enduro y que aprendieran a apreciar cada ruta, trayectoria y paseo, bajo el domi-

nio de su habilidad motora. El motociclista combina su vida personal con esta práctica, buscando lugares seguros en donde pueda llevarse a cabo, sin la necesidad de correr riesgos. A través de los años ha adquirido la capacidad de conocer sus alcances y distinguir cuándo debe tomar el descanso adecuado.

Para él el éxito se simplifica en ver a sus hijos como profesionistas, multiplicar la sucesión y cada día explotar sus habilidades y sentidos.♥

▲ DANIEL EN CORTO

Motocicleta: BMW F GS 800 2013

Deporte: Endurismo

Velocidad: La permitida in city / La posible out city

Meta: Siempre seguro

Lo mires por donde lo mires.

El mejor Clase C de todos los tiempos.

mercedes-benz.com.mx



Mercedes-Benz



01 800 MERCEDES (1) Aplica para toda la gama de Clase C Sedán (a excepción del motor 63 AMG), modelos 2014 en mantenimiento preventivo y sin trabajos adicionales. Vigencia al 30 de septiembre de 2013. Aplican restricciones. (2) Garantía de 2 años más 1 año adicional o 100,000 kilómetros, aplica para toda la gama de Clase C Sedán (a excepción del motor 63 AMG), modelos 2014. Vigencia al 30 de septiembre de 2013. Aplican restricciones según política de garantía de Mercedes-Benz vigente en México. (3) Aplica para toda la gama de Clase C Sedán modelos 2013 y 2014. Sujeto a aprobación de crédito. Vigencia al 30 de septiembre de 2013. **CAT promedio 4.45% sin IVA informativo** para C 180 CGI modelo 2013. Programa de financiamiento en Plan 13 Cero 2013 a través de Daimler Financial Services México, S. de R.L. de C.V. Consulta términos y condiciones en la sección de Temas Principales en www.mercedes-benz.com.mx. La fotografía que aquí aparece es usada como referencia y puede ser modificada sin previo aviso. Mercedes-Benz México, S. de R.L. de C.V. se reserva el derecho de cambiar las especificaciones, equipos, términos y condiciones antes mencionados en cualquier momento sin necesidad de previo aviso. "Mercedes-Benz" es una marca de Daimler.

CAR ONE
PREMIUM

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



Javier Lozano y Fernanda Zorrilla

Fundadores de Clínicas del Azúcar

Por Ofelia Estrada

Fernanda y Javier distinguieron la necesidad de que hubiera una clínica especializada en diabetes y a partir de ella crearon Clínicas del Azúcar, única iniciativa en su tipo y de bajo costo en México, que se caracteriza por el uso de alto desarrollo tecnológico y hace posible llevar una atención de la mayor calidad.

La propuesta surgió cuando al estudiar en el Massachusetts Institute of Technology y en la Escuela de Salud Pública de Harvard, Javier detectó que la tecnología puede ayudar a mejorar la atención de los pacientes con diabetes, una enfermedad que vivía en su familia y veía muy de cerca lo difícil que podía resultar controlarla. Fue así como platicando con Fernanda nació la idea de crear centros especializados en diabetes, que al mismo tiempo fueran innovadores y de bajo costo.

“Comenzamos por entender muy bien el mercado, buscar financiamiento, afinar nuestros primeros desarrollos tecnológicos y abrir nuestra primera clínica en Monterrey”.

Al ser una empresa con alto impacto social, por la manera en que previene complicaciones y genera bienestar familiar, ambos emprendedores han recibido apoyo de muchas personas, entre ellas del Doctor Julio Frenk, ex Secretario de Salud de México y actual decano de la Escuela de Salud Pública de Harvard. “Él nos mencionó que era algo que debía hacerse urgentemente y no podía esperar. Tanto fue el apoyo que el mismo Doctor Frenk inauguró nuestra primera clínica en Monterrey”.

Los principales clientes de Clínicas del Azúcar son personas de todos los niveles socioeconómicos y a través de su programa de empresas afiliadas brinda respaldo a diversas organizaciones para tratar y mantener con bienestar a los empleados que presentan la



Fotografía por Mónica Martínez/Vite

“Soñamos en que un día todos los mexicanos, sin importar su nivel socioeconómico, puedan acceder a un tratamiento especializado e integral para la diabetes”

enfermedad. A tan solo un año de su apertura, la clínica ha ayudado a prevenir más de 600 complicaciones como cegueras, daño renal o amputaciones. “Al obtener este dato

sentimos que nuestro esfuerzo ha tenido un gran sentido y ahora buscamos llegar a mucha gente más”.

Pero la intención no se detiene ahí, pues a pesar de haber conseguido esto no hay momento en que Fernanda y Javier sientan que su proyecto es exitoso, ya que como iniciativa que comienza, cada día hay retos importantes que superar para alcanzar el éxito y la permanencia. “Nos alegra sentir que la idea va tomando mucho impacto y el mercado está reaccionando positivamente a nuestra propuesta”.♥

NUEVA **ODYSSEY** 2014



Conoce la nueva y mejorada **ODYSSEY 2014**, disfruta de sus grandes innovaciones y su nueva versión EX.



BOTÓN DE
ENCENDIDO
(SMART KEY)



CÁMARA DE
PUNTO CIEGO



SISTEMA
NAVI



SMART START
ENGINE

**GRUPO
PLAZA**

Concesionario Honda más grande de México

Vasconcelos ☎ 8133 5000

Uni ☎ 8125 5151

Galerías ☎ 8123 2400

Lindavista ☎ 8126 1200

www.hondaplaza.com.mx HondaPlazaMx



Adaney Escobedo

Directora NL para TECHO México

Por Minerva Castellanos

De pequeña quería ser arqueóloga, astronauta o Presidente de la República, pero gracias a las enseñanzas en su clase de religión y a la admiración por su abuela, quien se dedicaba a atender a personas en condiciones de vulnerabilidad, Adaney se vio motivada a trabajar por el bienestar social.

Se dio cuenta de las injusticias que muchos a nuestro alrededor sufren, decidiéndose a actuar y crear oportunidades para aquellos con necesidades, convirtiéndose en la Directora NL de la fundación TECHO.

La organización comenzó en Curanilahue, Chile en 1997 con un grupo de universitarios participantes en misiones y la construcción de una capilla. Ellos se dieron cuenta de que podrían crear viviendas para familias que vivían en hacinamiento; 16 años después la idea se extendió por todo el continente, hasta convertirse en lo que es hoy.

Adaney inició junto con seis amigos como parte de una actividad social, pero al ver las sonrisas de las personas que recibían el apoyo, decidió dedicarse de fondo a la causa. Día a día ha tenido que enfrentar retos como buscar el financiamiento para llegar a más familias, sin embargo, su labor permanentemente se basa en seguir creyendo, avanzando y aceptar que todos somos parte de la solución.

TECHO invita a involucrarse en la lucha por el bien social con el objetivo de fomentar el desarrollo comunitario en asentamientos, promoviendo la consciencia y la acción social. Actualmente la meta de Adaney es crear una sociedad justa, donde todos tengan más oportunidades para desarrollar sus capacidades y ejercer sus derechos, con la ayuda de personas que fomenten la solidaridad, compromiso y responsabilidad.♥



Fotografías por Daniela Garza



▲ Adaney Escobedo, Directora NL y Jorge Corral, Gerente General de TECHO México

“Si no es ahora, ¿cuándo?
Y si no somos nosotros,
¿entonces quién?”

▲ EN BREVE

Educación: Base

Nuevo León: Contraste

Ayudar: Solidaridad

Bienestar social: Comunidad

Servicio: Acción

Para más información

www.techo.org

KRYSTAL HOTELS & RESORTS

el Sentido de tu descanso

Cancún



KRYSTAL
hotels & resorts

Disfruta la sensación de un buen descanso en cada visita, sus paradisíacas playas y paisajes de ensueño cautivarán tus sentidos.

www.krystal-hotels.com

Cancún
desde
\$1,280

Puerto Vallarta
desde
\$899

Ixtapa
desde
\$999

Tarifas por persona por noche en base Doble en Todo Incluido. Vigencia Cancún y Pto. Vallarta, del 20 de Agosto al 21 de Diciembre, Ixtapa del 18 de Agosto al 31 de Octubre, 2013. Tarifas con Impuestos incluidos y sujetas a disponibilidad. No aplica puentes, días festivos, ni grupos. Aplican restricciones.



Ixtapa



Cancún



Puerto Vallarta



INFORMES Y RESERVACIONES 01 (55) 5261 4555 / 01 800 5797 825 (KRYSTAL)

Grupo Hotelero Santa Fe, opera y maneja las marcas: **Krystal, Krystal Business, Krystal Urban, Krystal Beach, Hilton, Hilton Garden Inn, Mosquito**
Acapulco-Cancún-Cd. Juárez-León-Ixtapa-Vallarta-Guadalajara-Monterrey-Playa del Carmen

ghsf
GRUPO HOTELERO
SANTA FE



Joseph A. Robertson

Dejando huella en NL

Por Juan José Silva Benítez

“Los trabajos del ferrocarril de Monterrey al Golfo continúan a un ritmo impresionante”, fue el encabezado de *La Voz de Nuevo León* del 29 de diciembre de 1888, después de inaugurado el tramo hasta Cadereyta, cuya distancia de Monterrey es de 37 km. El día cinco de ese mismo mes y año se habían construido más de 20 km con la ayuda de más de 685 obreros que laboraban frenéticamente en su tendido bajo la enérgica y furiosa dirección del Coronel Joseph Andrew Robertson, joven abogado y militar norteamericano.

“El ingente esfuerzo del Coronel Robertson y su gente fueron determinantes en este despliegue industrial de nuestra ciudad”

Nació el día 31 de diciembre de 1849 en Kentucky, EU, ciudad donde realizó sus primeros estudios. Era la época dorada de los vapores de río. Encontró empleo en el buque Ruth, las ruidosas máquinas y las ruedas de paletas que lo impulsaban lo dejaron maravillado. Después de esa estimulante experiencia ingresó a la Facultad de Leyes, pero el estallido de la sangrienta Guerra de Secesión lo forzó a interrumpir sus estudios. Al finalizar dicha guerra continuó y se graduó con todos los honores. Los periódicos estaban llenos de relatos de guerra. Tomó la decisión de entrar al ejército alcanzando el grado de Coronel.

En esos años la paz implantada en México por el General Porfirio Díaz atrajo a un torrente de inversiones extranjeras, el Presidente estaba convencido de que para establecer el orden y el progreso del país era esencial el ferrocarril. En Nuevo León el General Jerónimo Treviño, del Gobierno estatal, y el Licenciado Emeterio de la Garza, del federal, firmaron la concesión para construir el ferrocarril Monterrey-Tampico.



Fotografía por Leoncillo Sabino

Estación del Golfo
Monterrey 1899



Gran Fundidora de Fierro y Acero de Monterrey en 1901.

Sin duda el ingente esfuerzo del Coronel Robertson y su gente fueron determinantes en este despliegue industrial de nuestra ciudad. En su papel de Gerente desarrolló una gran cantidad de relaciones económicas tanto con empresarios del noreste como del extranjero. Asimismo se involucró en muchas empresas donde fue inversionista. Además organizó una compañía para dotar a la ciudad de agua potable y alcantarillado. Introdujo 15 mil árboles de naranjo injertados en su huerta la Virginia en Montemorelos. Construyó la colonia Bella Vista, primer barrio residencial. Pavimentó el centro con concreto asfáltico. Fundó el periódico *Monterrey News*, cuyas veraces editoriales y noticias hicieron historia.

Murió lejos de su amada ciudad, en San Antonio, Texas en 1939.♥

ALGUNAS EMPRESAS DE LAS QUE FUE INVERSIONISTA

- Compañía Manufacturera de Ladrillos Monterrey
- Compañía Fundación de Hierro
- Gran Cervecería Cuauhtémoc
- Ferrocarril Mineral de Monterrey
- Compañía Minera Sonoma

Era 1887. La Compañía Belga de Caminos de Fierro de México, SA realizaría las obras. Esta empresa tenía capital yanqui y sus directivos en Nueva York nombraron Gerente General para el proyecto al joven abogado y militar Robertson, quien tan pronto arribó a Monterrey, quedó impresionado por su desarrollo industrial, laboriosos habitantes, audaces inversionistas e impresionantes montañas. Esta venturosa relación duraría hasta los aciagos días de la Revolución.

Tan impresionante fue el ritmo de trabajo que el Coronel Robertson y sus colaboradores realizaron, que para julio de 1889 los trenes ya corrían hasta la ciudad de Montemorelos, en enero de 1890 hasta Ciudad Victoria y en octubre de 1891, alcanzaron la anhelada meta: el puerto de Tampico.

De esta forma las recién instaladas empresas metalúrgicas en nuestra ciudad pudieron despachar gran cantidad de barras de plomo a los mercados de Norteamérica y Europa. Estas exitosas operaciones comerciales animaron a un distinguido núcleo de comerciantes y banqueros regios a iniciar la

Es momento
de celebrar
el ser
Mexicano...



LA CASTELLANA

Calzada del Valle 390 Ote. Local 1 Plaza Las Villas, Col. del Valle ☎ 8400.5331

NUEVA APERTURA, Sucursal Aeropuerto Mariano Escobedo. Terminal A (en la sala de recolección de equipaje)

f La Castellana Monterrey e @lcastellanamty

www.lacastellana.com

Vinos Tintos • Vinos Blancos • Vinos Espumosos • Licores • Aperitivos • Digestivos • Jamón Serrano Español • Chorizo Español • Lomo Ibérico • Salami Italiano y Húngaro • Quesos • Bacalao • Boquerones • Angulas • Ostiones • Mejillones • Anchoas • Caviar • Patés • Aceitunas • Baguette Artesanal • Aceite Español • Paelleras • Accesorios • Catas y más...



BMW

SERIE 3 Y 7

EN LA PANTALLA GRANDE



Los BMW Serie 3 y 7 forman parte de la película *Los ilusionistas*, protagonizada por los ganadores del Óscar Morgan Freeman y Michael Caine, acompañados de Jesse Eisenberg, Woody Harrelson, Isla Fisher y Mark Ruffalo.

El BMW Serie 3 Sedán aparece en una emocionante secuencia de persecución donde demuestra su capacidad de conducción deportiva; mientras que el BMW Serie 7 luce con elegancia sus dinámicas proporcionales que brindan el placer de conducir.

En el filme también se aprecian las más recientes innovaciones de BMW ConnectedDrive, como el nuevo sistema de navegación con imágenes 3D, el BMW iDrive Touch Controller y la función de dictado con detección de voz.

La película llegó a los cines mexicanos el 2 de agosto. A través de su BMW TV México, la casa automotriz invita a ver el tráiler de *Los ilusionistas*.



GIC INGENIERÍA Y CONSTRUCCIÓN S.A. DE C.V.

SISTEMAS PREFABRICADOS DE CONCRETO



Trabe Aashto



Trabe NU



Trabe Cajón



Trabe T Simple



Trabe Doble T



Trabe Rectangular



Losa Alveolar



Losa Cajón



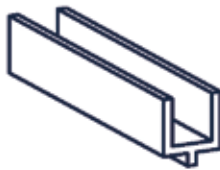
Bóvedas y Alcantarillas



Durmientes para Ferrocarril



Columnas



Rondines



Gradas para Estadios



Barrera Central



Topes Estacionamiento



Fachadas y Tableros



Tabletas



Muros



Bardas Gic



Barda Losa



CALIBRE DE CARTIER

1904-CH MC

Armado con el primer movimiento automático manufactura creado por Cartier, el reloj Calibre cronógrafo inaugura una colección de ocho modelos con brazaletes en metal. Desde la versión íntegramente en acero hasta la de oro blanco empedrada. Versiones deportivas que radicalizan el espíritu ofensivo del reloj e invitan a superarse.

Un reloj caracterizado por códigos fuertes: dos contadores, a las tres y a las nueve; un ferrocarril graduado en el bisel acanalado, situado en resalto de la esfera, y por encima de los contadores un XII sobredimensionado. Una dinámica multiplicada por la presencia de dos pulsadores de cronógrafo integrados en el refuerzo de la corona. El 1904-CH MC es un concentrado de ingeniosos sistemas de conducción y coordinación de las funciones de cronógrafo.

La rueda de pilares, auténtico centro neurálgico del movimiento, coordina con precisión y exactitud las tres funciones del cronógrafo (inicio-parada-puesta a cero). Este sistema, que caracteriza los cronógrafos de bella ejecución, es visible por el fondo gracias al calado del puente superior.

Está dotado de un embrague vertical que permite eliminar los tradicionales saltos de la manecilla del segundero central al inicio y la parada. Este sistema de embrague también permite minimizar el consumo del cronógrafo cuando está funcionando sin alterar la reserva de marcha o la estabilidad cronométrica del reloj.

Nacida de la pasión de los artesanos decoradores, esta búsqueda infinita de la belleza aporta todo su valor a los movimientos de bella relojería. Visibles por el fondo de zafiro transparente del reloj Calibre de Cartier cronógrafo, los puentes superiores y la masa oscilante están ornamentados con las tradicionales côtes de Genève.

“Nació en 2010 y se ha impuesto como una pieza con carácter cuyo equilibrio reposa sobre un juego contrastado de acabados satinados y pulidos. En 2013, Cartier lo dota de su nuevo movimiento cronógrafo manufactura, el calibre 1904-CH MC, y rediseña el aspecto deportivo de este reloj de carácter bien forjado”



EMWA
www.emwa.com.mx
Facebook: lemwaamx

MONTERREY: (81) 8335-0177
CHIHUAHUA: (614) 430-0486
LEÓN: (477) 773-5686
QUERÉTARO: (442) 242-2280

CRONÓGRAFO, MOVIMIENTO 1904-CH MC



Caja: acero
Diámetro: 42 mm
Corona: poliédrica adornada con una espina azul facetada
Cristal: zafiro
Hermético: 100 m / 330 pies / 10 bares
Cierre: cierre de seguridad en acero
Movimiento: cronógrafo mecánico manufactura de carga automática calibre 1904-CH y calendario con ventanilla a las 6
Reserva de marcha: 48 horas
Acabado: côtes de Genève

Caja: oro rosa de 18 quilates

Diámetro: 42 mm

Corona: poliédrica adornada con un zafiro facetado

Cristal: zafiro

Hermético: 100 m / 330 pies / 10 bares

Cierre: despegable, de regulación doble en oro rosa de 18 quilates

Movimiento: cronógrafo mecánico manufactura de carga automática calibre 1904-CH y calendario con ventanilla a las 6

Reserva de marcha: 48 horas

Acabado: côtes de Genève





◆ ETERNITY ◆ DIAMONDS



SAVOY

- > Modelo: S3.13A3P.0103.B1.028
- > Caja: Acero y oro amarillo
- > Movimiento: Ronda 6004.D, segundero a las 6
- > Brazaletes: Acero con piel e incrustaciones en oro amarillo
- > Resistencia al agua: 10 m



FREDERIQUE CONSTANT

- > Modelo: Runabout Chronograph Automatic, edición limitada Venecia
- > Caja: Acero inoxidable
- > Movimiento: Automático
- > Brazaletes: Piel de cocodrilo



LANCASTER

- > Modelo: Top-up-time o1a385
- > Caja: Ventana de mecanismo con PVD rosa
- > Movimiento: Automático
- > Brazaletes: Caucho blanco



TISSOT

- > Modelo: Ballade III
- > Material: Cristal de zafiro
- > Caja: Carátula negra
- > Movimiento: Automático, fechador
- > Brazaletes: Acero

**PERFORMANCE
AT YOUR FINGERTIPS**



**RACING-TOUCH™
TACTILE TECHNOLOGY**

Touch the screen to get the ultimate multisports watch experience with **11 functions** including **compass, tide, chronograph split** and **lap**.

IN TOUCH WITH YOUR TIME



compass



lap



split

Eternity
Diamonds

Líderes de diamantes en Monterrey

T+
TISSOT

SWISS WATCHES SINCE 1853

INNOVATORS BY TRADITION

Experience more at www.t-touch.com



Escanea el código con
tu dispositivo móvil

www.eternitydiamonds.com.mx

Zona Diamante
Calzada San Pedro 210 A Norte
Col. Del Valle
San Pedro Garza García, N.L.
T. 8356-6404

Paseo San Pedro Local 135
Av. Vasconcelos 402
Col. Valle del Campestre
San Pedro Garza García, N.L.
T. 8100-9211

Galerías Monterrey Local 126
Insurgentes 2500
Col. Vista Hermosa
Monterrey, N.L.
T. 8347-6221

EternityDiamonds



@eternitydiamond





MAN'S SPORT & FITNESS

LOOKS DE GIMNASIO



Practicar deporte y ejercitarse diariamente es una de las recomendaciones que todos los especialistas nos dan para llevar una vida saludable, además de mantener nuestros cuerpos en forma y lucir un físico que nos dé seguridad. Crossfit, TRX, spinning, insanity, box, kinesis... muchas son las prácticas disponibles hoy en día para realizar en el gym. En esta edición te presentamos ropa y accesorios que te harán sentir cómodo y muy ad hoc.

- 1 **LACOSTE**
 ■ Bolso Deportivo 80th Anniversary
 ■ www.lacoste.com
- 2 **SAUCONY**
 ■ Inferno Short Sleeve
 ■ www.saucony.com
- 3 **REEBOK**
 ■ Speedwick
 ■ www.reebok.com
- 4 **NIKE**
 ■ Tech Fleece
 ■ www.nike.com



5



7



8



6



9



10

5 ADIDAS
 • Clima Training
 • www.adidas.com

6 REEBOK
 • RDF S-Wick Short
 • www.reebok.com

7 NIKE
 • Free Flyknit
 • www.nike.com

8 ADIDAS
 • AdiPure Motion
 • www.adidas.com

9 PUMA
 • Mobium Elite Men
 • www.puma.com

10 SAUCONY
 • Virrata
 • www.saucony.com



3 WAYS TO DRESS WELL

Una infinidad de estilos existen hoy en día para vestir de la forma en que mejor nos plazca, lo que sin duda no puede dejar de existir en tu guardarropa son los básicos: el de gala, el formal y por supuesto, el casual. Me he tomado la libertad de hacerte esta sugerencia tomando en cuenta que no necesitas un *budget* exorbitante para lograr un *look* perfecto, recuerda que lo *trendy* es lo que la colección de temporada marca, pero lo más importante: lo que se adapte a tu cuerpo y comodidad.



Por Fernando Fernández Quintanilla
Asesor de Imagen & Instagram Blogger



@ffdz87



GALA

- 1 H&M Saco www.h&m.com | 2 H&M Pantalón www.h&m.com
- 3 MJ BALE Calcetines www.mjbale.com | 4 SCAPPINO Tirantes www.scappino.com
- 5 LANVIN Lapel Pin www.lanvin.com | 6 HUGO BOSS Mancuernillas www.hugoboss.com
- 7 THOMAS PINK Camisa www.thomaspink.com | 8 PAUL SMITH Pajarita www.paulsmith.co.uk
- 9 SALVATORE FERRAGAMO Zapatos www.ferragamo.com

FORMAL



10



11



12



13



14



16



15



19



17



18

10 HUGO BOSS BLACK Camisa www.hugoboss.com | 11 PURIFICACIÓN GARCÍA Saco y Pantalón www.purificaciongarcia.com
12 HERMÈS Corbata www.hermes.com | 13 OLIVER PEOPLES Lentes www.oliverpeoples.com | 14 CAROLINA HERRERA CH Men www.carolinaherrera.com
15 GUCCI Cinturón www.gucci.com | 16 THOMAS PINK Pañuelo www.thomaspink.com
17 ZARA Zapatos www.zara.com | 18 PAUL SMITH Calcetines www.paulsmith.co.uk | 19 M. DE PHOCAS Lapel Pin www.mdephocas.com



20



21



22



23



24



26



25



27

CASUAL

20 WeWOOD Reloj www.we-wood.us | 21 KENZO Suéter www.kenzo.com | 22 ZARA Camisa www.zara.com
23 ERMENEGILDO ZEGNA Essenze www.zegna.com | 24 GOYARD Tarjetero www.goyard.com | 25 ZARA Jeans www.zara.com
26 CAROLINA HERRERA Maleta www.carolinaherrera.com | 27 NEW BALANCE Tenis www.newbalance.com.mx

Edición Octubre 2013



Estrellas Automotrices y Motocicletas

PRÓXIMAMENTE

- NOVIEMBRE ▶ 5 EN LOS 40
- DICIEMBRE ▶ THE PLAYER BOOK
- DIC / ENE '14 ▶ CÓMO GANAR MÁS Y TENER MÁS CRÉDITO

CONOCE LAS TEMÁTICAS,
TIRAJES, TARIFAS Y MÁS EN
www.playersoflife.com/mediakit



ESPACIOS PUBLICITARIOS

REPORTAJES ESPECIALES

¡ANÚNCIATE
CON NOSOTROS!

TORREÓN
T. (871) 192.34.34

MONTERREY
T. (81) 1522.05.36 y 37

CHIHUAHUA
T. (614) 200.37.08 y 09

LEÓN
T. (477) 293.88.20 y 21

QUERÉTARO
T. (442) 295.28.86

CANCÚN
Cel. (998) 845.36.42

MÉXICO D F
Cel. (55) 3522.35.64



VINOS · EUROPEOS ·

Naturalmente líderes

POR JULIO ÓSCAR GRINBERG
SOMMELIER DE VINOTECA MÉXICO
Twitter: @juliogrinberg
www.vinoteca.com

Así como esas escenas de película donde hay aventureros girando el globo terráqueo e indicando lugares de destino con el dedo, nos encontramos muchos enófilos en la geografía del vino, corriendo al mapa y descubriendo de dónde vienen distintas propuestas, más la acción por inercia de hacer zoom y hallar el punto específico de su producción, qué uva y qué productor.

Cuando citamos los vinos del viejo mundo estamos refiriéndonos principalmente a países vinícolas que hoy continúan siendo los líderes en producción y exportación mundial: Francia, Italia y España, más la importante contribución de Alemania y Portugal; tampoco olvidarnos que hay países que desconocemos como productores o sencillamente no llegamos a conseguir sus productos, tales como Hungría, Bulgaria, Austria, Croacia, Rumania, República Checa, Chipre, Suiza, Israel y Eslovenia.

La pregunta del millón es: ¿qué es lo que los hace líderes?, la sencilla respuesta es: dos mil años de experiencia, trayectoria y un régimen estricto de control, les da ese título por naturaleza.

Tal vez la comunicación de producto puede confundirnos, ya que a simple vista no sabemos de qué se tratan sus vinos, no es muy común que anuncien en sus etiquetas el tipo de uva que contiene, sino que anuncia comúnmente sobre el terruño y origen.

Los vinos del Viejo Mundo pueden ser más exigentes, ya que son reflejo de un suelo y que no siempre brindan esa sensación frutada que uno espera, así muchos consumidores van hacia ellos y amoldan su paladar a un aroma, sabor y forma distinta, hay buena estructura, nobleza, austeridad, delicadeza, acidez, mineralidad y formalidad, las Denominaciones de Origen serán en éstos los sellos de garantía y confianza.



REGIONES PARA BEBER

ESPAÑA

Rioja, Ribera del Duero, Toro, Bierzo, Priorato, Penedés, Jumilla, Rías Baixas, Jerez, Utiel Requena y Campo de Borja, entre otras 50 regiones productoras más del país.

FRANCIA

Burdeos, Borgoña, Alsacia, Champagne, Ródano, Languedoc, Rosellón y Loira, entre otras regiones, más todas sus subdenominaciones.

ITALIA

Piamonte, Toscana, Veneto, Cerdeña, Lombardía, Emilia Romana y Friuli, entre tantas otras.

ALEMANIA

Rheingau, Rheinhessen, Mosel Saar Ruwer y Nahe, entre otras.



BIENVENIDOS A LA AVENTURA Y A DESCUBRIR QUÉ REGIÓN LES GUSTA MÁS.



LATOUR POUILLY-FUISSÉ
Variedad | Chardonnay
País | Francia
Bodega | Maison Louis Latour



CHÂTEAU MONDORION
Variedad | Merlot
País | Francia
Bodega | Château Mondorion



CHÂTEAU PENIN
Variedad | Merlot y Cabernet
País | Francia
Bodega | Château Penin



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
Variedad | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Fran y Petit Verdot
País | Francia
Bodega | Château Lafite Rothschild



ROMANÉE-CONTI
Variedad | Pinot Noir
País | Francia
Bodega | Domaine de la Romanée-Conti



• ARMONIZACIÓN • DEL VINO

EN LA MESA

MATRIMONIO PERFECTO

POR MAURICIO JIMÉNEZ, SOMMELIER

Se dice que la mejor bebida para acompañar la comida es el vino: un matrimonio perfecto. Ésta romántica idea fue la que dio origen al vocablo maridaje, derivado de *marriage* (matrimonio en francés), término que actualmente está evolucionando en el medio gastronómico hacia armonización de vinos.

Tomar la corriente del maridaje en realidad nunca fue descubrir “el hilo negro”, sino más bien la adopción de una gran cultura asentada de toda la vida en los países que ordinariamente han procurado el vino dentro de sus dietas. Por ello no es nada raro que los vinos de cierto origen alrededor del mundo queden excelentes con los platillos locales tradicionales, logrando un primer importante precepto acerca del maridaje: vinos y platillos de una misma región armonizan. Buenos ejemplos son las ostras del norte de Francia con el Chablis de la borgoña o un tinto Ribe-

ra del Duero con una cazuela de judías del Barco de Ávila. La diversidad de vinos enriquece, pero a la vez complica encontrar el camino correcto; los elementos diferenciadores son las más de tres mil variedades de uva; sus colores, la graduación alcohólica, el azúcar remanente y hasta la tanicidad. Particularmente capital a la hora de elegir es considerar la gama aromática y acidez en cada vino, de estos dos aspectos se desprende una llave maestra para lograr extraordinarias armonizaciones.

Aparentemente es normal buscar acedeces bajas en los vinos, sin embargo, en maridaje resulta todo lo contrario; se busca vivacidad y nervio en la acidez, ya que constituye el alma del vino, nos hace salivar y las papilas gustativas se excitan, comer y libar se vuelven química pura. Un elemento aromático dentro de una copa de vino será sencillo ligarlo a creaciones gastronómicas donde aparezcan los mismos aromas: maridaje por seguimiento.

PARA SABER MÁS SOBRE CÓMO ELEGIR EL VINO, LES PRESENTO ALGUNAS FÓRMULAS QUE PUEDEN AYUDAR A DISFRUTAR EL MOMENTO:

- ▶ **A.** Elija vinos sencillos, frescos y jóvenes para platillos de poca cocción, con elementos primarios o muy básicos (Sauvignon Blanc con un ceviche peruano).
- ▶ **B.** Procure vinos de media estructura, profundamente frutales y de envejecimiento ligero con platos de cocciones medias y ligeramente especiados (pastas, arroces, aves y carnes magras con tempranillo crianza o vinos de Merlot, sin olvidar los quesos de pasta blanda como el brie o el livarot).
- ▶ **C.** Para vinos de cuerpo completo, más allá de solo frutales, algo especiados y maderados, armonizar con platos de cocción larga y de sabores concentrados por reducción (un tinto Burdeos maduro con caña de filete en salsa española).



PRODUCTOS EXCLUSIVOS DE LA CASTELLANA

TODO PARECE INDICAR QUE PARTE DEL SECRETO ES UNA BALANZA:

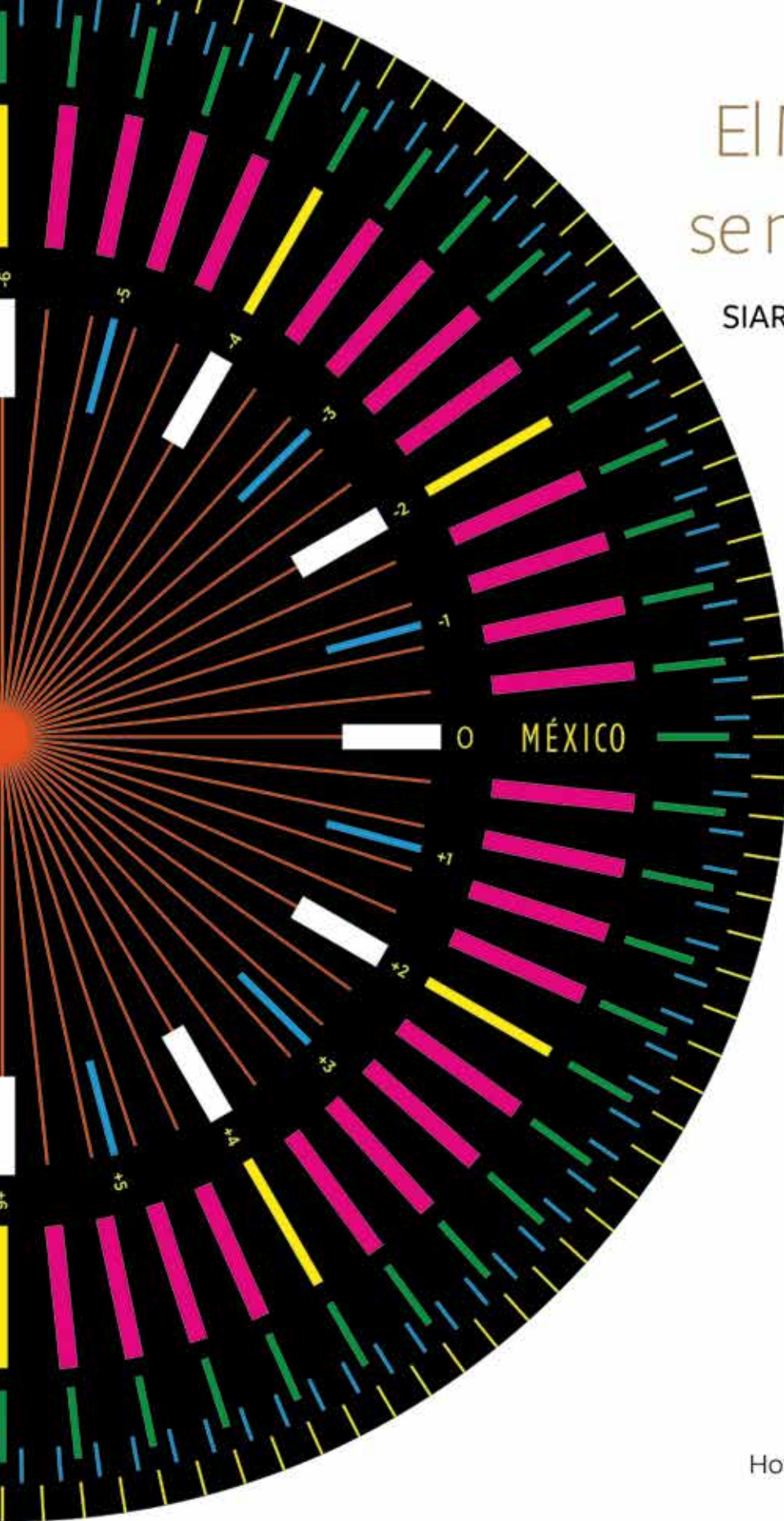
Cuanto más peso y complejidad tiene un vino, mejor va con platillos de elaboración compleja o sabores intensos, y viceversa, la sencillez de un plato pedirá que el vino contenga mayor frescura y elementos frutales básicos. No hay que olvidar el maridaje de contraste que se logra con vinos cuyos sabores van en la dirección opuesta a los de los alimentos, un ejemplo son los vinos dulces de cosecha tardía armonizados con hígado de pato (foie gras), o bien, con quesos azules intensos, sublime.

MARIDAJES CLÁSICOS

- ▶ Oporto con chocolate
- ▶ Pastas con tomate y vinos de uva Sangiovese (3)
- ▶ Cuitlacoche y vinos de uva Pinot Noir (2)
- ▶ Mole negro con espumosos Brut (1)
- ▶ Bacalao con Finos de jerez

El Meridiano Cero se mueve a México

SIAR: Una cita de lujo con las horas ⁽¹⁾



SALÓN INTERNACIONAL
ALTA RELOJERIA
MEXICO

Del 1 al 3 de Octubre de 2013
Hotel Four Seasons de la Ciudad de México
www.salonaltarelojeria.com



RONALD MCDONALD

— ICONO PUBLICITARIO —

Símbolo que por décadas ha representado a una de las compañías de comida rápida más emblemáticas del mundo, cuyos inicios se remontan a los años cuarenta del siglo XX.

Alrededor de **1963** un McDonald's de **Washington, DC** decidió impulsar la actividad económica haciéndose publicidad en el programa **El Circo de Bozo**, espectáculo infantil de la serie *Today Show*.

El meteorólogo y presentador de TV **Willard Scott** personificaba a **Bozo** el payaso.

Los empresarios vieron en la **combinación hamburguesas-payasos** un gran potencial, y contrataron los servicios de Scott para publicitar su franquicia con tal éxito que **las ventas crecieron 30%** con bastante rapidez.

Al cancelarse el show de Bozo, **McDonald's** pidió a **Scott** crear un nuevo personaje, quien basándose en elementos del restaurante, dio origen a Ronald McDonald.

El Ronald primitivo tenía como sombrero una bandeja de comida y su nariz era un vaso de papel; luego **los ejecutivos encontraron su justa e icónica dimensión**, a partir de la década de los setenta.

El personaje actual es obra de Michael Polakows, payaso profesional de origen Latvio contratado por la empresa, en **1966** diseñó el vestuario y maquillaje, además de representar a la versión definitiva en los primeros ocho spots que se produjeron.

El legendario y colorido payaso **debutó durante un desfile de acción de gracias** en 1966.

En los anuncios **Ronald vive en McDondlandia**, mundo de fantasía donde comparte aventuras con el Alcalde McCheese, Hamburglar, Grimace, Birdie the Early Bird y The Fry Kids.



Ilustración por Rogelio Nasaed Díaz



Compartida, la vida es más.

Planes Select Ilimitados Movistar Smartphones Gratis

Minutos y SMS ilimitados

a Comunidad Movistar y según tu Plan, minutos a cualquier compañía de México, EUA y Canadá

Facebook, Twitter, WhatsApp y tu correo



ilimitados + 400 MB adicionales para navegar

En Planes desde:
\$399/mes



Para negocios consulta www.movistar.com.mx/negocios

Busca Movistar MX en:   

Los beneficios aplican para todas las altas nuevas registradas en Plan Select del 1 de agosto al 31 de octubre de 2013. Minutos y mensajes de texto ilimitados son a cualquier número Movistar local o nacional. Las llamadas a EUA y Canadá a cualquier compañía aplican sólo a partir del Plan Select 400. 1 GB de navegación ilimitada a velocidad máxima para Facebook, Twitter, WhatsApp y correo (al terminar la bolsa disminuye la velocidad de navegación para estas aplicaciones a 64 KBps) uso exclusivo en territorio nacional. Para el resto de las aplicaciones se descontará de la bolsa incluida de datos y el costo por MB adicional será de \$0.98. Sujeto a cambio sin previo aviso y disponibilidad. Sujeto a condiciones crediticias y de contrato. Movistar podrá dar de baja la línea sin responsabilidad alguna para el caso de mal uso de la misma por parte del usuario, entendiéndose esto de manera enunciativa y no limitativa como la comercialización, reventa de servicios o reoriginación de llamadas. Precios con 16% de IVA incluido. YouTube y el logotipo de YouTube son marcas registradas de Google Inc. Para más información visita, www.movistar.com.mx



EVENTOS GASTRONÓMICOS

FERIAS CULINARIAS MÁS IMPORTANTES EN MÉXICO



La comida mexicana se ha caracterizado por su gran variedad de colores, sabores y productos. La extensa lista de ingredientes locales ha dado lugar a ser considerada desde el 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

Por eso, México está presente a lo largo de cada año en el calendario mundial con diferentes ferias, que ayudan tanto a los extranjeros como a los mexicanos a conocer más sobre su gastronomía, mostrándoles lo mejor de la cultura del país a partir de sus tradiciones ancestrales.

Algunas de las festividades que se llevan a cabo son la Feria Nacional del Queso y el Vino, en el pueblo de Tequisquiapan, Querétaro, donde se presentan distintos eventos culturales como la degustación de estos exquisitos productos artesanales. También está la Feria Nacional del Mole, al sur del Distrito Federal, en el pueblo de San Pedro Actopan, famoso por su larga historia en la elaboración de este platillo, y el Festival Internacional del Paste, en Real del Monte, Hidalgo, donde se rinde homenaje a su historia minera marcada por la migración británica que se asentó en la región.

Además pueden encontrarse diferentes exposiciones culinarias como Thermopolia, donde cinco de los mejores chefs de México comparten sus experiencias mediante conferencias y una cena de gala.

“México es un país rico en gastronomía por su conjunto de rasgos de cocina de las distintas culturas prehispánicas y las traídas por los conquistadores españoles”

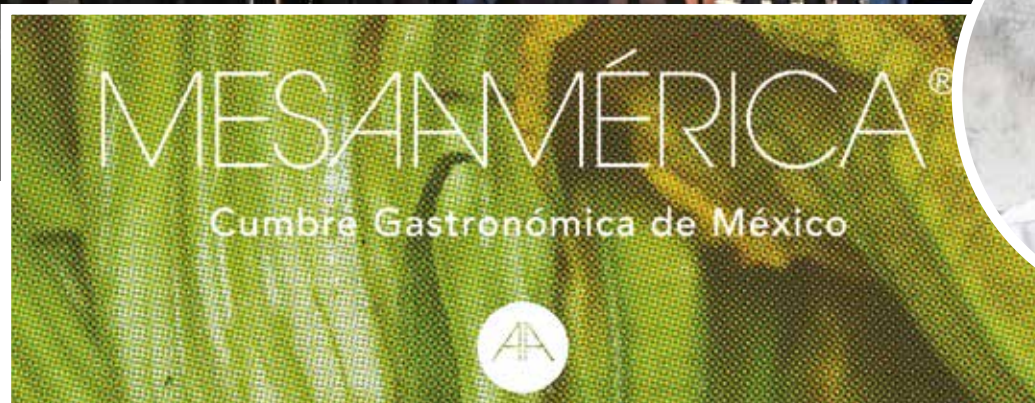
Fuentes:
www.cnnexpansion.com
www.enmexico.about.com





MESAMÉRICA

Encuentro incluyente y multidisciplinario



CHEF INVITADO
René Redzepi
Fotografía Alex Vera

Un encuentro incluyente y multidisciplinario alrededor de la cocina, que reúne a los exponentes más destacados de la gastronomía global, así como a profesionales de otros ámbitos que complementan el fenómeno culinario. Mesamérica 2013 significó la oportunidad histórica de ver reunida a la vanguardia de la cocina mundial, los personajes que construyen el devenir de la gastronomía contemporánea. Pocos sucesos internacionales han reunido a semejantes personalidades en un mismo momento, con la intención de contagiar y motivar a una audiencia con los testimonios de aquellos que hoy destacan.

Mesamérica 2014 “Comida callejera, expresiones urbanas”, refrendará su firme determinación de convertirse en uno de los encuentros culinarios más relevantes.

▶ EXPOSITORES

René Redzepi / Dinamarca
Chef Propietario de Noma
Estrella Michelin 2008 y 2009

Jordi Roca / España
Chef Propietario de El Celler de Can Roca
El Celler de Can Roca cuenta con tres
Estrellas Michelin 1995, 2002 y 2009

Andoni Luis Aduriz / España
Chef Ejecutivo de Mugaritz
Estrella Michelin 2000 y 2005

Massimo Bottura / Italia
Chef Propietario de L'Osteria
Francescana
Estrella Michelin 2002, 2006 y 2011
Quinto lugar Lista St. Pellegrino

David Kinch / EU
Chef Propietario de Manresa
Estrella Michelin 2008 y 2011

▶ PAQUETES

MESAMÉRICA VIP
Participación en la Cumbre
2,500 pesos

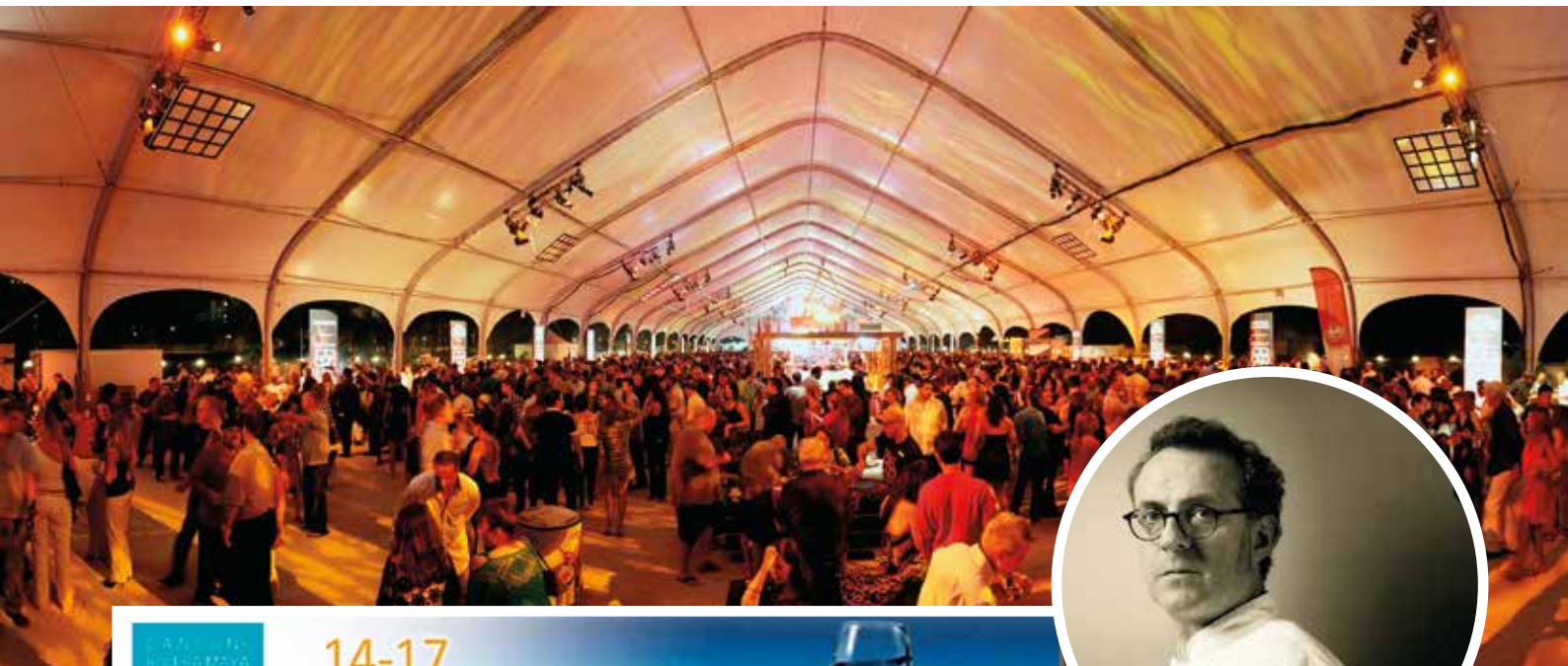
MESAMÉRICA GRADAS
Participación en la Cumbre
1,250 pesos

www.mesamerica.mx
F. /Mesamerica
T. @mesamerica_mx



THE CANCÚN-RIVIERA MAYA WINE & FOOD FESTIVAL

• Taste the new world •



14-17
MARCH
2013



CHEF INVITADO
**Jesús Navaro
Melquiades**

Durante cuatro días las playas del caribe mexicano reúnen a los exponentes más destacados del mundo del vino y la gastronomía, para ofrecer una muestra de las tendencias culinarias del momento. Este 2013 el programa estuvo integrado por más de 25 eventos, entre ellos catas de vino y destilados, cenas con los chefs invitados, conferencias magistrales, demostraciones de cocina por los top chefs y una Villa Gourmet en la que se ofrecieron los platillos de los 20 mejores restaurantes de Cancún y Riviera Maya. Los invitados de honor, en la segunda edición del festival, fueron los chefs Massimo Bottura y Enrique Olvera, a quienes, con el tema “Europe meets the Americas”, se les rindió tributo.

▶ EXPOSITORES

Massimo Bottura / Italia
Chef Ejecutivo de Osteria Francescana
Top Chef Italia 2011

Enrique Olvera / México
Chef Ejecutivo del Pujol
Chef del Año 2004

Sonia Arias / México
Chef Ejecutiva de Jaso

Antonio de Livier / México
Chef Ejecutivo Fellini's y La Frida
Creador del evento Pacific Food

Roberto Morona / España
Chef Ejecutivo La Tapería
Chef del Año 2008

▶ PAQUETES

AMEX GOURMET TASTING PASS
Participación en dos villas
160 dólares

SPECIAL OFFER COOKING DEMOS
Participación en tres ponencias
120 dólares

VIP WEEKEND PASS
Participación en dos ponencias, dos degustaciones y una villa
500 dólares

www.crmfest.com
T. 01-800-272-0245
F. /WineFoodFest
T. @CRMWineFoodFest



EXPO MARATÓN CURSOS DE COCINA

La pasión culinaria en Monterrey



CHEF INVITADO
**José Ramón
Castillo**

El evento más importante de cocina en el norte de país tiene lugar en la capital regiomontana, su realización se ha llevado a cabo en las instalaciones de Cintermex. Los asistentes tienen la oportunidad de tomar los cursos que están disponibles con el simple pago de su económico costo de entrada, más de 20 cursos como Decoración de pasteles, Cocina para diabéticos, Cata de tequilas, Pastas y pizzas, Panadería festiva, Tipo de cortes de carne y además de poder ingresar a las conferencias o ponencias donde expertos del tema culinario comparten sus conocimientos. La frase insignia es “Aprende, cocina, degusta y diviértete”.

▶ EXPOSITORES

Aquiles Chávez / España
LO Cocina de autor

Paulina Abascal / México
Autora del libro: *Larousse de los postres con el toque mexicano de Paulina Abascal*

José Ramón Castillo / España
Chef Propietario de QUE BO!

▶ PAQUETES

MARATÓN
Participación durante el evento en todos los cursos que los inscritos gusten asistir sin costo extra
250 pesos

www.expomaratoncursosdecocina.com
informes@expomaratoncursosdecocina.com
F. /expomaratoncursosdecocina



MADRIDFUSIÓN

Congreso internacional



CHEF INVITADO
Juan Mari Arzak

MadridFusión, es un congreso internacional de gastronomía que se celebra anualmente en la capital de España, Madrid, desde el año 2003. Es la cumbre internacional gastronómica de alto nivel y con la mayor importancia en el medio culinario. Por MadridFusión han pasado talentosos chefs como Paul Bocuse, Michel Guérard, Michel Bras, Charlie Trotter, Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak, entre otros, clasificados por los rankings más importantes del planeta (como Guía Michelin y Best Restaurants). Con su riqueza gastronómica desde el 2010 México ofreció para el evento el principal escenario fuera de Europa, nuestro país es contemplado como la capital internacional de la cocina en América.

▶ EXPOSITORES

Ángel León / España
Chef Propietario Aponiente
Estrella Michelin 2010

Enrique Olvera / México
Chef Propietario Pujol
Promesa Gastronómica, Food & Wine.
Pujol dentro de los 50 restaurantes
San Pellegrino

Juan Mari Arzak / España
Chef Propietario Arzak / Catering
Arzak-Bokaco
Guía Michelin 1974 y 1989

Ludovic Lefebvre / Francia-EU
Chef Propietario Trois Mec
LA Weekly-Top Ten Dishes of the Year
2007, 2009 y 2010

▶ PAQUETES

PROFESIONALES
Congreso, coffee break y comida (por día)
3,750 pesos

ASOCIACIONES
Congreso, coffee break y comida (por día)
2,750 pesos

ESTUDIANTES
Incluye la entrada al Congreso (únicamente)
1,200 pesos

www.madridfusionmex.com
info@madridfusionmex.com
F. /MadridFusionMexico
T. @madridfusionMex



SABER DEL SABOR

¡Vive una gran experiencia gastronómica en Oaxaca!



CHEF INVITADO
**Enrique
Olvera**



La primera quincena de septiembre es un llamado a revisar los festejos patrios a través de los sabores oaxaqueños. Lo mexicano se piensa y convierte en plato, y éste a su vez se torna en una nueva forma de entender y expresar la fugacidad de vivir en México. Durante esos días, Oaxaca se convierte en el centro de la actividad culinaria mexicana y en el fuego para forjar una renovada complejidad social. Los invitados, siempre los mejores y más mediáticos cocineros del país, se asombran ante la fuerza de las tradiciones oaxaqueñas, la fuerza de sus aromas y la potencia de sus intrincados sabores.

EXPOSITORES

- Rodolfo Castellanos
- José Manuel Baños Rodríguez
- Alicia Gironella
- Enrique Olvera
- Silvia Ayala
- Roberto Solís
- Claudio Poblete
- Enrique Farjeat
- Ricardo Muñoz Zurita
- José Ramón Castillo
- Mario Espinosa

PAQUETES

COMIDA/CENAS (restaurantes sedes)
Una Guelaguetza Gastronómica en cada restaurante sede, que más que reunión de amigos, es un esfuerzo por demostrar que sin tradición no hay futuro y sin la necesaria reflexión sobre el pasado se corre el riesgo de perderse para siempre en un destino sin orientación.
De 300 a mil pesos

www.styde.oaxaca.gob.mx
T. (951) 202-1200
M. styde.comunica@gmail.com
F. /Oaxaca.tu.Mexico
T. @TurismoEconOax



TAILANDIA

TIERRA DE LOS LIBRES

Cálido, tropical y vivo, con paisajes similares a los del sur de México y a países tropicales de América. Parecido por la calidez y apertura de su gente y biodiversidad, desde las diferentes etnias hasta su vasta y maravillosa naturaleza. Tiene playas paradisíacas, comidas, templos milenarios, ríos, tigres, elefantes, montañas y atractivas ciudades.

El país se asemeja a una sinfónica: mientras mayor número de instrumentos existen, más difícil es para el Director llevarla a las notas correctas, y Tailandia, con sus 64 millones de habitantes ha podido encaminar esa interminable lucha contra la pobreza, mejorando los indicadores macroeconómicos de la región y asignando más de 20% del presupuesto gubernamental a la educación (a partir del 2005).

MERCADOS

En toda la nación abundan y son extremadamente fáciles de ubicar (por conglomeración de gente). La experiencia es única: negociar en ellos se convierte en arte y *hobby* a la vez, los compradores deben estar dispuestos a poner cara de póquer y no codiciar el bien ofrecido. Se recomienda visitar el mercado Flotante de Amphawa, perfecto para una excursión de un día.

PLAYAS

Desde románticas y tranquilas, como las de Ao Nang, Koh Lanta y Ao Railay, perfectas para compartir con los seres queridos, hasta playas como Phuket y Koh Pha Ngan, en las que pueden encontrarse las "Ibizas" del Asia. Tranquilidad o fiesta, lo cierto es que en estos lugares los contrastes entre las tonalidades de azules celestes y turquesas del mar con las peculiares montañas tan conocidas en las postales, acompañadas por los atardeceres de mil colores, hacen pensar que es una pena que el impresionista Claude Monet no haya frecuentado estos sitios.

TIGRES

Animales de caza, majestuosos, soberbios, de mirada penetrante. En el norte de Tailandia (Chiang Mai) existe la oportunidad de convivir con ellos, presenciando sus juegos y rugidos como huésped momentáneo en sus palacios. Si se prefiere verlos en su hábitat natural, es posible visitar el Templo de los Tigres en la provincia de Kanchanaburi, donde no habrá rugidos, ya que los locales aseguran que los tigres forman parte de una familia de monjes budistas. Esta tradición comenzó hace cerca de 10 años, cuando llegó al templo un tigre que había sido herido por un cazador. Aunque murió a los pocos días, los monjes decidieron seguir con su labor compasiva hacia los animales acogiéndolos y cuidándolos. La interacción presenciada en el templo es un hermoso misterio para la mayoría de biólogos.

DÓNDE HOSPEDARSE

137 Pillars House (ubicado en Chiang Mai)
www.137pillarshouse.com



* interjet

Sólo hay una cosa que nos gusta más
que viajar.

Que viajes con nosotros



Viajando en tu misma dirección

interjet.com

Del interior: 01 800 01 12345



ARROZ A LA CATALANA

UNA JOYA EN EL PACÍFICO

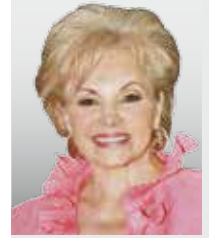
LA HISTORIA

Cómo se tocan los pueblos, cómo se acortan las distancias y hoy sin creerlo nos trasladamos al Pacífico, a la hermosa playa de Ixtapa, Zihuatanejo.

Junto a ese mar de colores irrepetibles y rodeada de mis nietos, mi niña Alexandra me ayuda a confeccionar un arroz a la catalana, con pulpos, camarones, almejas y chícharos.

Ixtapa es un paraíso, todavía puede considerarse pueblo, sin embargo la civilización ya llegó con sus grandes rascacielos y hoteles de moda.

Brindo por este México tan lleno de playas y colores, amén de personas amigas de incalculable valor al aceptar en lo que uno cree.



Sonya Garza
Rapport de Santos

Posgraduada en Medios Masivos, Lengua Inglesa y Letras Castellanas, y con Doctorado Honoris Causa por The World Academy of Arts and Culture de Los Ángeles, California. Dirigió la Casa de la Cultura de NL (1986-1989) y Cultura del Municipio de Monterrey (1989-1991). Fue Subsecretaria de Cultura de NL (1991-1993). Ha publicado *Eterna disyuntiva*, *El oficio de Penélope*, *Historias que parecen cuentos*, *La balada del muñeco roto* y *Cocina de Bárbaras*. Preside la Federación Mexicana de Amigos de los Museos Capítulo Norte.

INGREDIENTES

- ▲ ½ kilo de camarones
- ▲ 2 tomates picados
- ▲ 1 cebolla picada
- ▲ 1 kilo de calamares (tubo y tentáculo limpio)
- ▲ 1 kilo de almejas
- ▲ 2 tazas de arroz precocido
- ▲ 4 tazas de recaudo de camarón o pescado
- ▲ 1 c de paprika
- ▲ ¼ de chícharos
- ▲ ½ manojo de perejil
- ▲ 1 taza de vino blanco



Fotografía por Mónica Martínez Vite

PREPARACIÓN

Poner a freír ¼ de taza de aceite de oliva y agregarle el tomate y la cebolla con la paprika. Después se le añaden los demás ingredientes y cuando esté cocido el arroz, se incorporan los chícharos cocidos y el perejil. Se sirve con aioli (mayonesa con ajos fritos en aceite de oliva).

*Nota: Es importante recordar que a dos tazas de arroz les corresponden tres tazas de agua y una de vino blanco.



SANTISTEBAN

mobiliario y equipo de cocina

Anything is
possible if
you
believe...
Santisteban

makes
the
difference



Vasconcelos #321 Ote. Colonia del Valle,
San Pedro Garza García, N.L.
Tels. 4444-8376-75 y 8345-0203
ID. 62*149193*3

 Santisteban Cocinas



SABOREANDO EL ÉXITO

COMIDAS
DE NEGOCIOS EN EU

Por Montserrat Reyna

En muchas ocasiones los negocios culminan con los involucrados sentados a la mesa, por eso debe tenerse en cuenta el protocolo a seguir en una comida de trabajo. En esta oportunidad presentamos los consejos elementales al acudir a una reunión empresarial en un restaurante cuando se realizan tratos con posibles socios estadounidenses.

“ EN LA CULMINACIÓN DE UN TRATO SE TOMA EN CUENTA 15% LA NEGOCIACIÓN Y 85% EL COMPORTAMIENTO DURANTE LA COMIDA ”

UNIVERSIDAD DE STANFORD, CALIFORNIA

▲ Conozca el lugar donde se desarrollará la cita, ya que algunos restaurantes de prestigio solicitan que sus clientes usen saco y corbata.

▲ La puntualidad es importante, si por alguna razón se le presenta un imprevisto, deberá avisar su retraso. Si usted es el anfitrión, debe llegar media hora antes para confirmar que todo está en orden y recibir personalmente a los invitados.

▲ Tenga en cuenta que está estrictamente prohibido fumar en edificios públicos, de gobierno, negocios y restaurantes.

▲ Si la cita es en una comida, la plática de negocios empieza después de que todos hayan ordenado sus alimentos, mientras

que los temas sociales deben ventilarse cuando las negociaciones hayan finalizado, nunca antes.

▲ Las comidas duran cerca de una hora, pues los estadounidenses dedican más tiempo a la cena, donde a pesar de los motivos del negocio, se toma como una comida social para afianzar la relación personal.

▲ Si el menú está cerrado, guíese por lo que pida el anfitrión. Si lo deja a su elección, el término medio es lo mejor, no exralimite ni el precio ni la cantidad. Elija un platillo fácil de comer, recuerde que la conversación es lo más relevante.

▲ En cuestión de bebidas, no debe elegir

alcohol si nadie lo hace. Si es anfitrión y da a su invitado la opción de ser quien decida, si él opta por vino, debe acompañarlo, aunque no le apetezca.

▲ Considere que se ve descortés levantarse a fumar durante la comida, para ir al tocador o a atender una llamada en su celular.

▲ La Universidad de Stanford, California, afirma que en la culminación de un trato se toma en cuenta 15% la negociación y 85% el comportamiento que se tenga durante la comida: forma de hablar, gestos y otras habilidades que pueden convertirlo en una persona de éxito y socialmente agradable.

FUENTES:

- ▲ www.englishcom.com.mx
- ▲ www.conocesanantonio.com
- ▲ www.cyborlink.com

Líder Nacional en Soluciones SAP

Nos distinguimos por:

- Ser Master VAR #1 en México y Centroamérica.
- Tener 12 años de experiencia en el negocio de SAP ofreciendo sistemas de gestión empresarial, inteligencia de negocios y movilidad, entre otros.
- Contar con esquemas de financiamiento y arrendamiento.
- Obtener por 4° ocasión el reconocimiento de satisfacción de cliente.
- Realizar Implementaciones en diferentes industrias.
- Ser Partner certificado para la implementación de HANA, con un caso de éxito a nivel Global.
- Obtener el 3° lugar en la distribución de inteligencia de negocios a nivel Latinoamérica.
- Contar con pre-empaquetados y tableros de negocio.

“Nuestro objetivo es
hacer de cada
Implementación un
caso de Éxito”



Para mayor información comunícate al:
(81) 5000 7766 con Fernando Ortega
o al correo:
sap@compusoluciones.com
www.compusoluciones.com



LA SARTÉN

POR EL MANGO

Por Fernando Villa

Después del buen comer existe el buen cocinar, así que tener tus recetas secretas te da un plus. Por eso en esta ocasión te invito a darle paso a algo más sofisticado, que involucre las especias de la abuela que casi nadie tiene idea para qué son, en conjunto con nuestra gran amiga la tecnología (porque es una dama), y una botella de vino que les agrade a ti y a tus acompañantes.



**JAMIE'S 20 MINUTE MEALS (PLAY STORE)
Y JAMIE'S RECIPES (IOS)** Gratuita

Un clásico del británico experto en la cocina, Jamie Oliver. El costo del uso de esta aplicación es algo elevado, pues a pesar de ser gratuita tienes que comprar más recetas para ampliar tu *expertise* culinario; las recetas están en inglés con platillos muy poco comunes en México, pero una delicia para los amantes del buen comer. Cuenta con lista de ingredientes, videos del proceso y fotografías paso a paso de cada platillo (lo cual es genial para *dummies* de la cocina).



FOTO RECETARIO-SENCILLO Y RIQUESIMO
\$49.00 en la App Store

Esta aplicación para iOS cuenta con cuatro categorías de platillos: entradas, pastas, platos fuertes y postres. Como inicio te muestra el plato servido con los ingredientes que necesitas para ver si es factible prepararlo, posteriormente te lleva de la mano con fotos paso a paso de la preparación y finalmente, te muestra la presentación que podrías darle como sugerencia. Además puedes tener tus recetas favoritas guardadas para fácil acceso.



BIGOVEN
Gratuita

Con esta aplicación podrás deleitar tu paladar, a tus amigos y hasta deshacerte de las sobras de tu refrigerador. Puedes buscar recetas por palabras claves, ingredientes o recetas populares. Tienes opción de ingresar desde tres ingredientes y la aplicación te arrojará posibles recetas. No tiene costo y tiene posibilidad de registrarte para brindarte mejoras. Disponible en todas las tiendas.



FOTO RECETARIO-TAPAS
\$49.00 en la App Store

Ideal para los que no les gusta complicarse la existencia, pero son exigentes con el sabor. Se divide en cuatro categorías: para picar, vegetarianas, pescado y mariscos-carne-aves. Cuenta con fotografías de alta resolución para los más novatos y paso a paso para no perdersen.



COCINA MEXICANA-RECETAS FÁCILES Y PRÓBADAS
Gratuita

Un hombre mexicano debe saber cocinar comida típica de su país, por eso esta aplicación para iOS cuenta con 44 recetas gratuitas con la opción de desbloquear otras vía Facebook o pagando. Entre lo más atractivo es que además del modo de preparación, te brinda lista de compra de ingredientes, cronómetro para que no se te quemé y hasta tips para hacer tortillas caseras.



HELLO VINO-WINE RECOMMENDATIONS
Gratuita

Si no tienes ni idea sobre vinos y no eres un snob, esta aplicación es ideal para ti. Te ayuda a seleccionar el mejor basándote en lo que comerás, por ocasión, por preferencias de sabor, tipo de uva y hasta te ayuda a seleccionar la mejor opción para regalar. Además cuenta con reconocimiento de etiquetas, puedes guardar en tus favoritos ese vino que más te ha gustado y no recuerdas. Lo mejor de todo es que es gratuita.



CONSTRUYENDO TU INFRAESTRUCTURA DE T.I.



EN INFORMÁTICA EMPRESARIAL BUSCAMOS COMPRENDER LAS PROBLEMÁTICAS Y NECESIDADES DEL CLIENTE, PARA PODER OFRECERLE UNA SOLUCIÓN DE TI PERSONALIZADA.

PONTE EN CONTACTO CON UNO DE NUESTROS ASESORES PARA PODER GENERAR UNA SOLUCIÓN PERSONALIZADA A TU EMPRESA.



McAfee



Microsoft

CITRIX

lenovo

TOSHIBA
Leading Innovation 3D

APC
Uninterruptible Power Supply



ENERGÍA • SERVIDORES • ALMACENAMIENTO • REDES • VIRTUALIZACIÓN • SEGURIDAD • CÓMPUTO • IMPRESIÓN • LICENCIAMIENTO • FINANCIAMIENTO

MAESTROS DEL SABOR

CHEFS MEXICANOS

México posee una de las mejores gastronomías a nivel mundial y por ello cuenta con grandes chefs que se han posicionado dentro y fuera de nuestras fronteras, gracias a su pasión por el arte culinario, su éxito en las empresas, su vocación de servicio y por supuesto, su talento en la cocina.

Actualmente Enrique Olvera encabeza la lista de los chefs más poderosos de México, ya que su restaurante Pujol se encuentra posicionado en el número 17 de la lista de los 50 mejores Restaurantes del Mundo, patrocinada por S.Pellegrino & Acqua Panna, elegido por 800 críticos, periodistas y expertos internacionales en gastronomía. En el menú de Pujol se busca crear un estilo personal de la cocina mexicana, a partir de productos locales, y la mezcla de técnicas modernas y ancestrales.

Algunas otras personalidades son Patricia Quintana, dedicada al rescate de los orígenes de la gastronomía de los pueblos indígenas; José Ramón Castillo, impulsor del cacao mexicano y acreedor de diversos títulos como el de “Maestro Chocolatero de las Américas”, otorgado por la Universidad Cergy Pontoise de París, y Ricardo Muñoz Zurita, preocupado por rescatar, divulgar e investigar a fondo la cocina nacional y sus raíces, nombrado “profeta y preservador de una tradición culinaria” por la revista *Time*.

Todos ellos han ido consolidado a través de su vida profesional a la cocina tradicional mexicana como una de las más solicitadas en el mundo, mediante recetas novedosas que se han convertido en lo más destacado de la gastronomía del país. Además, algunos son autores del libro *Top Chefs de México*, cuyo objetivo es que los propios mexicanos sean quienes valoren nuestra cocina en cuanto a su historia, ingredientes y sabores.

“El libro *Top Chefs de México* tiene el objetivo de que los propios mexicanos sean quienes valoren nuestra cocina en cuanto a su historia, ingredientes y sabores”

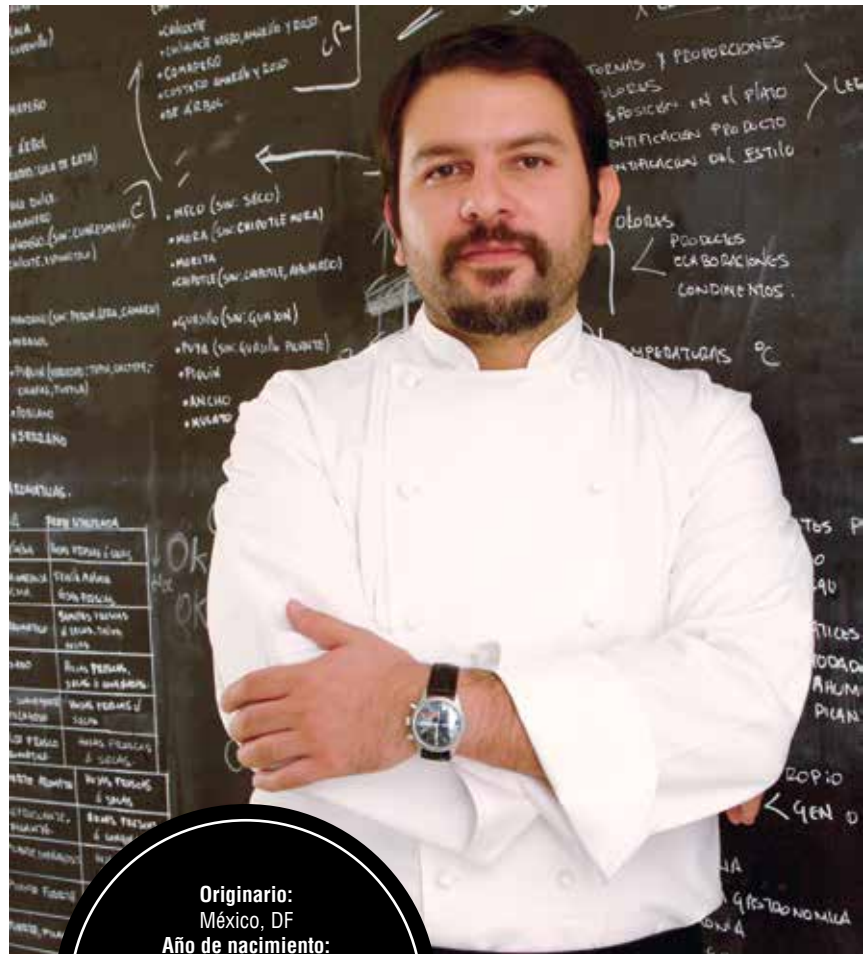
Fuentes: www.theworlds50best.com | www.vanguardia.com.mx | www.informe21.com



ENRIQUE OLVERA

TRADICIÓN ESENCIAL

Reconocido como uno de los iconos gourmet del planeta, este mexicano logra fusionar la gastronomía tradicional de nuestro país y la técnica culinaria contemporánea, dando como resultado interesantes platillos que lo han llevado a obtener el reconocimiento como el Chef del Año y aparecer en la Guía de Restaurantes Elite Traveler y Laurent Perrier. Estudió en Nueva York y en el año 2000 en el DF abrió el Pujol, su primer restaurante. Además ha publicado dos libros, *UNO*, donde expresa el presente y futuro de su trabajo, posteriormente editó *En la milpa*, donde habla sobre la milenaria gastronomía nacional.



Originario:
México, DF
Año de nacimiento:
1976
Restaurantes:
Pujol, Eno y Maíz del Mar
Estudios:
Culinary Institute of America,
New York



Elotitos asados

RECONOCIMIENTOS

- Chef del Año (*Catadores*, 2004)
- 10 promesas de la gastronomía mundial (*Food & Wine*, 2009)
- Incluido en el libro *Uno + Uno*, 32 líderes sumando por México (2011)
- Mejor Restaurante de la Ciudad, para Pujol (*Chilango*, 2011)
- Mejor Menú de Degustación y Best of the Best (Gourmet Awards *Travel + Leisure*, Grupo Expansión, 2011)
- Elite Traveler & Laurent Perrier Top 100 Restaurant Guide colocó a Pujol en el lugar 16 de su lista (2013)



www.enriqueolvera.com
F: /Chef-Enrique-Olvera
T: @enriqueolvera



DIEGO SOBRINO

CREADOR CULINARIO

Un chef que a lo largo de su carrera profesional se ha caracterizado por trabajar en diversos restaurantes, tanto franceses como mexicanos. Actualmente maneja el restaurante La Excéntrica, en donde los platillos son inspirados en los sabores tradicionales mexicanos a partir de productos naturales provenientes de todo el país. La técnica que más le gusta realizar es la comida de tipo bistrónómico, ya que con técnicas altas de cocina se generan platos generosos y sinceros.



Originario:
Estado de México
Año de nacimiento:
1983
Restaurantes:
Manejo del restaurante La Excéntrica, parte creativa en el restaurante Kaah Siis y participación en la elaboración de la carta del restaurante Breakfast Lounge
Estudios:
Instituto Paul Bocuse,
Lyon Francia



Pulpo

RECONOCIMIENTOS

-Siendo Subchef del restaurante Ducote Cuisine, obtuvo junto con su equipo, la Estrella Michelin después de ocho meses de abrir el restaurante

Diego Sobrino

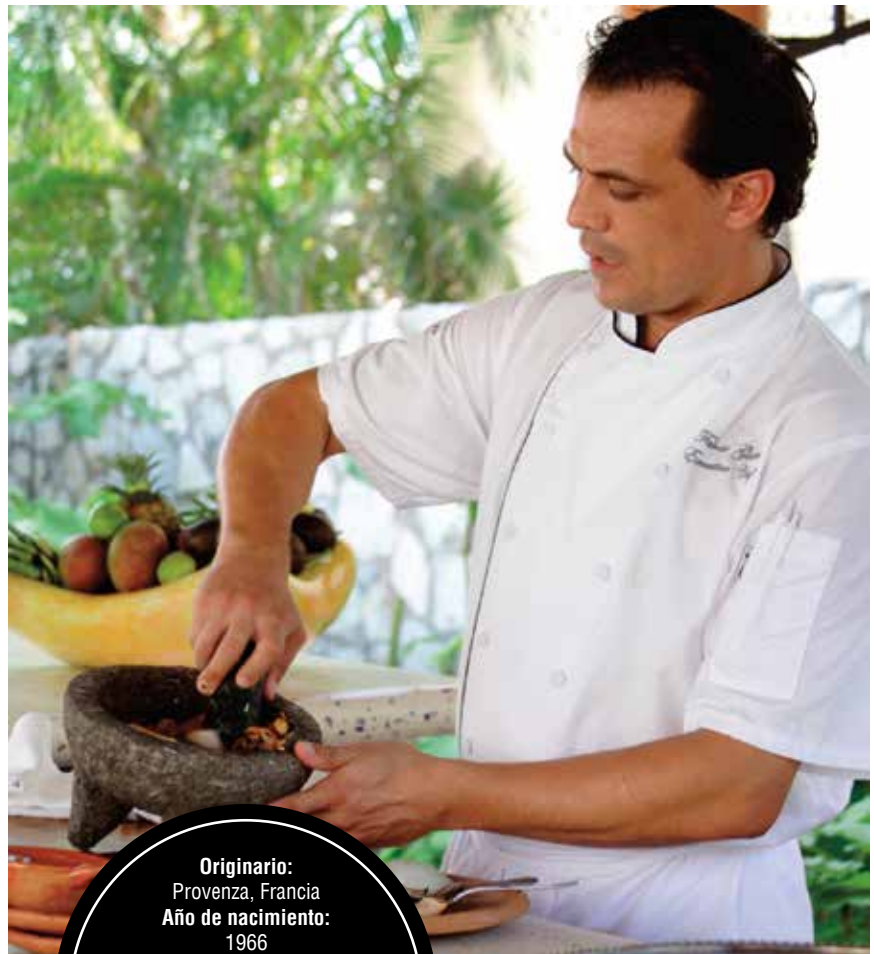
E: Diego@laexcetrica.com
F: [/diego.sobrino39](https://www.instagram.com/diego.sobrino39)



FABRICE GUISSET

CREADOR CULINARIO

Uno de los chef más expertos y creativos del país. Conocido por salvar las culturas culinarias y transformar conceptos gastronómicos profundizando en la cocina mexicana. Es un maestro en el arte de la “cocina del fuego”, que implica el uso de hornos y parrillas personalizadas; su secreto para infundir en los alimentos un sabor profundo, son los tipos de madera utilizados con diferentes ingredientes, además varía la llama, el calor y los condimentos. Desde hace siete años es el Chef Ejecutivo del hotel Las Ventanas al Paraíso.



Originario:
Provenza, Francia
Año de nacimiento:
1966

Restaurantes:
Sea Grill, Ceviche y Sushi Bar, y el
Restaurante del hotel
Las Ventanas al Paraíso

Estudios:
No realizó ningún estudio
gastronómico



Fusión de mariscos

TRAYECTORIA

- Chef Ejecutivo La Jolla de Mismaloya Hotel, Puerto Vallarta
- Chef Ejecutivo de Camino Real, Cancún
- Chef Ejecutivo de Paraíso de la Bonita, Puerto Morelos
- Chef Ejecutivo de Las Ventas al Paraíso
- Introdujo el concepto “cocina del fuego”

*Fabrice
Guisset*

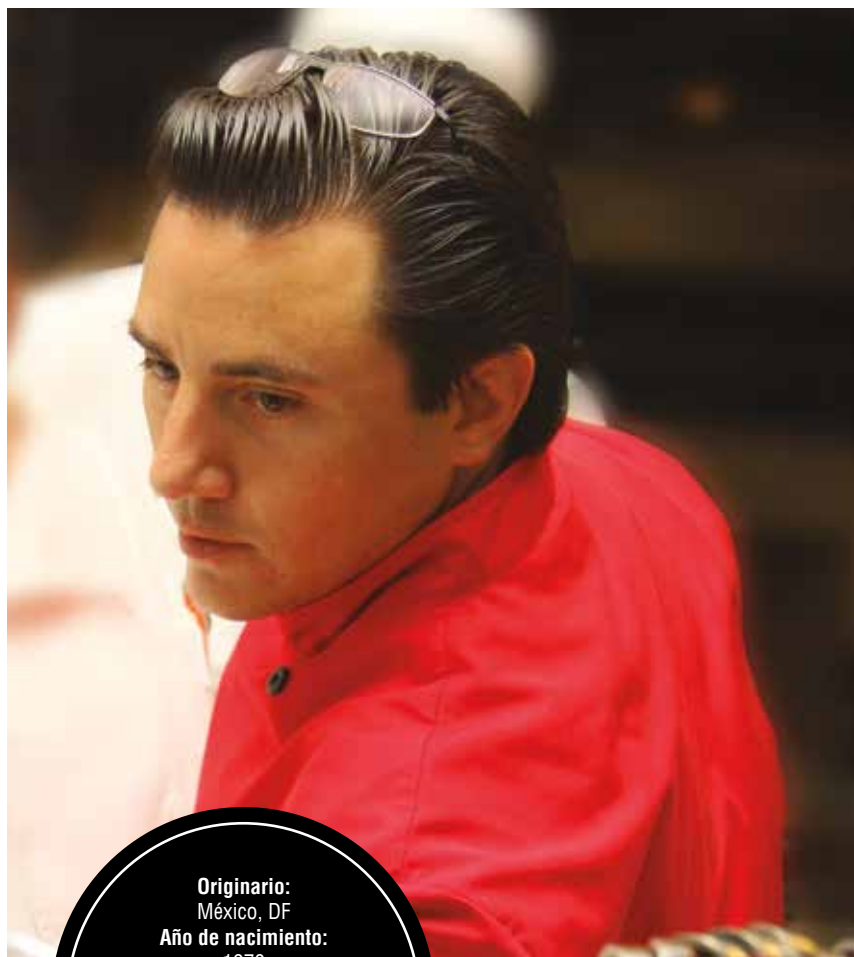
F: /LasVentanas
T: @LasVentanasCabo
E: fabriceguisset@rosewoodhotels.com



FEDERICO LOPEZ

INFLUENCIA EN LA GASTRONOMÍA

Considerado uno de los chefs más influyentes en la cocina mexicana, tiene como prioridad promover la comida de nuestro país y el vino. En 1992 se incorporó a una empresa de catering para formar la primera escuela de gastronomía: el Centro Culinario de México. Ha realizado programas académicos y el concurso “Joven Chef Mexicano”. Además ha participado en diversas ferias gastronómicas, talleres y festivales de comida a nivel nacional e internacional. Socio fundador de la compañía especializada de eventos y banquetes Event Solutions y Gourmet Events, creador del Taller Gourmet y socio fundador de Culinary Performance, empresa de asesoría y consultoría gastronómica.



Originario:
México, DF

Año de nacimiento:
1970

Estudios:
Instituto Culinario de América en
Hyde Park, Nueva York

Restaurante:
La Parrilla

RECONOCIMIENTOS

- Uno de los mejores 12 chefs del país por el Grupo Sanborns
- Top 20 por Larousse Gastronomique
- Título de Iron Chef en la competencia Festival de Comida caliente y picante que se celebró en Toronto, Canadá
- Título de Chef de Hierro
- Premio San Pascual 2013, respaldados por la Asociación Mandil y Cordon



Postre de higos

*Federico
López*

www.tallergourmet.com
T: @tallergourmet



LAURENT BROUARD

SABORES INTERNACIONALES

Reconocido chef francés que actualmente reside en Playa del Carmen. Inició su carrera en 1992 como cocinero a bordo de cruceros y yates de lujo. A lo largo de su trayectoria ha trabajado en hoteles de México, España, República Dominicana y Reino Unido. Desde el 2011 es Chef Ejecutivo del hotel Paradisus Playa del Carmen, la marca líder del grupo hotelero Meliá, con sus dos hoteles, La Perla y La Esmeralda, con un total de 14 restaurantes.



Originario:
Cagnes Sur mer, Francia

Año de nacimiento:
1975

Restaurantes:
AYB en Hotel Paradisus Playa del Carmen. Está a cargo de 14 centros de consumo, con gran variedad de cocinas, tanto buffets como *fine dinings*

Estudios:
The Culinary School of Bordeaux



Lobster

TRAYECTORIA

- Chef Ejecutivo del Gran Hotel Elba Estepona & Thalasso Spa, España
- Chef Ejecutivo de Grupo Meliá
- Chef Ejecutivo en The Belfry Hotel en West Midlands del Reino Unido
- Chef Ejecutivo del hotel Meliá Castilla de cinco estrellas
- Actualmente, Chef Ejecutivo del hotel Paradisus Playa del Carmen (14 lugares de consumo)
- El reconocimiento de sus clientes y compañeros de trabajo es lo más valioso para él

F: /Laurent Brouard
T: @paradisus

E: laurent.brouard@melia.com



MICHEL MUSTIERE

DE FRANCIA A LA
RIVIERA MAYA

Con más de 25 años de experiencia culinaria en varios países y diferentes restaurantes y hoteles de todo el mundo, la cocina del Chef Mustiere está basada en platillos típicos de Francia con un toque contemporáneo y delicadas presentaciones. Su formación y años de liderazgo en la rama gastronómica requieren de una atención extrema a los detalles de cada platillo. Una de las características más importantes es que no utiliza elementos espesantes en la mayoría de sus salsas y en su lugar, prefiere dejarlas en reducción por más de 12 horas si es necesario.



Originario:
Francia
Restaurantes:
Piaf, Grand Velas Riviera Maya



Delicias del mar

RECONOCIMIENTOS

- Título Maître Cuisinier de France (Maestro Cocinero de Francia)
- Chef Cuisine del Restaurante Piaf, Grand Velas Riviera Maya
- Único Chef en México invitado al Congreso de los Maestros Cocineros de Francia

*Michel
Mustiere*

www.rivieramaya.grandvelas.com.mx
F: /gvrivieramaya
T: @GVRivieraMaya



POLO **elmarqués**
RESIDENCIAL & COUNTRY CLUB



**PREVENTA
DE TERRENOS
EN QUERÉTARO**

Tel. 442. 391.8968

elmarques.mx

¿CUÁLES SON TUS RESTAURANTES FAVORITOS?

Del 2 al 15 de septiembre VOTA EN

playersoflife.com/prcm

y entra a los sorteos* para
GANAR una de las
i3 pantallas!



Pantallas LCD de 32"



Y LOS NOMINADOS SON...

1. DESAYUNOS

Los establecimientos que se dedican a preparar la comida más importante del día y brindar un momento agradable para arrancar con energía.

- Brown Sugar
- Casagrande
- IHOP
- Maldita Mantequilla
- Píspi & Mau
- Tea & Coffee Co.

2. COMIDA MEXICANA

Declarada Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO, esta categoría es para aquellos que se empeñan en hacernos vivir nuestra cultura a través del paladar.

- Bodega 8
- La Catarina
- La Embajada
- La Félix
- La Méjico
- La Nacional

3. CORTES

Para todos los restaurantes especializados en ofrecer la carne más fina en sus diferentes estilos para verdaderos conocedores.

- El Diego
- El Gaucho
- Gran San Carlos
- La Industria
- Las Pampas
- Mirador

4. COMIDA ORIENTAL

Desde el lejano Oriente hasta nuestra mesa, convocamos a los restaurantes chinos, vietnamitas, tailandeses o japoneses como contendientes.

- Ikkyu
- Kampai
- Kitchoan
- Kyo Grill
- Oriental Grill
- Señor Tanaka

5. DE MARISCOS

Llamados en otras lenguas "frutos del mar", los mariscos traen un toque especial a nuestras vidas, esta categoría es para los establecimientos que mejor los sirven.

- Black Market
- El Costeñito
- Los Aguachiles
- Los Arbolitos de Cajeme
- Los Arcos
- Muelle de al lado

6. AMERICAN GRILL

Para los restaurantes cuya especialidad es la comida tipo americana como hamburguesas, alitas, ensaladas o castillas a la BBQ.

- Applebee's
- Chili's
- Jac & Roy
- Johnny Rockets
- Las Alitas
- Sierra Madre Brewing Company

7. DE NEGOCIOS

Cualquier hora es buena para cerrar un trato cuando se acompaña de ricos alimentos, los mejores restaurantes para hacer negocios compiten aquí.

- El Gaucho
- La Escondida
- El Granero Grill
- La Nacional
- La Buena Barra
- Pangea

8. COMIDA BAJA EN CALORÍAS

Cada vez más gente se preocupa por conservar la línea y tener mejor salud, por lo que los establecimientos especializados en comida light van cobrando mayor importancia.

- Blatt Salat Haus
- Super Salads
- La Barra Sana
- Slimarket
- Peora & Love
- Vegetarian

9. EL "NO TE LO PIERDAS"

El restaurante típico de la ciudad al que siempre queremos llevar a tus visitantes foráneos, y que al estar lejos más añoramos.

- Bistro Bardot
- San Carlos
- Chief Herrera
- La Nacional
- El Varietal
- Pangea

10. REVELACIÓN DEL AÑO

El mejor restaurante que ha abierto sus puertas en el último año, sin importar su giro, a consideración del público en general.

- 100 Montados
- La Embajada
- Colateral
- Vasto
- Gallo 71
- Villa Marina

11. MEJOR DECORACIÓN

Un restaurante no consiste solo en buena comida, aquí nos enfocaremos en aquellos con un diseño o decoración agradable y original que siempre trae momentos especiales.

- Amadeus
- British Pride
- Amalia
- Chino Latino
- Ask Monica
- Modenese

12. DRINKS & COCKTAILS

No hay nada como disfrutar de una copa de buen vino, un rico cocktail, cerveza o licor especial, esta categoría es para el restaurante con los mejores tragos de la ciudad. (No bares)

- El Costeñito
- Mrs. White
- Kitchaan
- Señor Tanaka
- La Cervecería de Barrio
- Zito

13. RESTAURANTE DE HOTEL

Como parte de la Industria de la Hospitalidad, algunos de los mejores restaurantes de la ciudad se encuentran en un hotel.

- Barandales (Gran Hotel Ancira)
- Los Continentes (Presidente Intercontinental)
- Bice Bistro (Camino Real)
- Restaurante Safi (Safi)
- Los Balcones (Quinta Real)
- Restaurant Habita (Habita)

14. MEJOR SERVICIO

Uno de los aspectos más valorados por los comensales es el sentirse bien atendidos, por eso buscamos reconocer a los restaurantes que hacen que así sea.

- El Granero Grill
- El Varietal
- El Gaucho
- La Escondida
- El Tío
- Mirador

15. COMIDA INTERNACIONAL

Establecimientos que brindan una gran variedad de platillos de diferentes países del mundo, preparando cada uno con la mejor sazón.

- China Latino
- El Neuquén
- Cru
- Hawaii Cinco Cero
- El Granero Grill
- Pangea

16. DELICIA ITALIANA

Pizzas, pastas y ensaladas, son solo algunos ejemplos de la popular comida italiana, aquí compiten todos los que se especializan en ella.

- Il Capriccio
- L'Anfora Di Tonilli
- El Siciliano
- Modenese
- Francesco's
- Silvano's

17. RESTAURANTE DE CLUB

Caracterizados por ofrecer alimentos, bebidas y atención de la más alta calidad para sus socios, los restaurantes de clubes contendrán en esta categoría.

- Casino Monterrey
- Club Industrial
- Club Campestre
- Deportivo San Agustín
- Club Ejecutivo
- Las Misiones Club Campestre



« También puedes votar desde tu celular



/players.mty

@players_mty

/playersmty



VINOTECA

BUCHANAN'S MASTER

EVENTO ESPECIAL

MIBELO



*Votación exclusiva para mayores de 18 años. Los sorteos serán los días 5, 11 y 17 de septiembre a las 12:00 horas y se transmitirán en vivo a través de la página www.playersoflife.com/monterrey/sorteos. Consulta términos y condiciones. Aplican restricciones. Sujeto a cambios sin previo aviso.



MÉXICO



Nuestra tierra de riquezas gastronómicas

Con una increíble variedad de ecosistemas y una fuerte tradición agrícola, nuestro país está dotado de una riqueza natural incomparable que favorece el cultivo de muy variados productos. El año pasado ocupó el primer lugar mundial en la exportación agropecuaria; en conjunto, el valor de las exportaciones de estos productos ascendió a seis mil 289 millones de dólares, según cifras de la Sagarpa. Desde la fresa hasta el cacao, los ingredientes mexicanos engalanan las variedades de cocina de todo el mundo, dejando muestra del fuerte bagaje cultural que nos precede.



Chile

De origen mexicano, nuestro país es el principal exportador de chile verde a escala internacional y el segundo productor mundial de este ingrediente. En la República existen alrededor de 150 mil hectáreas sembradas con más de dos millones de toneladas anuales de chile seco y verde; lo que representa un valor comercial de aproximadamente 13 mil 224 millones de pesos. Los Estados con mayor producción son Chihuahua, Sinaloa, y Zacatecas, y las variedades que más se cultivan son jalapeño, serrano, poblano, morrón y habanero. Actual-

mente más de 90% de los chiles que se consumen en el mundo son de especies originarias mexicanas. Su sabor picante se debe a la enzima capsaicina, que se encuentra principalmente en las semillas y venas, y se mide por unidades en la escala de Scoville, la cual considera al habanero como el más picante, con 300 mil unidades.

90%

de los chiles que se consumen en el mundo son especies mexicanas

Fuentes

www.sagarpa.gob.mx
www.economista.com.mx
www.mexicanbusinessweb.mx

Cebolla

Aunque su origen es asiático, hoy México es el principal productor de cebolla en fresco con 1.4 millones de toneladas por año. Además, es el principal exportador mundial con 353 mil 780 toneladas con un valor comercial de 303.9 millones de dólares. Los países a los que mayoritariamente se exporta son Estados Unidos, Japón y Canadá.

Su cultivo representa la quinta hortaliza más importante en el país. En siete entidades se concentra 74% de la producción nacional: Tamaulipas, Chihuahua, Zacatecas, Baja California, Michoacán y Guanajuato. De la cosecha, 85% es para el consumo en fresco, 12% para industrialización y 3% para elaborar aceites.



(CB)

**CEBOLLA
BLANCA**

México

*es el principal
exportador
mundial de
cebolla*

Aguacate

Nuestro país es el primer productor mundial de este fruto, con 30% del total global. De hecho el aguacate es originario de la región mesoamericana (México y Guatemala, principalmente), donde se cultivaba desde la antigüedad. Existen varias razas, una de ellas es la mexicana, caracterizada por su gran resistencia al frío y alto contenido de aceite. En orden de importancia

las entidades en que más se cosecha son Michoacán (por su excelente calidad, casi toda la producción se destina a la exportación y es una actividad económica que genera relevantes fuentes de empleo), Nayarit, Morelos, Puebla y Estado de México. Los países que más adquieren el aguacate mexicano son Francia, Canadá, Japón y Estados Unidos.



*Somos el
primer
productor
mundial de este
fruto*

AGUACATE (AG)

*Por su ingesta
diaria es el
principal
cultivo
en México*

Maíz

Es una gramínea que por su adaptabilidad es cultivable en más de 113 países. Sus principales usos son alimentación humana y animal, y producción de almidones; también es insumo en la elaboración de aceites, barnices, pinturas, caucho y jabones. Por su importancia en

la ingesta diaria de la población, en México es el principal cultivo, sin embargo, de los más de 30 millones de toneladas que se consumen anualmente, nada más se generan 21.5 millones en territorio nacional, lo cual indica un déficit cercano a 28.1% del consumo interno. Por volumen, en 2012 nuestro país se ubicó como el quinto productor mundial.



MAÍZ

GASTRONOMÍA MEXICANA

Historia, sabor, color y aroma

La comida de nuestro país es tan extensa y variada como el territorio mismo que la ha visto surgir; enamora por el gusto, encanta por la vista e hipnotiza con su delicioso aroma.

La sociedad mexicana se caracteriza por su unión y no existe mejor ejemplo de convivencia que una larga y tradicional comida familiar, la que incluye horas de preparación, pero, ¿nos hemos puesto a pensar de dónde provienen esas recetas de platos con nombres místicos? El tradicional mole, las tortillas recién hechas, los chiles en nogada, el pozole, las enchiladas, los tamales, tacos y muchos otros ejemplos de delicias culinarias tienen una historia y tradición de gran orgullo.

La cocina mexicana cuenta con elementos básicos como el frijol, el maíz, la vainilla y el inconfundible y aclamado chile, ingredientes que no solo han cautivado a nuestra cultura, sino que han traspasado fronteras y hoy se fusionan en la cocina internacional. Los extranjeros que tienen la oportunidad de visitar nuestro país buscan degustar los placeres que nuestros antepasados nos han legado, quienes viajan a Jalisco o Oaxaca prueban el mundialmente conocido tequila y el tradicional mezcal, aquellos que visitan el Estado de México, Tlaxcala o Puebla logran degustar la infinidad de moles que existen. Nuestro país tiene productos que hace apenas unos siglos lograron encantar a los conquistadores, tales como cacao, tomate y aguacate, que maravillaron a los españoles al encontrar las Américas, y éstos a su vez los presentaron en el Viejo Continente como muestra de las maravillas que ofrecían las nuevas tierras.

Desde 1987 México ha sido reconocido por la Unesco como una de las zonas con mayor cantidad de herencia culinaria, entre los sitios regionales destacan Calakmul con su deliciosa cochinita pibil; el santuario de las ballenas de El Vizcaíno, ubicado en

Baja California, tierra de vinos y productos del mar; el centro histórico de la ciudad de México, donde los millones de visitantes y capitalinos degustan tacos y quesadillas en los tradicionales puestos o inclusive en elegantes restaurantes que tienen como especialidad estos platos tan mexicanos; la ciudad prehispánica de Chichén Itzá, en Yucatán, un Estado reconocido por su magnífica gastronomía que incluye los deliciosos papadzules; Puebla con sus tradicionales chiles en nogada o Monterrey con su inconfundible cabrito.

Nuestros platos han sido una fusión de colores, sabores, texturas y olores, hemos sido influidos por las culturas mesoamericanas hasta las tradiciones de la cocina europea. Desde hace aproximadamente 10 mil años se cree que el maíz se convirtió en la base alimenticia de las culturas mesoamericanas, siendo el ingrediente clave de la cocina azteca, y en la actualidad es el cereal de mayor volumen de producción, por encima del trigo y el arroz. Durante la Colonia, la comida mexicana vivió una influencia que se ha visto plasmada hasta nuestros días, los europeos trajeron consigo carnes que

nuestros antepasados desconocían, pero los visitantes llevaron a su tierra productos que hoy forman parte de la cocina internacional, tales como el chile americano, que después de algunas variaciones se convirtió en la famosa papikra, o el tomate, elemento esencial de la cocina mexicana que durante la conquista se conocía como “manzana de oro” o “manzana del amor”. Así, durante todos los periodos históricos que México ha vivido, la cocina ha sido esencial, dando como resultado ser considerada como una de las cinco más recurrentes a nivel global.♥

**“ EL 16 DE
NOVIEMBRE DE 2010
LA GASTRONOMÍA
MEXICANA RECIBIÓ
EL RECONOCIMIENTO
DE PATRIMONIO
INMATERIAL DE LA
HUMANIDAD POR LA
UNESCO ”**

ki-rest

Sistema de Restaurante

Le da **TUDO**



Servicio Rápido



Comandera



Servicio a domicilio



Servicio meseros



Inventario



Drive Thru



Facturación electrónica Personalizado

bool-net



Tarjeta puntos y ofertas



Consultas Ventas Móvil



Insumos Web Personalizado



Pedidos a domicilio Personalizado



Multi Sucursal



yaax

ERP Administrativo



Centro de Distribución



Multi Franquicia



AMALIA GUSTO & GRILL



Desperta todos tus sentidos con este restaurante que ofrece una amplia variedad de platillos únicos por su sabor y presentación original. Ideal para degustar y disfrutar con amigos o familia en un espacio exclusivo, elegante, ecléctico y divertido. Cuenta con un personal altamente calificado que te brindará el servicio y la atención que mereces. Cuenta con área de restau-

rante, lounge bar y una hermosa terraza rodeada por un paisaje zen lleno de detalles y sonidos únicos. Si lo que se te antoja es comer o cenar y pasar un rato diferente Amalia es la mejor opción, admira el talento de sus chefs por medio del concepto *open kitchen*, mientras disfrutas de un martini y escuchas el mejor mix de música cortesía del DJ residente. Los martes y miércoles por la noche con trova y bossa & jazz, respectivamente.

- 1 ENTRADA**
Tartar de Atún
- 2 PLATO FUERTE**
Rib Eye Prime con Hueso
- 3 POSTRE**
Brownie con helado

Recomendaciones:

Tartar de atún, tacos de chile güero, Rib Eye Prime con Hueso y chamorro de cerdo.

CONTACTO:

Plaza 02
Vasconcelos 150 ote.
Col. Del Valle
T. (81) 8335-4474

@: contacto@bysofa.com
W: www.amalia.com.mx
FB: Amalia Gusto & Grill
TW: amaliaplaza02
IN: amaliao2





Cata de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Valet Parking



Catering



Terraza



Área de fumadores

a



TARTAR DE ATÚN EN CAMA DE AGUACATE Y ARROZ



TACOS DE BARBACOA DE FILETE CON TUÉTANO



PLAZA 02
VASCONCELOS 150 OTE
COL DEL VALLE
(81) 8335-4474

 *Amalia Gusto & Grill*
 *@amaliao2*
 *@amaliaplaza02*

RESERVA EN LÍNEA
WWW.AMALIA.COM.MX
WWW.BYSOFA.COM 

BRITISH PRIDE

Fusion Grill



Fundado en el 2012, este restaurante es perfecto para disfrutar desde una botana ligera, hasta un excelente corte de carne. Cuenta con área de restaurante y una hermosa terraza con la mejor vista de la Plaza Lua. Resulta especial para los antojos en la hora de la comida o cena.

Disfruta de un delicioso martini, margarita o cerveza importada mientras escuchas la mejor mezcla de música cortesía del DJ residente. Martes y miércoles el mejor rock en español e inglés. Jueves, viernes y sábado disfruta de las mezclas del DJ residente.



Menú de comida:

- Cuatro tipos de ensaladas y tres cremas
- Cuatro tipos de hamburguesas y un sampler de hamburguesas
- Salmón sashimi, atún sellado con semillas de chiles secos. Pechuga de pollo al grill con pasta de cuatro quesos
- Rincón británico (platos tradicionales): cornish pastry, yorkshire pudin, fish n chips
- Rib eye 500 gr T-Bone 500 gr, cabrería de filete, costilla de puerco marinadas en el campo. Pasta de rib eye gratinada con queso cheddar
- Para los niños nuggets de pollo, dedos de pescado y mini burger
- Boneless, alitas, nachos con arrachera y tacos de arrachera
- Tarta de plátano, brownie con nieve de vainilla, strudel de manzana con helado de vainilla y crema de maní

Menú de bebida:

- Cerveza importada, nacional y de sabor
- Vinos y licores
- Martinis y margaritas de varios sabores

1 ENTRADA

Citric Sald

2 PLATO FUERTE

Rib Eye 500 gramos

3 POSTRE

Sexy brownie



CONTACTO:

Plaza Lúa

Missouri 600 local 308-309

Col. Valle de Santa Engracia

T. (81) 1477-0930

@: bpadmon@hotmail.com

FB: British Pride

TW: @ britishpridemty



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Terraza



Área de fumadores



ENJOY LIFE
LIKE A
King



MARTES,
MIÉRCOLES
Y JUEVES:
50%

DESCUENTO EN TODOS LOS
PLATILLOS FUERTES DE 1PM A 6PM

MARTES,
MIÉRCOLES
Y DOMINGOS:
2X1

EN TODA LA CERVEZA NACIONAL,
CERVEZA DE 6 CERVEZAS NACIONALES
Y PLATILLOS POR \$199

JUEVES:
2X1
EN MARTINIS,
MARGARITAS
Y BOTELLAS

VIERNES Y SÁBADO:
EN LA COMPRA DE TU
PLATILLO FUERTE
+ \$199
EN ENVASE SIN FONDO DE CERVEZA NACIONAL
VÁLIDO DE 1PM A 8PM

DOMINGO:
LOS NIÑOS COMEN
Gratis
ACOMPAÑADOS DE SUS PÁPAS

Restaurant British Pride

Plaza LUA, Missouri #600 L-308 y 309 3er Piso, col. Valle de Santa Engracia San Pedro Garza García, N.L.



LA BUENA BARRA CANTINA CONTEMPORÁNEA

Siempre se antoja



En el 2012 abrió sus puertas a una nueva propuesta gastronómica de comida mexicana, ofreciendo sabores clásicos regios como carnes al carbón y salsas de chiles piquines, y recorriendo la República mexicana con platillos veracruzanos como los chiles chipotles rellenos de picadillo dulce, el centro con empanadas de arroz con dulce de leche, y el sureste con las carnitas estilo Michoacán.

Los elementos decorativos hacen referencia a distintos componentes de la cultura mexicana, desde la prehispánica en las grecas de las celosías, pasando por la indígena en las telas y colores, así como las coloniales en los ángeles que hay por todo el lugar.



Fotografía por Mónica Martínez Vite

DATOS DEL CHEF Ramón Moreno Leyva

Certificación de Chef Ejecutivo por la Asociación Culinaria de México y la WACS, Foro Panamericano de Asociaciones Culinarias. Cuenta con 31 años de experiencia en cocina internacional.



RECOMENDACIONES

- 1 Alcachofa al piquín con queso de cabra
- 2 Chicharrón de Aguja de Rib Eye
- 3 Chicharrón de Rib Eye



CONTACTO: Plaza Lúa

Missouri 600 ote., esquina Ricardo Margáin
Col. Valle de Santa Engracia
T. (81) 8338-5050

@: rp@labuenabarra.com.mx

W: www.labuenabarra.com.mx

FB: /Labuenabarra

TW: @labuenabarra

IN: @labuenabarra



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Catering



Terraza



Área de fumadores

Deliciosamente Innovadores

*“Los langostinos son
un placer gourmet”*

- Ing. Eduardo Lobeira Pérez



f t  OpenTable

www.labuenabarra.com.mx

Siempre se antoja

PLAZA LUA

R. Margáin y Missouri 600 ote.

Reservaciones (81) 8338.5050

reservaciones@labuenabarra.com.mx

EL COSTEÑITO

Costeñízate



Fotografía por Mónica Martínez Vite

El Costeñito es un Restaurante-Bar con una cocina que enseña a comer mariscos de manera muy original y sencilla, combinándolo con un ambiente inigualable.

En este concepto la especialidad son los tacos de mariscos y las bebidas en un espacio abierto creando una atmósfera tipo playero. Sus innovadores platillos y especialidades han logrado fuerza y posicionamiento en el mercado.

En la ciudad cuenta con cuatro sucursales: Plaza Paseo Tec, Tanarah, Cumbres y Lindavista.



DATOS DEL CHEF Luis Morales Figueroa

Cuenta con 14 años de experiencia en el ramo culinario. Ha trabajado en el Café Pinot en Los Angeles, California; Chili's y El Costeñito. "Ofrecemos nuestros platillos con el estilo único que nos caracteriza, nos esforzamos en innovar constantemente para que sea de su agrado".



- 1 **ENTRADA**
Ceviche de Pablito
- 2 **PLATO FUERTE**
Filete Pinocho
- 3 **POSTRE**
Canasta Costeñito



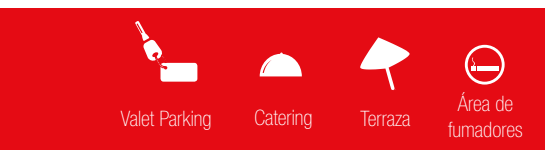
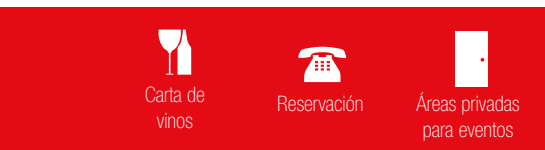
CONTACTO:

Calle San Juan de los Lagos 4904
Col. Los Altos, Cumbres
T. (81) 8370-0149 o 75

W: www.grupocosteno.com

FB: El Costeñito Monterrey

TW: El Costeñito Mt



y rellémbre tu
TACO en la **MESA**



 grupocosteño

**TODO SEPTIEMBRE
BANDERITAS A \$40,**

**SÁBADOS TEQUILAS 2X1
(VASO, LITRO Y BOTELLA)**

**y para el grito
Shots 2x1**

CUMBRES 81.23.07.85 - TANARAH 89.56.39.02 - TEC 82.44.53.74 - LINDAVISTA 89.34.55.11



EL COSTEÑITO MONTERREY
@ELCOSTENITOMTY

WWW.GRUPOCOSTEÑO.COM





LA ESCONDIDA RESTAURANTE

Con la calidad y sazón que nos distingue



Fotografías por Mónica Martínez Vite



- 1 **ENTRADA**
Codornices Lucía
- 2 **PLATO FUERTE**
Cabrito J.I.
- 3 **POSTRE**
Flan con coco

Desde 1995 el restaurante ofrece un menú que cuenta con una gran variedad de platillos que van desde mexicanos con enfoque norestense de autor hasta platillos de fusión internacional. Sus cortes cuentan con el certificado CAB (Certified Angus Beef), las aves como su pato horneado preparado en diferentes salsas y sus codornices delicadamente elaboradas son un agasajo para el paladar. La lengua a la salsa verde al piquín es única. Camarones “Viva México” empanizados con chicharrón, entre otros manjares con que vale la pena deleitarse en este restaurante.

La Escondida cuenta con una atmósfera mexicana contemporánea logrando crear un ambiente cálido y tranquilo para que sus comensales disfruten y degusten su variedad de platillos preparados con la más alta calidad.



Chile pasilla relleno de cabrito en un culish de frijol; único

RECOMENDACIONES:

Una de las especialidades de la casa es el cabrito lechal el cual se hornea con especias logrando así una carne suave y jugosa. Su variedad de cabrito consta de J.I. (de la casa), después de horneado se marina y se pone a las brasas para darle ese sabor dorado único y campestre.

Pierna de cabrito horneada deshuesada guisada en mole negro oaxaqueño, una experiencia al degustarla. Cabrito bañado en salsa de la casa al orégano, una preparación de antaño. Cabrito en salsa roja de chiles secos con cerveza. Chile relleno de cabrito bañado en salsa de la casa.

Como entrada puede optarse por los tacos de cabrito o chile pasilla relleno de cabrito montado en un culish de frijol al piloncillo y perlas de melón, directo al cielo.



CONTACTO:

Plaza 02
Av. Vasconcelos 150 ote., PB 2B
Col. Del Valle
T. (81) 8335-3302 y 8335-2262
@: informes@laescondidarestaurant.com

W: www.laescondidarestaurant.com

FB: La Escondida

TW: @LaEscondidaRest



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Catering



Terraza



Área de fumadores

"Con la calidad y el sazón que nos distingue"



Av. Vasconcelos 150
Tels. 8335-3302 y 8335-2262

La Escondida

RESTAURANTE

TIERRA

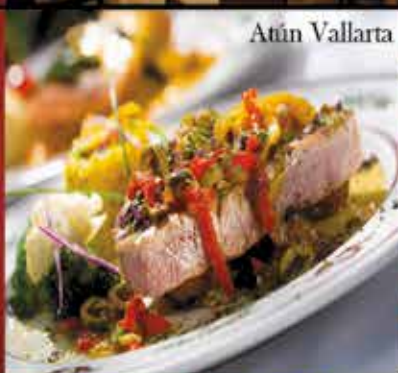


Rib-Eye Angus Beef



Lechón Moctezuma

MAR



Atún Vallarta



Camarones Viva México

AIRE



Pechuga Alaska



Pato en salsa de pina con almendras



Visita también nuestra cantina-cigar



Horario: Lunes a sábado: 1 pm - 12 am
Domingos: 1 pm - 6 pm

www.laescondidarestaurant.com



"Estacionamiento Gratuito"

Jardín terraza de la Catrina

La Escondida Valle LaEscondidaRest

La Escondida
Miravalle
Río Verde No. 147
Col. Miravalle, Mty, N.L.
Tels. 8348.9816
y 8335.5765



LA FUNDACIÓN

El placer de comer bien



Fotografías por Daniel Dávila



- 1 **ENTRADA**
Verduras a la parrilla
- 2 **PLATO FUERTE**
Short Rib al Ataúd
- 3 **POSTRE**
Semifredo de gloria con palanqueta

Una provocación de recuerdos es lo que La Fundación presenta en su Cocina-Mezcalería. Abrió sus puertas este año para ofrecer sus platillos mexicanos gourmet. Su especialidad, el Short Rib al Ataúd, el Rib Eye a la Cerveza y el Pollo al Mezcal Reposado, deleitarán su paladar; simplemente usted experimentará el placer de comer bien.

Su ambientación fue diseñada por la Arquitecta Diana Martínez Dávila y la carta por el Chef Francisco Flores.



DATOS DEL CHEF Francisco Flores

18 años de experiencia en el ramo culinario. Cuenta con estudios de Administración de Servicios Alimentarios. Ha trabajado en distintos restaurantes, entre ellos Apple Bee's, Carl's Jr., VIP'S, Restaurant Umbria y Bocado Services de Catering. "Trato de que cada uno de nuestros platillos provoquen la experiencia de recordar las comidas familiares, las recetas de mamá, de la tía y la abuela... en sí, una provocación de recuerdos".



CONTACTO:

Plaza Antalya
Av. Miguel Alemán 6063
Col. América, Guadalupe, NL
T. (81) 8989-1596

@: contacto@lafundacion.com.mx

FB: /Lafundacionrestaurant

TW: @lafundacionrestaurant


 Carta de vinos


 Reservación


 Áreas privadas para eventos


 Valet Parking
PRÓXIMAMENTE


 Terraza


 Área de fumadores


LA FUNDACION

COCINA • MEZCALERÍA



➤ Short Rib al ataúd ➤

El placer de comer *Bien*

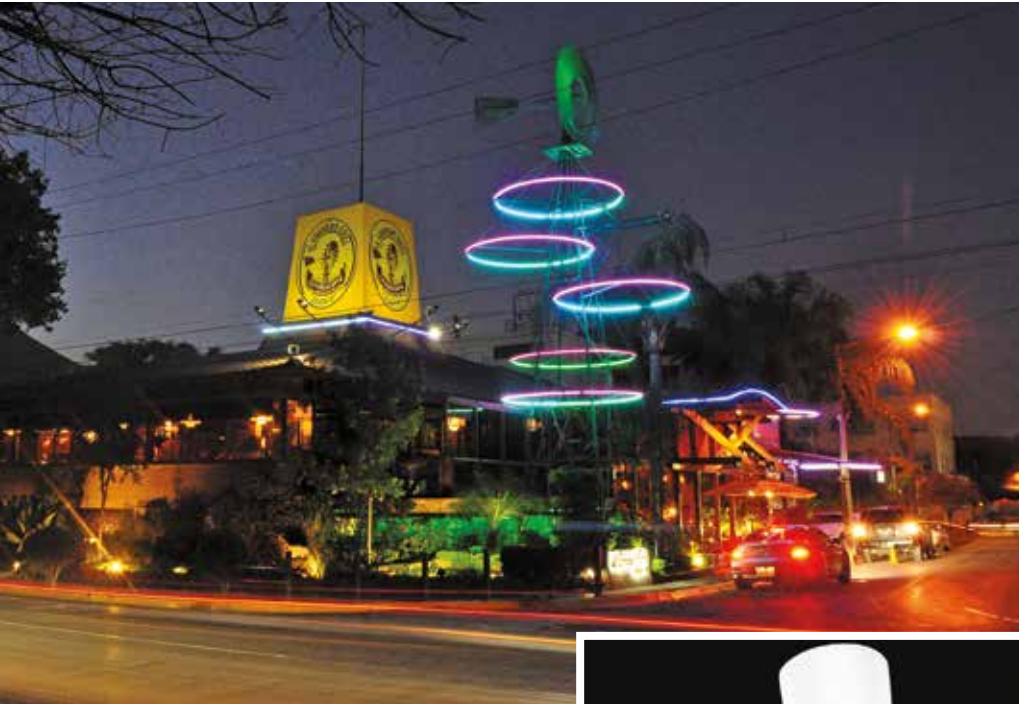
 / lafundacionrestaurante

Miguel Alemán + Las Américas / PLAZA ANTALYA Gpe. N.L. / Reservaciones 8989 1596



EL GRANERO GRILL

El placer de servir



RECOMENDACIONES

- 1 Camarones en salsa de tamarindo
- 2 Rib Eye con costra de ajonjolí
- 3 Salmón en salsa de mango al piquín



CONTACTO:

Calzada del Valle 333 ote.
Col. Del Valle

T. (81) 1257-3950 y 8378-4408 ext. 101

@: juanguerrero@elgranero.com.mx

W: www.elgranero.com.mx

FB: /Elgraneromty

TW: @elgranerogrill



DATOS DEL CHEF Martín Tello Zapata

Especialista en cocina internacional desde hace 40 años. Experiencia en el Hotel Sheraton Ambassador, Casagrande Restaurante y Santa Barbara Grill. "Satisfacer los paladares más exigentes".

Poseedores del reconocimiento Laurel de Oro y distinguidos por dos años consecutivos por la revista *Líderes* como uno de los 10 mejores restaurantes de México, El Granero se destaca por su cocina contemporánea.



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Valet Parking



Catering



Terraza



Área de fumadores






International Cuisine

Siempre CONSINTIENDO MIS SENTIDOS

FILETE EN COSTRA
DE AJONJOLÍ



Calzada del Valle 333 Ote. Col. del Valle, San Pedro Garza García, N.L., Méx.
(81) **1257-3950** We speak english • Valet Parking • Catering • Menú Infantil • Abrimos todo el año

Visítenos en www.elgranero.com.mx | Pregunte por nuestra hora feliz jueves, viernes y sábado
Siganos en  /elgraneromty  @elgranerogrill  [8+/goo.gl/t18Fj](https://goo.gl/t18Fj)



GRUPO GRANERO STAR



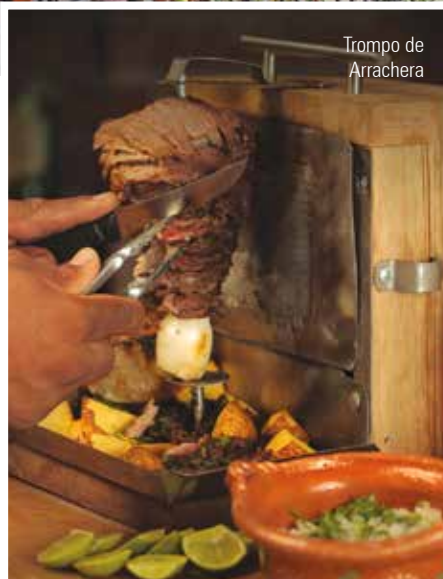
MILENARIA CANTINA COCINA

La cocina norestense como debe ser



Fotografía por Mónica Martínez Vite

Restaurante cantina especializado en la cocina norestense. Cortes a las brasas, lechón al ataúd y cabrito. Tiene la misión de rescatar los sabores de antaño. Excelente opción para comidas familiares, reuniones de trabajo y con amigos en un ambiente relajado. “En Milenaria creamos una magnífica experiencia culinaria”.



Trompo de Arrachera



1



2



3

1 ENTRADA
Queso panela

2 PLATO FUERTE
Lechón al ataúd

3 POSTRE
Pan de elote

DATOS DEL CHEF Mario Castillo

25 años de experiencia en cocina mexicana. “Busco plasmar mi identidad en los platillos encontrando ese balance perfecto de sabor y presentación”.



CONTACTO:

Plaza Antalya

Av. Miguel Alemán 6063
Col. América, Guadalupe, NL
T. (81) 1878-8824

@: reservaciones@milenaria.mx

W: www.milenaria.mx

FB: /Milenariamx

TW: @milenariamx



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Terraza



Área de fumadores



MILENARIA
CANTINA • COCINA



❧ TOMAHAWK RIBEYE ❧

MARISCOS LOS ARBOLITOS DE CAJEME

Donde la atención, el gusto y el buen comer se adueñan de ti



Fotografías por Mónica Martínez Vito

Comenzaron hace más de 25 años de la mano de su fundador Don Diego Cota Cota, que a través de estos años logró fundamentar su creencia en la buena cocina y excelencia en el servicio, dándole a su restaurante el prestigio que ha mantenido hasta la fecha y que gracias al esfuerzo de muchos ha logrado extenderse en todo el norte del país. Actualmente cuenta con el Distintivo H en sus dos sucursales de la ciudad, Main Entrance y Morones Prieto. Entre sus especialidades se encuentra el Filete a la Campesina.



Filete Campesina



1



2



3

- 1 ENTRADA**
Pulpo a las brasas
- 2 ENTRADA**
Torre de callo
- 3 PLATO FUERTE**
Filete Mulato



CONTACTO:

Main Entrance, segunda planta local 2
Plaza Fiesta San Agustín
T. (81) 8363-4784

Av. Morones Prieto 2400
Col. Loma Larga
T. (81) 1159-0245

DATOS DEL CHEF
Sergio Saldívar Chávez

12 años de experiencia con especialización en mariscos. "Nuestros clientes experimentan el sabor y variedad de nuestros platillos 100% del Pacífico".

-  Carta de vinos
-  Reservación
-  Áreas privadas para eventos
-  Valet Parking
-  Terraza
-  Área de fumadores

OHL CLASSIC at mayakoba™

EL CAMALEÓN GOLF CLUB, RIVIERA MAYA, MÉXICO

NOVIEMBRE 14 -17, 2013



Official Event



EL ÚNICO EVENTO DEL PGA TOUR EN MÉXICO

Del 14 al 17 de Noviembre, vive la experiencia de ver a los mejores golfistas del mundo competir en el único evento del PGA TOUR en México. Juega en los espectaculares campos de la Riviera Maya y disfruta de las maravillas que ofrece el Caribe Mexicano.



OHLCLASSIC.COM

mayakoba™ is a project of  OHL

MÉXICO
VIVELO PARA CRECERLO
www.mexico.com

RIVIERA MAYA
www.rivieramayamexico.com

cancun
www.cancun.travel



OMEGA nextel

BANORTE



Heineken e.pura



PANGEA



Nació en 1998 y revolucionó la industria restaurantera en Monterrey, con su comida contemporánea, servicio de catering gourmet y tienda de vinos.

RECONOCIMIENTOS

Wine Spectator Award of Excellence (1999 a 2013), 5 Star Diamond Award, Mejor carta de vinos de México (*Catadores*, 2006), la revista *Travel & Leisure* seleccionó a Pangea como el mejor restaurante de México en el 2012.

DATOS DEL CHEF

Guillermo González Beristáin

Originario de Ensenada, Baja California. Estudió en Mesa College la carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes, y en 1989 fue aceptado en el Culinary Institute of America, en Hyde Park, NY. Dos años después se graduó con honores.

Guillermo trabajó durante años en Europa en prestigiosos lugares galardonados con estrellas Michelin. En el 2011 fue reconocido por la revista *GQ México* como el Chef del Año, en mayo del 2012 fue reconocido por la Canirac nacional con el premio al Empresario Restaurantera del Año, también en el 2012 Millesime España lo nombró Chef del Año en México. En los últimos años, ha hecho crecer al Grupo Pangea con sus conceptos únicos e innovadores, como: Chinolatino, Bistro Bardot, La Félix, La Embajada y por último Vasto, restaurante de comida rústica mediterránea.



1 ENTRADA

Ceviche de callo de hacha, emulsión de hoja santa, pistaches, aguacate criollo y manzana verde.

2 PLATO FUERTE

Lechón deshuesado y dorado, estofado de cacahuazintle, salsa verde tatemada y polvo de frijol.

3 POSTRE

Texturas de chocolate.



CONTACTO:

Bosques del Valle 110-20
Col. Bosques del Valle
T. (81) 8114-6601 al 04

@: pangea@grupopangea.com

W: www.grupopangea.com

FB: Grupopangeamty

TW: @GrupoPangea



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Valet Parking



Catering



Terraza



Área de fumadores

DESDE 1902:
**PASTEURIZADO
Y CONJUGO DE
MANZANA.**



"SIDRAL MUNDET" ES UNA MARCA REGISTRADA. HECHO EN MÉXICO. ©2013. ALIMENTA SANAMENTE A TU FAMILIA.

LO BIEN HECHO HACE BIEN.



RESTAURANTE SAN CARLOS

Maestros Parrilleros



La gran tradición de cabrito al pastor en las manos experimentadas de los mejores cabriteros de la región. Llevan su exquisito e inigualable sabor y calidad al paladar más exigente.

Dentro de la gastronomía regional, se ha hecho presente el gran sabor del cabrito al pastor; ya que forma parte de sus tradiciones y raíces. Así surgió la importancia del San Carlos en el ramo gastronómico, ya que se ha dedicado a esta especialidad por más de 30 años, creando marca en el mercado.



DATOS DE LOS CHEFS Noé Velázquez Vázquez y Daniel Banda Peña

Licenciados en Gastronomía con especialización en Cocina Regional. Juntos suman 26 años de experiencia en los restaurantes El Paraíso Restaurante, Ill Domani, Fiesta Americana Grand Los Cabos, Desire Resort, Club de Golf La Herradura y Sierra Madre.

PLATOS FUERTES

- 1 Filete Campesina
- 2 Machito
- 3 Cabrito al Horno



CONTACTO:

Restaurante Morones
Av. Ignacio Morones Prieto 2803
Col. Loma Larga
T. (81) 8344-4114



Restaurante Valle
Av. José Vasconcelos 616
Col. Valle del Campestre
T. (81) 8335-5700

@: contacto@restaurantesancarlos.com

W: www.restaurantesancarlos.com

FB: San Carlos Restaurante

 Carta de vinos
 Reservación
 Áreas privadas para eventos

 Catering
 Área de fumadores

RESTAURANTE DE COCINA REGIONAL

SAN CARLOS

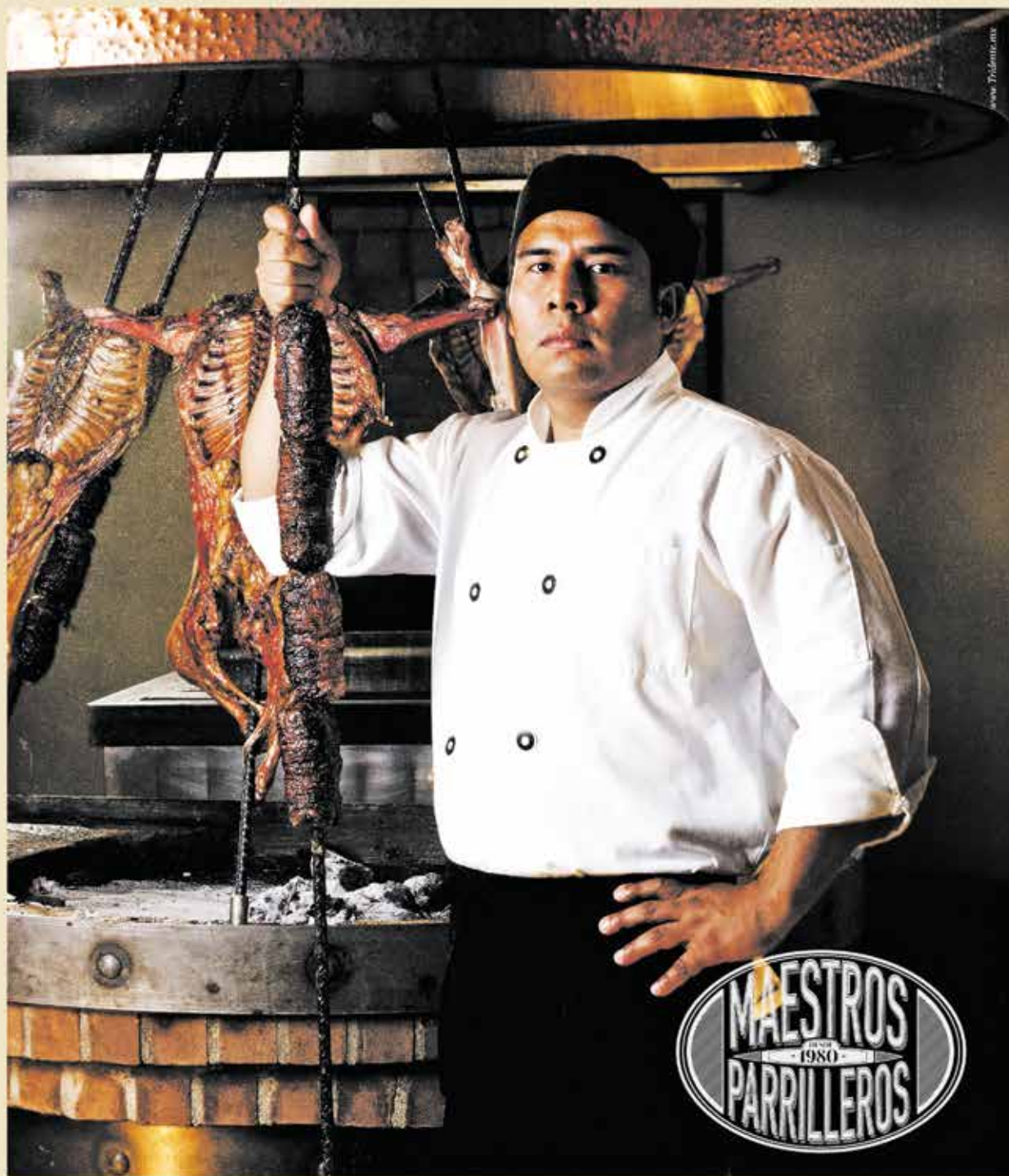
— DESDE 1980 —

VALLE

Av. J. Vasconcelos No.616
Col. Valle Del Campestre
San Pedro, G.G. N.L.
T. (81) 8335-5700

MORONES

Av. I. Morones Prieto No.2803
Col. Loma Larga
Monterrey, N.L.
T. (81) 8344-4114



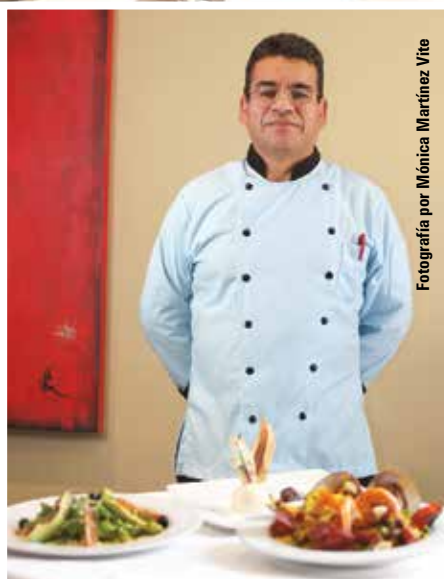
SALÓN BOGART'S

Live Music Restaurant



Fotografía por Mónica Martínez Vite

Ubicado en la planta baja del Club Ejecutivo, el Salón Bogart's cuenta con una capacidad para 120 personas, donde en un ambiente elegante y exclusivo ofrece a sus comensales, una amplia variedad de platillos internacionales, elaborados con los más finos ingredientes y recetas de su Chef Ejecutivo.



Fotografía por Mónica Martínez Vite

DATOS DEL CHEF Héctor García Liges

Graduado de la Escuela Culinaria de NL, cuenta con reconocimientos por el chef Francés, Antuan L'Pierre para el Hotel L'Auberege. Especialidad en Cocina Internacional, Cocina Árabe y Japonesa. Su trayectoria se resume en 20 años en los que ha trabajado para el Club Industrial, Hotel Ambassador, Chef particulares de grandes empresarios y desde el 2008 a la fecha en el Club Ejecutivo. "Si preparas las cosas con amor y dedicación, estarás más cerca del éxito".



- 1 ESPECIALIDAD DE LOS MIÉRCOLES**
Puchero de Res
- 2 ESPECIALIDAD DE LOS VIERNES**
Cabrería
- 3 POSTRE**
Obsession de Chocolate


Carta de vinos


Reservación


Áreas privadas para eventos


Valet Parking


Catering


Terraza


Área de fumadores



CONTACTO:

Río Danubio 395 ote.
Col. Del Valle
T. (81) 8761-4000

@: reservaciones@clube.com.mx

W: www.clube.com.mx

FB: Club Ejecutivo

. HAZLO .
IRRESISTIBLE



— HAZLO —
EXTRAORDINARIO

Calidad y variedad

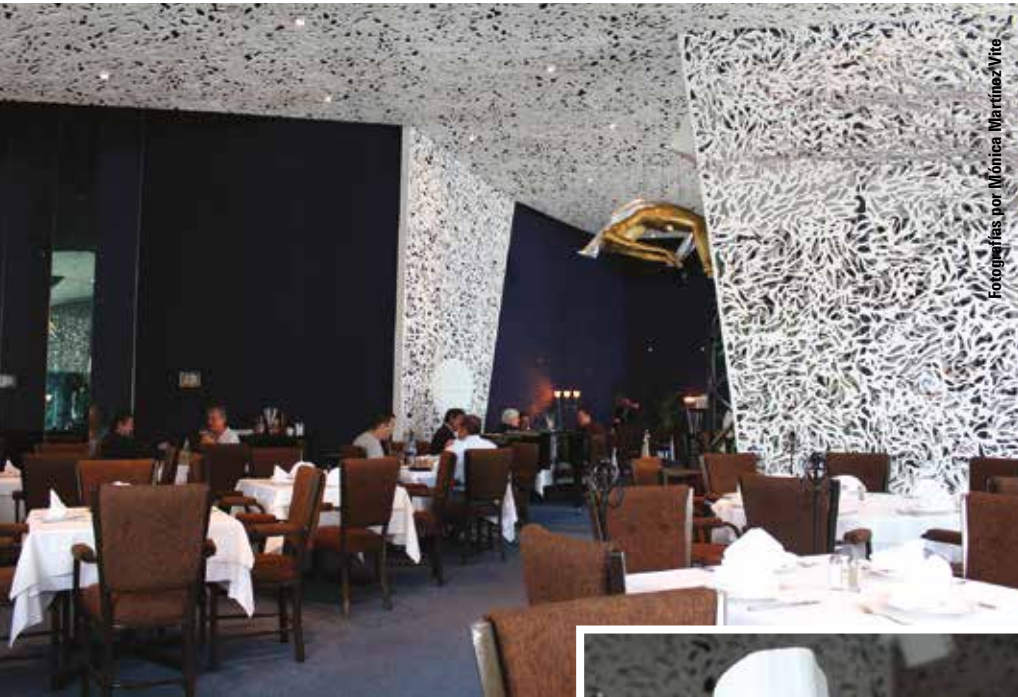


para toda la familia.

EL POLLO ES FUENTE DE PROTEÍNA.



EL VARIETAL



Fotografías por Mónica Martínez-Vite

Restaurante El Varietal nace en 2001 como resultado del esfuerzo y dedicación de un grupo de amigos emprendedores con experiencia en el ramo, compartiendo ideales en común. Se especializa en lo mejor y más exclusivo de la alta gastronomía internacional fusión. Refleja el respeto por los productos frescos y de temporada, combinando y transformando los ingredientes para hacerlos agradables a todos los sentidos.



DATOS DEL CHEF Galdino Díaz

Cuenta con 17 años de experiencia especializado en cocina internacional. Ha trabajado en los restaurantes La Parola, Mandarin, Messa Ricca e Il Bambú. "Platillos con el más fino toque al paladar".



RECOMENDACIONES

- 1 Huachinango deshuesado al cambay
- 2 Costillas de Rib Eye
- 3 Salmón alcaparrado



CONTACTO:
Plaza GM III
Av. Gómez Morín 1105
T. (81) 8347-1890 y 91

@: contacto@varietal.mx
W: www.varietal.mx
FB: El Varietal
TW: @el_varietal



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Valet Parking



Catering



Área de fumadores

EL
VARIETAL




Calidez, Servicio y Gastronomía
En un Ambiente Extraordinario

Gómez Morín 1105 En Plaza GMIII entre Alfonso Reyes y Roberto G. Sada
San Pedro Garza García, Tel. 83471890 y 91
www.varietal.mx



JUAN Y EUGENIO MORALES ZAMBRANO

IDEAS QUE TRASCIENDEN



Dos hermanos que han logrado posicionar a Vinoteca como una empresa fructífera y en constante evolución. Han sabido ejecutar ideas que se han visto reflejadas en el rumbo de la compañía, la cual después de 34 años tiene más fuerza que nunca.

POR SAMANTHA FEMATT
FOTOGRAFÍAS POR DANIELA GARZA

Si bien ellos no fueron los fundadores de Vinoteca, una empresa que hoy en día está en boca de todos, sí tuvieron a su cargo potencializarla. A sus 37 y 34 años, los hermanos Juan y Eugenio Morales Zambrano han sabido ejecutar ideas trascendentes para el negocio.

Ambos crecieron en un núcleo familiar muy unido. Su abuelo y padre les inculcaron la pasión y gusto por el vino. Platican que su abuelo viajaba mucho a Europa, importando vinos y productos

delicatessen para consumo personal y de sus amigos. Sin embargo, su padre fue quien tomó esta actividad y la tornó en negocio hace 34 años. Su visión es hasta la fecha una de las cualidades que más admiran de él, ya que entonces la gente no consumía vino como hoy (en México el consumo *per cápita* es de 500 y 600 ml al año).

Alegre y con los pies en la tierra es como los Morales Zambrano describen a su padre, cualidades que ambos heredaron y han utilizado en la organización.



▲ SUS COMIENZOS

Juan nació en 1976, estudió Marketing en Estados Unidos y posteriormente un MBA en el IPADE. Eugenio nació en 1979 y estudió Administración de Empresas y un MBA en el Instituto de Empresas en España. Recuerdan que su educación en casa fue muy estricta, ya que se le exigía empeño en todas sus actividades, pero a la vez hubo mucha disposición y respeto por sus gustos y pasiones.

Al graduarse Juan trabajó durante cuatro años en otras organizaciones, un año en Cemex y tres en un banco de inversión. “Tenía ganas de empezar en el negocio, mi papá ya nos había inculcado cierto cariño hacia la empresa, sin embargo,

primero quería comenzar trabajando dos años fuera (que se hicieron cuatro) y después entrar al negocio familiar”. Platica que esto le ayudó a aprender de otras culturas, tener otros jefes y adquirir una formación.

Por su parte, Eugenio trabajó en una casa de bolsa durante tres meses antes de percatarse de que no era el rumbo que deseaba darle a su carrera profesional e incorporarse a la empresa. “No tuve la oportunidad de participar en otra empresa fuera de Vinoteca, pero he vivido varias etapas dentro de ella, he visto su evolución, y eso me ha ayudado a entender cómo estábamos antes, cómo estamos hoy y a dónde queremos llegar”.



Juan funge como Director de MKT y Planeación, trabajando de la mano con proveedores, marcas y publicidad e imagen de la empresa. También coordina la planeación estratégica con el resto del equipo. Eugenio es el Director Comercial B2C, encargado específicamente del área comercial de las tiendas, ventas por teléfono, Vinoclub (programa en que se les envían tres botellas a sus socios) y eventos (catering) en bodas y festejos.

En una década que los hermanos llevan dentro de la organización han visto cómo el mercado mexicano ha ido creciendo. De dos tiendas que tenían en Monterrey hoy ya cuentan con 16 (Monterrey, DF, Saltillo, Torreón, Los Cabos, Culiacán, Puebla y Querétaro), y su objetivo es cerrar el año con 20. Asimismo, realizan distribución en Cancún, Playa del Carmen, Puerto Vallarta y Guadalajara, enfocados a particulares, restaurantes y hoteles. “Nuestra misión es crear marcas dentro del mercado mexicano con un posicionamiento adecuado y seguir poniendo nuestro granito de arena en cuanto a la cultura de vinos y licores se refiere”.

El negocio ha estado creciendo 15% anualmente. Platican que la fórmula de éxito es la expansión de tiendas, más puntos de distribución a restaurantes y hoteles, y la ampliación de clientes institucionales en su base de datos. De igual manera, la experiencia que han creado para el consumidor dentro de la tienda: “queremos que el cliente viva una experiencia en la tienda y que no solo vaya a comprar”. Con esa finalidad tienen capacitado a su personal, para que les explique acerca del vino o cualquier otro producto, hecho que es un diferenciador entre sus competidores.

La tecnología también ha sido una aliada, ya que les ha permitido manejar más producto y variedad, inventarios más sanos y estadísticas para entender al cliente y ver lo que busca. “La tecnología te permite ver todo este tipo de mediciones y controles que te ayudan a replicar el modelo de negocio en otras partes dentro y fuera de la República”.

A lo largo de este tiempo ambos han enfrentado retos dentro la empresa, con la misma gente y diferentes áreas, como operaciones donde admiten que ninguno de los dos tiene experiencia. “Definitivamente el equipo de colaboradores con que contamos es muy bueno y eso es lo que nos ha ayudado a salir adelante”. La creatividad e innovación, estar un paso a la vanguardia ya sea capacitando a la gente o teniendo el mejor sistema operativo y diferenciar su portafolio de productos, que “es único en México, pues son importados desde hace mucho tiempo”, han sido elementos clave para su crecimiento. Sin embargo, lo más importante ha sido la libertad que han recibido por parte de su padre para ejecutar sus propuestas, “aunque a veces batallamos en convencerlo, por lo general nos deja experimentar”.

Mencionan que es de suma importancia la comunicación en la parte familiar y el negocio. “Tienes que saber identificar cuándo tratar como familia y cuándo como negocio”. Se ven a sí mismos como una familia empresaria y no como una empresa familiar, perspectiva que les ha ayudado a buscar cómo generar más negocios, más mercado y más empleo, en lugar de pensar qué va a hacer la empresa para la familia.



▲ SI NO FUERA VINOTECA, ¿QUÉ ESTARÍAN HACIENDO?

Eugenio comenta que de no haberse involucrado en el negocio, definitivamente estaría haciendo algo relacionado con vinos y licores, probablemente creando una marca de un tequila o mezcal, así como en el mundo de los bienes y raíces. Por su parte, Juan estaría con un negocio propio de productos de consumo o en la parte finan-

ciera. Afirman que disfrutaban mucho lo que hacen y no se retractan de la decisión que hace 10 años tomaron. Gozan de estar constantemente innovándose, actualizándose y aprendiendo, visitando viñedos y platicando con enólogos. “Es una experiencia muy padre que no se acaba, siempre puedes probar cosas nuevas”.♥

“Tienes que saber identificar cuándo tratar como familia y cuándo tratar como negocio”

▲ PALABRA POR PALABRA...

JUAN

- Vinoteca*: Pasión
- Liderazgo*: Trabajo en equipo
- Maridaje perfecto*: Compañía
- Frase de motivación*: “Éxito”

EUGENIO

- Vinoteca*: Experiencia
- Liderazgo*: Acercamiento con la gente
- Maridaje perfecto*: Motivo
- Frase de motivación*: “Nunca voltees a ver a alguien hacia abajo a menos que sea para ayudarlo a levantarse”

Es un orgullo poder celebrar contigo.

Ven a Vinoteca y encuentra la mejor variedad de tequilas y vinos mexicanos para celebrar nuestra independencia.



Vinoteca Monterrey

Calzada Duendes | Calzada Lobo | Roberto G. Sada
Eugenio G. Sada | Cumbres Leones | Gómez Morín 404
Plaza Fiesta San Agustín
T. (81) 8173 5000

hazlaprueba.com vinoteca.com



La distinción es no excederse.



Tecnologías digitales



Víctor Soulé

Socio Director Región Noreste de Ernst & Young México.

REVOLUCIONANDO EL MUNDO

▲ LLEGARON PARA QUEDARSE

Comparada con los avances tecnológicos anteriores con un impacto profundo y duradero sobre la sociedad y el comercio, la velocidad con que se adoptaron las redes sociales es inigualable. Mientras que la radio tardó 38 años e internet siete en llegar a un público de 50 millones de personas, Facebook alcanzó esta cifra en su tercer año de existencia.

Como resultado de lo anterior, actualmente para muchas personas la interacción con amigos, familiares y colegas a través de sitios y aplicaciones de redes sociales forma parte de su vida cotidiana. Al mezclar la interacción social con la tecnología y los contenidos generados por usuarios, las redes sociales penetran casi en todos los grupos demográficos de todas las edades.

▲ CONOZCA A SU NUEVO CLIENTE

En 2007 la Generación Y (nativos digitales nacidos después de 1980) y la Generación X (también con una fuerte afinidad digital), representaban cerca de 46% de la población adulta en el Reino Unido. Para 2016 éstas tendrán el mayor poder adquisitivo en la economía y ejercerán una gran influencia sobre las decisiones de compra de otros. Al crecer rodeados de tecnologías digitales, a menudo se consideran los primeros en adoptar e innovar los avances tecnológicos más recientes. Son la fuerza impulsora detrás de un gran cambio en la forma en que los consumidores de hoy interactúan con las marcas y del proceso de toma de decisiones que siguen antes de realizar una compra.

Durante mucho tiempo los mercadólogos han entendido el impacto de las referencias y recomendaciones de boca en boca y su éxito comercial. Sin embargo, más allá de la evidente amplificación de tales recomendaciones, las redes sociales impactan profundamente la manera en que los clientes se informan y toman decisiones de compra.

Los clientes actuales interactúan activamente con sus pares en plataformas como Facebook y Twitter, donde buscan asesoría sobre sus futuras decisiones de compra. Las investigaciones de Forrester encontraron que 54% de las tendencias de compra reciben influencia directa de la opinión que los demás tienen de la marca, y 60% de los clientes cambiaría sus decisiones debido a una retroalimentación negativa en su red social. En términos sencillos, hoy las redes sociales superan a los mercados tradicionales



“ EL NUEVO JUEGO FAVORECE A LOS VALIENTES ”

cuando se trata de impulsar las tendencias de compra de los clientes.

Por el importante papel que éstas han ejercido en las decisiones de compra y su identificación con las marcas, no sorprende que los gastos de mercadotecnia en redes sociales sigan en aumento, al grado de que para 2016 podrían crecer más de 300%.

▲ EL NUEVO JUEGO Y SUS REGLAS

Las redes sociales cambian al mundo y no hay vuelta atrás. Las tendencias tecnológicas y demográficas seguramente acelerarán aún más los impactos del comercio social sobre las organizaciones y sus marcas en los próximos años.

Las marcas líderes en los sectores y áreas geográficas adoptan este cambio de forma positiva. Al reconocer que las viejas reglas ya no aplican, buscan aprovechar las oportunidades presentadas por las redes sociales para fomentar relaciones más directas, profundas y relevantes con sus clientes y usuarios. Emplean dichas relaciones para obtener perspectivas de las interacciones sociales con clientes, y las aplican rigurosamente para su propia ventaja comercial.

La última vez que las organizaciones y marcas se enfrentaron a un cambio tan fundamental en la interacción de sus clientes y sus decisiones de compra fue en la revolución del comercio electrónico, hace 10 años. Algunas marcas encabezaron esta revolución y otras pudieron adaptarse exitosamente, sin embargo, hubo casos muy conocidos de compañías que fracasaron.

El nuevo juego favorece a los valientes. Los ganadores serán las organizaciones y marcas que busquen las oportunidades presentadas por el comercio social y que aceptan los cambios que se requieren para adaptarse a la “norma” cambiante que las rodea. ♥

Tenemos tu Plan para que siempre estés comunicado



iPhone 4 S

plan Telcel 700 PLUS

Características del Plan:

- 700 Min. num. indistintos
- 300 Min. Telcel-Telcel
- 600 Megas Incluidos
- 150 SMS
- 3 Num. Gratis

Por cuál vas...

Contrata tu Plan Tarifario y llévate
Gratis una silla y hielera de tu equipo



\$699 x mes

contratándolo a 24 meses

Por Solo: \$2,829

Vigencia al 30 de Septiembre del 2013 o agotar existencias. Sujeto a cambio sin previo aviso.

- Los 3 Numeros Gratis son numeros Telcel locales o nacionales que tu elijas. Los numeros elegidos para realizar llamadas, serán sin costo durante los primeros 5 minutos de la llamada; a partir del sexto minuto (5:01) se cobra la tarifa vigente por minuto adicional.

- El precio de \$699 es mensual incluye 700 minutos, 600 MB para Navegar y 150 mensajes de texto (SMS) para envíos de Telcel a

Telcel a nivel nacional (700 minutos para realizar llamadas a numeros fijos o moviles de cualquier compañía desde cualquier parte de la Republica Mexicana

El Obsequio es responsabilidad del Distribuidor sujeto a existencias.

activacel
Distribuidor Autorizado

Público-Privadas

INFRAESTRUCTURA Y ASOCIACIONES



Sergio Aguirre Reyna

Socio líder a cargo de la Oficina Monterrey de PwC México.

En momentos en que la discusión pública estaba centrada en la disminución de la perspectiva de crecimiento económico por el grado de desaceleración que duró más de lo previsto, se anunció el Programa de Inversiones en Infraestructura de Transporte y Comunicaciones 2013-2018, en que se invertirán 1.3 billones de pesos en proyectos de este sector y hasta cuatro billones, incluyendo proyectos de energía y agua, cantidades que podrían aumentar si en su momento la reforma hacendaria y energética es aprobada.

La intención es que los 1.3 billones se destinen a “obras esenciales para la transformación nacional”, por ello el Programa cuenta con un enfoque multimodal, con la intención de mejorar las carreteras, ferrocarriles, puertos, aeropuertos y telecomunicaciones. En la presentación el Presidente mencionó que su visión es convertir a México en un gran centro logístico global de alto valor agregado y que con inversiones público-privadas y mayores encadenamientos productivos, la ubicación de nuestro país será “auténtica generadora de riqueza para todos”.

Desde mi punto de vista, son varios los elementos que indican que en este Gobierno las asociaciones público-privadas tendrán un papel preponderante en el desarrollo de infraestructura.

ANTECEDENTES

1. Cuando fue Gobernador del Estado de México, Enrique Peña Nieto impulsó decididamente este esquema en el desarrollo de infraestructura hospitalaria, carreteras y tramos urbanos, y una casa de la cultura.

2. Esta modalidad también ha sido instrumentada a nivel federal en los sectores carretero, de salud, educación y carcelario, entre otros, por lo que la banca de desarrollo y comercial, así como los privados, la conocen bien.

3. El marco regulatorio que tenemos con la Ley de Asociaciones Público

Privadas (LAPP), su Reglamento y Lineamientos, así como en otras leyes particulares en los sectores del agua, carretero, transporte ferroviario, dan certidumbre a la inversión. Particularmente en la LAPP se establece una ruta clara para la presentación de propuestas no solicitadas por parte de los privados.

4. Con reforma hacendaria se incrementará la capacidad gubernamental para desarrollar proyectos con alta rentabilidad social.



Opino que el principal reto del Gobierno para que éste realmente sea el sexenio de la infraestructura, además de instrumentar la reforma fiscal, es que los proyectos público-privados estén bien estructurados. Es del conocimiento de las empresas, bancos y asesores que estamos en el medio, que no se ha desarrollado infraestructura, no por falta de financiamiento, sino por carencia de proyectos bien preparados (y, por supuesto, ausencia de mayores recursos públicos).

Recordemos que las asociaciones público-privadas son alianzas de muy largo plazo (podrían ser contratos hasta por 40 años) y por lo mismo los proyectos deben estar muy bien armados para incentivar la competencia y el interés de la banca comercial y de desarrollo, así como de los fondos de pensiones.

El “diablo está en los detalles”, apunta el dicho, por lo que es crucial para que el Programa se implemente, en tiempo y forma, que en cada proyecto (llámese de trenes de pasajeros, carreteras y puertos, entre otros), se defina el balance adecuado de responsabilidades entre Gobierno e iniciativa privada, se establezcan condiciones adecuadas de terminación anticipada, se desarrollen procedimientos específicos para cambios en los alcances de los proyectos y el consecuente reequilibrio del contrato, avanzando también en la liberación de los derechos de vía, entre otros aspectos.

El futuro de la infraestructura en nuestro país es promisorio. Todos debemos poner de nuestra parte para que el mundo nos dirija su mirada. México compite con otros países para atraer capital en distintos sectores y el de infraestructura no es la excepción. Tal y como lo mencionó el Presidente Peña al presentar el Programa: nuestra ubicación es privilegiada, aprovechémosla junto con las distintas políticas públicas que están instrumentándose, sin olvidar que el “diablo está en los detalles”. ♦

Reducir costos al 35% Incrementar las ventas en 2% es sólo el inicio

Relaciones
que crean valor



El sector Detallista nos impulsa a ser más competitivos. Buscamos a PwC para que nos hicieran un diagnóstico integral y así definir iniciativas que llevarán a nuestro negocio a un mejor nivel en los siguientes años. Luego de un análisis completo, hoy nuestras tiendas han implementado la primera etapa de un plan diseñado especialmente para nosotros, lo que ha permitido una mayor eficiencia operativa en tienda. Reducción del 35% de los costos y un incremento del 2% en ventas. Podemos lograr mucho más, esto sólo es el inicio.*

Sector Detallista

**Encuesta de Satisfacción del Cliente 2012*

Nuestros servicios

Auditoría, Consultoría e Impuestos y Servicios Legales

Avenida Rufino Tamayo 100 • Colonia Valle Oriente • San Pedro Garza García, N. L. • (81) 8152 2000

Síguenos



www.pwc.mx



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



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



[PwC México](https://www.linkedin.com/company/PwC-Mexico)



[PwCMx](https://www.youtube.com/channel/UC...)

Administración de riesgo cambiario

¿CÓMO SE MANEJA?

Por Ana Paola Solís Morales y Louis De Winter, Derivados Monex

A lo largo del último bienio el mercado cambiario ha alcanzado un nivel máximo de 14.3949 pesos por dólar en junio de 2012 y un nivel mínimo de 11.6821 a principios de agosto de 2011. Actualmente nos encontramos en niveles alrededor de 12.6500, debajo del promedio de los últimos dos años: 13.0048.

Los movimientos en este mercado representan una incertidumbre para todos. Nos gustaría saber exactamente para dónde se moverá el mercado para no tener riesgo sobre cualquier transacción que realicemos e inclusive, obtener una utilidad. Pero sabemos que esto no sucede en el mundo real. El mercado cambiario no es fácilmente pronosticable y aunque tengamos un pronóstico siempre hay eventos que lo vuelven prácticamente imposible de estimar con precisión. ♦



LA RESPUESTA ES EL USO DE ESTRATEGIAS DE COBERTURA QUE MEJOREN NUESTRA POSICIÓN FRENTE AL MERCADO Y NOS AYUDEN A MINIMIZAR RIESGOS INNECESARIOS:

El *Forward* es un instrumento de mercado por medio del cual se pacta la compra o venta de una divisa a un precio y fecha determinada en un futuro. El cliente adquiere la obligación. Cuando una empresa necesita comprar dólares busca el momento en que el tipo de cambio se encuentre a su favor para realizar la transacción, lo cual no siempre se da. Al abrir el riesgo la empresa se mantiene a la espera de un "mejor tipo de cambio", lo que en términos financieros se llama especular. Al abrir el riesgo la empresa debe cerrarlo comprando los dólares o realizando una cobertura.

Spongamos que hoy el mercado se encuentra en niveles de Spot 12.6500, de manera que la empresa debe fijar el tipo de cambio que pagará dentro de tres meses, por lo que compra un *Forward* (SPOT + Puntos Forward) al 12.7529, que será el nivel en que estará obligada a comprar la divisa a vencimiento, esto le da certidumbre desde el principio de la operación respecto del precio que pagará por cada dólar. Vale la pena mencionar que la liquidación de la compra de

los dólares se hace a vencimiento. Pase lo que pase la empresa comprará sus dólares a 12.7529 USDMXN. Otra alternativa son las opciones mediante las cuales se pacta la compra o venta de una divisa en un momento futuro, sin embargo, a diferencia de los *Forwards* el cliente puede definir el *Strike* (precio de ejercicio), nivel máximo de compra o mínimo de venta, a cambio del pago de una prima. El cliente adquiere el derecho a decidir si al vencimiento ejerce o no la opción de comprar o vender la divisa al precio de ejercicio. Una opción *Call* es un techo de tipo de cambio y una opción *Putes* un piso.

Con las opciones la empresa tiene la ventaja de que, al tener un tipo de cambio presupuestado (12.70) para sus operaciones lo puede mantener fijando ahí el precio de ejercicio (*Strike price*). Por ejemplo, una empresa con necesidad de comprar 100 mil dólares el 4 de diciembre de 2013, adquiere una opción *Call* con un *Strike* de 12.70 y un costo (prima por monto) de 42 mil 370 pesos, con esto el cliente está asegurando

comprar la divisa en ese nivel en caso de que el tipo de cambio se encuentre por encima del *Strike*, pero si se ubica por debajo del *Strike*, la empresa tiene la oportunidad de decidir no ejercer la opción y comprar a nivel de mercado.

Las opciones no son más que un "seguro" aplicable únicamente en caso necesario, con la ventaja de que la pérdida está limitada al pago de la prima y la utilidad puede ser ilimitada. Realizar este tipo de operaciones permite mantener mejor presupuestadas las transacciones de divisas a futuro, aunque no son las únicas coberturas que se pueden realizar, ya que existe una gama muy amplia de alternativas de acuerdo a la visión de mercado de la empresa.

Es importante destacar que estos productos no son una fuente de ingresos extraordinarios, ya que el manejo de derivados es parte esencial de la administración de riesgo de una empresa, de tal manera que pueda estar cubierta ante cualquier movimiento adverso en el mercado cambiario.



monex
**ASESORES
REALES**

Realizamos con
rapidez y precisión
tus transacciones
internacionales.

**EXPERIENCIA ·
ASISTENCIA ·
CONFIANZA ·**

Tu futuro,
Nuestro presente.
www.monex.com.mx



Consolida NL liderazgo

EN CAPTACIÓN DE IED

Durante 2013 Nuevo León se consolida como punta de lanza en desarrollo económico, al mantener el liderazgo en captación de Inversión Extranjera Directa (IED), con certeza de alcanzar los tres mil millones de dólares al cierre del año.

Dinamismo económico, comprobada competitividad, diversificación de la industria, armonía laboral y capital humano son las mejores cartas de presentación. La actual Administración Estatal ha mantenido una tasa de crecimiento promedio de 5.5%, frente al 4% registrado a nivel nacional.

CON VOCACIÓN DEFINIDA, LA FORTALEZA DE NUEVO LEÓN SE RATIFICA AÑO CON AÑO

Según estadísticas del 2012, Nuevo León produjo 11% de las manufacturas del país, es líder nacional en la industria de la construcción y sus materiales, así como en más de 20 ramas manufactureras y en los servicios del más alto valor agregado.

“LA META DE LA ENTIDAD PARA EL 2013 ES CAPTAR TRES MIL MILLONES DE DÓLARES”



El Gobierno del Estado se ha esforzado por impulsar la actividad comercial, industrial y empresarial nacional a través de encuentros de negocios, asesorías, capacitación y financiamientos directos, además de crear herramientas como el Centro de Atención Empresarial y el Programa Hecho en Nuevo León, con especial énfasis a las Micro, Pequeñas y Medianas empresas, que son grandes generadoras de empleo.

Uno de los factores más importantes que contribuyen al impulso económico es la IED; hasta el mes de agosto se tiene registrado un flujo de inversiones superiores a dos mil 100 millones de dólares, lo cual significará fortalecer las cadenas de valor de la industria y la valiosa generación de empleos cada vez mejor remunerados.

Desde el inicio de la presente administración hasta el mes de junio del 2013, se han creado en Nuevo León 190 mil empleos formales, según las estadísticas del IMSS; esto representa 8% de los empleos formales creados en todo el país.

Un punto sensible del éxito para el desarrollo sin duda es la formación e impulso de los agrupamientos industriales. Ya son 10 los clústeres que, por medio de la especialización, y en una mancuerna entre academia y Gobierno, han logrado fortalecer la economía de Nuevo León. Adicionalmente se preparan los últimos detalles para dar paso a

la creación de dos más: turismo, y transporte y logística.

Los clústeres ya son una referencia internacional y alcanzarán un mayor nivel de éxito cuando nuestra entidad funcione como sede del 17° Congreso Mundial de Clústeres que se celebrará en noviembre del 2014. Más de 400 representantes de 60 países tendrán puestos sus ojos en NL.

El Gobierno del Estado mantendrá la estrategia de acercamiento con la planta productiva y los inversionistas para conocer de cerca sus necesidades e impulsar el flujo de inversiones, con especial énfasis en la relación con Estados Unidos, donde el mercado asiático ha ganado terreno. La importancia de este mercado es tal, que más de 60% de la IED registrada en Nuevo Leon hasta agosto, proviene del vecino país.

En perspectiva nacional, del total de la Inversión Extranjera Directa que ha captado México de 1999 a la fecha (306 billones de dólares), 153 billones de dólares, es decir, 50%, provino de EU. En este mismo periodo Nuevo León recibió un total de 33 billones de dólares de IED, 40% de la cual es inversión estadounidense.

A lo largo de los últimos 14 años Nuevo León ha sido la entidad más favorecida por la IED, ya que captó 11% de toda la que llegó a México y 9% de la originada en EU.



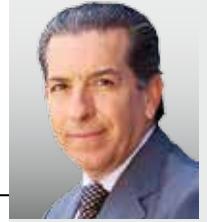
En los tres años y medio de la actual administración estatal, llegaron o reinvertieron en el Estado 80 empresas norteamericanas realizando nuevas inversiones o ampliaciones por 2.8 billones de dólares, repercutiendo en generar más de 12 mil empleos directos. Con esta estrategia NL cumplirá su meta de captar tres mil millones de dólares en 2013, para refrendar su liderazgo industrial y económico en favor del desarrollo de México.♥





Felipe González

EX PRESIDENTE DE ESPAÑA



Javier Prieto

Director de la Cátedra de Liderazgo del Tecnológico de Monterrey. Durante 22 años ocupó diferentes cargos directivos del Grupo CEMEX. Fue Coordinador de Asesores del Secretario de Gobernación y Subsecretario de Empleo y Política Laboral. Es fundador de SELIDER. editorial@playersofflife.com

Hace 20 años tuve la fortuna de entrevistar al Presidente de España, Felipe González, considerado uno de los estadistas más reconocidos del siglo XX. Al frente del Gobierno español logró consolidar la democracia, incorporando a su país a la modernidad europea, así como mejorar sustancialmente el ingreso *per cápita* de los ciudadanos. Un hombre con personalidad impactante, simpático, sencillo y un poder de comunicación incuestionable.

Uno de los temas centrales de la conversación fue el de la juventud: sus sueños y problemas; oportunidades y obstáculos, lo cual hoy me hace relacionarlo con las cruciales circunstancias que vivimos en México y de las que pareciera que no tenemos una propuesta de solución.

Felipe González me decía: “La edad entre 15 y 18 años es clave para definir el futuro, sin embargo no hemos reflexionado por qué y eso debería preocuparnos e incluso angustiarnos. Si tomas a un chaval de esa edad y le preguntas cuántas cosas quería ser cuando tenía nueve o 10 años, probablemente la respuesta sería futbolista o astronauta o empresario. Todos tienen todas las ambiciones y sueños intactos. El drama comienza cuando a los 16 o 17 la sociedad comienza a apretarlos y sienten la necesidad de definir su futuro, sin tener claro cómo”.

¿No es esto lo que hace que los jóvenes en México ya no quieran seguir sus estudios de preparatoria? ¿No es esto lo que les ha pasa-

do a muchos jóvenes que se sienten frustrados por lo que ahora hacen?

No sé en qué momento del ciclo vital estropeamos las ambiciones de los niños; quizá por el ambiente de la familia, el entorno social o el sistema educativo. En ese círculo de formación es donde hay que despertar o rediseñar las estrategias para ayudar a los jóvenes a construir y alcanzar sus sueños, no solo con conocimientos, sino con actitudes diferentes.

▲ ACTITUDES A FOMENTAR SEGÚN FELIPE GONZÁLEZ

1. Tomar iniciativas sin el miedo a que alguien nos castigue por intentar una cosa, aunque fracasemos en el intento.
2. No centrarnos en resolver los problemas de los demás, sino en ayudarlos a aprender a resolver sus problemas. “Una riqueza más valiosa que los conocimientos es la iniciativa”.
3. Mantener una renovación permanente de los pensamientos que tenemos; actualizarlos, re-ofertarlos y ver cómo conectan con los demás.
4. No quedarnos atrapados en los pensamientos del pasado, ni en las obsesiones del futuro; sino vivir el presente y construir nuestro camino.
5. Fomentar los valores de la convivencia en libertad, aceptando las diferencias y construyendo en los consensos.

Para terminar la charla el ex Presidente mencionó algo que serviría como norma para los lectores de PLAYERS of life: “Vivan intensamente, sin claudicar a los valores y principios que les enseñaron sus padres. Durante mi vida y en el rol que me tocó jugar, tuve experiencias y vivencias muy importantes, pero nunca tan recordadas como las que viví en mi juventud: las charlas con mis abuelos y padres; las comidas de la abuela y mi madre; los proyectos y sueños”.

Los invito a reconocer que un líder eficaz acepta riesgos, innova, desafía y cambia el metabolismo básico de la cultura en la organización; a aceptar que podrá haber rechazo o fracaso en su intento por lograr grandes proyectos, pero con su respuesta fortalecerán su carácter. Ustedes valen más de lo que imaginan; de la misma manera que México vale más de lo que algunos piensan. ¡Créanselo!♥

“UNA RIQUEZA MÁS VALIOSA
QUE LOS CONOCIMIENTOS ES
LA INICIATIVA”





TRANSPORTAMOS,
CONSTRUIMOS

Y

ACTUALIZAMOS
TU NEGOCIO



CONCORDIA

Concordia Management Services LLC

USA 001 (956) 234 9683

mmora@concordiams.com

www.concordiams.com

/concordiams



NORTH MEXICO IMPORT COMPANY

+52(871) 182.11.21&22

+52(81) 47.80.23.50

+52(33) 80.00.00.45

contacto@nmi.mx

/nmimx www.nmi.mx



A W SOFTWARE

SISTEMAS EMPRESARIALES Y PAGINAS WEB

01(871) 713.40.25

info@awsoftware.mx

www.awsoftware.mx

/awsoftware



Diseña el Cambio

TRANSFORMANDO COMUNIDADES, ACTITUDES Y CORAZONES

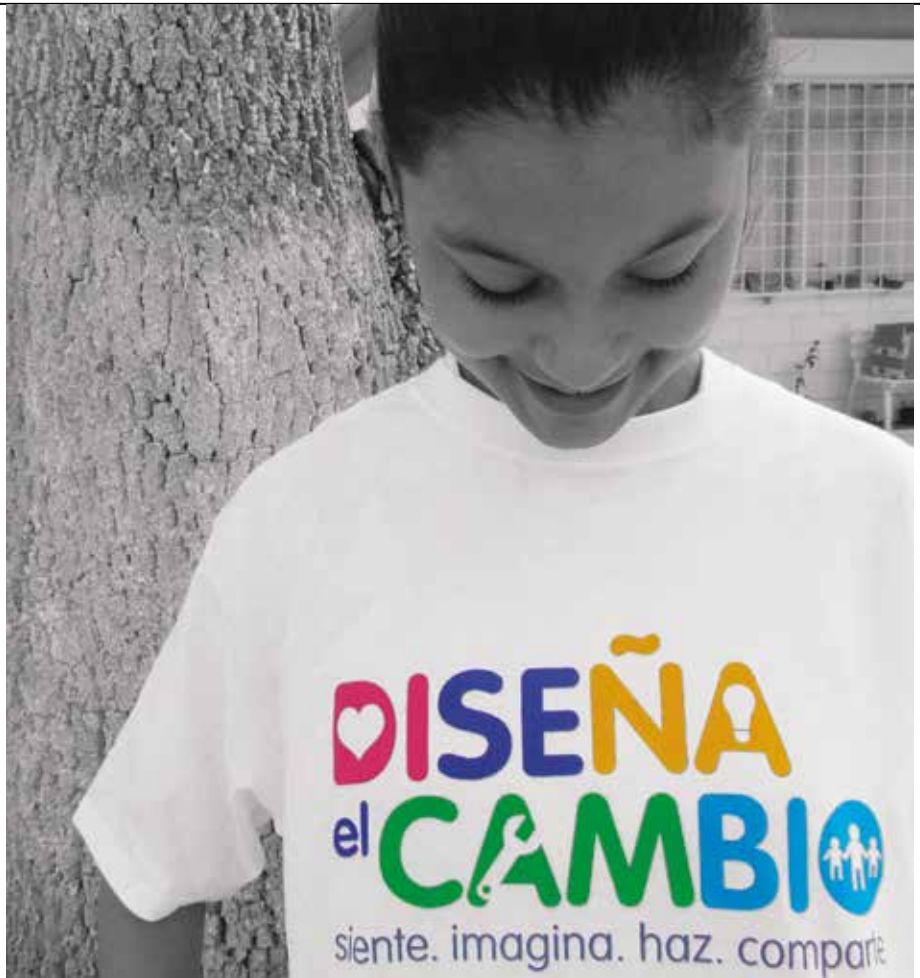
Por Sandra Flores Barrera

Diseña el Cambio sigue desarrollando autosuficiencia entre los alumnos de México y el mundo, así como buena autoestima y una actitud positiva. Desde el 2010 Fundación EducarUno ha implementado a nivel nacional esta poderosa metodología de cuatro etapas: Siente, Imagina, Haz y Comparte. A la fecha han participado alumnos y profesores de más de 10 mil 300 escuelas del país y más de 40 países han puesto en marcha esta práctica y sencilla metodología de cambio.

Cada alumno participante, sin importar su nivel socioeconómico, ciudad de origen o nivel escolar, logra identificar problemas que afectan a su escuela o comunidad. Una vez seleccionado el problema que les interesa resolver, los alumnos dejan volar su imaginación y creatividad para proponer las soluciones al problema identificado.

En Diseña el Cambio es vital que el equipo participante lleve a cabo su plan de acción a través del involucramiento con otros compañeros, padres de familia y la comunidad en general. Al final, los participantes comparten su historia de cambio para inspirar a otros a adentrarse en la aventura de ser verdaderos agentes de cambio en sus comunidades.

“SIGAMOS PROMOVRIENDO QUE MÁS ALUMNOS DE MÉXICO EMPIECEN A DECIR ¡YO PUEDO!, EN VEZ DE ¿PODRÉ?”



Durante todo este proceso los alumnos descubren que más allá del cambio físico que pueden generar en sus escuelas y/o comunidades, ellos son capaces de impactar de manera positiva su entorno. El principal logro para los estudiantes es darse cuenta que son generadores de un cambio positivo en su comunidad y que, con su ejemplo, pueden inspirar a otros para que las cosas sucedan de forma distinta. Ésta es una satisfacción que conservarán por el resto de sus vidas.

Para el profesor guía, quien los acompaña en esta aventura, saber que sus alumnos desarrollan habilidades, actitudes y compe-

tencias tan necesarias en el mundo actual, representa un gran logro profesional. No hay mejor recompensa que saber que sus alumnos están preparados para afrontar de la mejor manera los retos del futuro.♥

“Con el interés de promover el liderazgo entre más niños y jóvenes, queremos invitar a los estudiantes y maestros de educación básica a que participen en la 4ta edición de Diseña el Cambio 2013-2014”. Las inscripciones al concurso estarán abiertas del 12 de agosto al 11 de octubre de 2013 en WWW.DISENAELCAMBIO.COM



RECICLANDO MÉXICO HACIA EL MUNDO ENTERO

CONVERTIMOS LO QUE PARA LA MAYORÍA ES DESPERDICIO,
EN RIQUEZA



Recolección de desperdicios ferrosos y no ferrosos a empresas.
Comercialización de metales primarios y plásticos.

Carretera a Laredo km 25.2, Ciénega de Flores, NL.
Tel: (+52) 81 8154-1900

www.riisa.com.mx
riisa@riisa.com.mx
[@RIISAMX](https://twitter.com/RIISAMX)



Arena

ASOCIACIÓN REGIOMONTANA DE NIÑOS AUTISTAS, ABP

En 1998 un grupo de madres de familia coincidieron en la sala de espera de un centro de terapia para niños con necesidades diferentes. Todas ellas habían recorrido el mismo camino y experimentando dificultades semejantes antes de tener un diagnóstico preciso sobre el problema que presentaban sus hijos: autismo.

Después de varios encuentros decidieron organizarse y formar una asociación que les posibilitara un conocimiento más amplio sobre el autismo y al mismo tiempo brindar esa valiosa información a otras familias en la misma situación. Las alentaba el propósito de ofrecer alternativas para evitar o reducir los efectos negativos de la falta de información sobre el padecimiento y eventualmente instituir espacios especializados para abordar la problemática con la firme misión de “Dignificar y promover la integración de la persona con autismo al ambiente familiar, educativo, laboral y social”.

“ TRAS 15 AÑOS DE LABOR ATIENDE A CERCA DE 160 NIÑOS Y SUS FAMILIAS; A CORTO PLAZO SU OBJETIVO ES ADQUIRIR INSTALACIONES PROPIAS QUE LE PERMITIRÁN DAR SERVICIO A 250 PEQUEÑOS ”



Ya constituida legalmente, Arena se puso en marcha para procurar fondos y ofrecer conferencias de expertos en el tema del autismo y su tratamiento. La voluntad, entusiasmo y corazón generoso de otras personas fueron sumándose a esta iniciativa, lo que cinco años después permitió crear un centro que inició apoyando a 11 niños en situación económicamente vulnerable.

El constante crecimiento de Arena ha requerido de cambios y adecuaciones suficientes para continuar brindando sus servicios. Mediante convenios con diferentes universidades y especialmente con la Facultad de Psicología de la UANL, garantiza un servicio de calidad con supervisión adecuada y capacitación especializada para los futuros profesionistas. La Asociación promueve la institucionalización y profesionalización de sus mecanismos de atención y servicio a los niños con autismo, sus familias y la comunidad, así como las estrategias de procuración de fondos que faciliten la operación y crecimiento del centro de atención.

A lo largo de 15 años, y en la medida en que la comunidad ha ido conociendo más a esta institución, las demandas de sus servicios han aumentado. Actualmente se atiende a cerca de 160 niños y sus familias. El Patronato continúa integrado por algunas de sus fundadoras, pero también por personas que se han ido incorporando con el interés genuino de trabajar por esta obra de forma comprometida y desinteresada.

Para dar certeza a la continuidad y permanencia de Arena a largo plazo, recientemente se creó un Consejo Administrativo cuyo primer objetivo será la adquisición de instalaciones propias, mismas que permitirán atender hasta 250 niños y ampliar los servicios a las familias y la comunidad. Este nuevo impulso demandará redoblar esfuerzos para cumplir con los compromisos adquiridos, que no son menores. Sin embargo, el Consejo y Patronato actual tienen la confianza de que la comunidad sabrá responder y apoyar generosamente a Arena, como lo ha hecho hasta ahora.♥

PARA MÁS INFORMACIÓN INGRESAR A
www.autismoarena.org.mx



El lugar perfecto para celebrar su boda o disfrutar de una luna de miel inolvidable. La experiencia más romántica de lujo todo incluido

The Pure Freedom to Just Be

Suites de lujo • Piscinas estilo laguna • Excelente gastronomía en sus restaurantes de especialidad, incluyendo la genialidad culinaria del Chef Martín Berasategui con 6 estrellas Michelin en Passion & Tempo (\$) • Actividades enriquecedoras de la vida diaria • Exclusivo concepto Family Concierge (una experiencia única para familias) • Exclusivo concepto Royal Service (un servicio personalizado sólo para adultos) • YHI Spa (\$)

Contacte con su agente de viajes, llame al 01 800 901 7100 o visite WWW.PARADISUS.COM


PARADISUS
RESORTS

PARADISUS CANCÚN
PARADISUS PLAYA DEL CARMEN
LA PERLA & LA ESMERALDA

COSTA RICA (2014) | REPÚBLICA DOMINICANA | MÉXICO

A Meliá Hotels International Brand.





La insostenible arrachera



Carlos Viesca

Biólogo Marino (UABCS) y Maestro en Ciencias (CIBNOR). Ha migrado desde la investigación en ecología marina hasta la consultoría en sustentabilidad integral, pasando por la conservación y restauración de ecosistemas, la economía de la pesca y el ordenamiento territorial, entre otras áreas de investigación.

NUESTRA DE CADA DÍA

Por mucho, la alimentación debiera ser el tema prioritario de cualquier país, ciudad y persona en la actualidad. Sea por efecto de la malnutrición (desnutrición u obesidad) o el severo costo ambiental y económico de la producción alimentaria, el caso es que nuestro principal reto como civilización es garantizar la sana alimentación de todo ser humano, en un entorno ambiental cada vez menos productivo.

Los datos son muy claros: según el reporte anual de la FAO, casi 30% de la población mundial sufre algún tipo de desnutrición, incluyendo la cuarta parte de los niños. Por otro lado, 20% de la población tiene sobrepeso (500 millones), siendo México de los países que más contribuye. La malnutrición nos cuesta 5% del PIB mundial.

Los datos ambientales también son preocupantes. Mientras que para el 2030 habremos de aumentar la producción alimenticia 60% para atender a los nueve mil millones de personas que seremos, entre el cambio climático y la degradación y pérdida de tierra fértil, estamos comprometiendo la seguridad alimenticia de la población actual.

Se estima que globalmente la tercera parte del alimento producido se desperdicia y 50% considerando los desperdicios no comestibles (como cáscaras y huesos). En sociedades se alto poder adquisitivo más de la mitad del desperdicio se debe a los consumidores, que la desechan sin siquiera haberla preparado (del refrigerador a la basura).♥

▲ COMER SALUDABLE ES COMER SUSTENTABLE

¿Severa desnutrición por un lado y grotescos desperdicios por el otro? Pues sí, es una de las realidades de la cultura consumista que vivimos. No obstante, a diferencia de otros grandes retos socio-ambientales, resolver la crisis alimenticia está muy cerca de nuestras capacidades ¿Qué podemos hacer?:

▲ **Conocer nuestro peso correcto (índice de masa corporal, IMC)**, la Organización Mundial de la Salud señala que un IMC sano está entre 18.5 y 24.9 kg/m². Para calcularlo divide tu peso en kg entre el doble de tu estatura en metros. Por ejemplo, si mides 1.70 m y pesas 75 kg, tu IMC es: $75 / (1.70 \times 2) = 22.05$ kg/m², o sea que tu peso es adecuado.

▲ **Saber cómo está nuestra comunidad**, invita a 15 personas cercanas a medir su IMC para obtener el porcentaje de sobrepeso en tu comunidad.

***Con ello tendremos una idea de:**

1. La sorprendente incidencia del sobrepeso en nuestro círculo social más cercano
2. Lo que podríamos ahorrar en dinero e impacto socio-ambiental si nuestros hábitos alimenticios fueran mejores



▲ ALGUNAS ACCIONES DERIVADAS:

1. Limitar nuestro consumo diario de carne. En términos generales, una porción de 85 gr de carne de res, 100 de cerdo o 120 de pollo nivela el contenido calórico, balancea la dieta y reduce significativamente nuestro impacto ambiental (producir un kilo de carne requiere de hasta 20 mil litros de agua). Una excelente opción es eliminar el consumo durante la semana y reservarlo para las carnes asadas del sábado o domingo, así se mantiene un balance entre lo saludable/sustentable. Como ejemplo, en EU está tomando gran auge el movimiento Meatless Monday (www.meatlessmonday.com).

2. Ajustar nuestra dieta a la pirámide nutricional. Es innecesario hacer alguna dieta exótica o gastar miles de pesos en nutriólogos. Basta con seguir la pirámide nutricional.

3. Consumir productos sustentables. La oferta de alimentos sustentables es cada vez mayor. Con marcas como Villa de Patos, Eva o Aires de Campo se tiene una amplia gama de opciones, producidas localmente de manera sustentable.

4. Hacer ejercicio al aire libre (de preferencia en espacios públicos). Es imposible tener una vida sana solo ajustando nuestra dieta. El ejercicio es tan importante como la buena alimentación. Además, por cada hora que pasamos realizando una actividad física al aire libre, es altamente probable que estemos sustituyendo una actividad poco sustentable (fumar, consumir alimentos chatarra, ver televisión, usar la computadora).

5. Generar redes. Convoca a esas 15 personas de tu núcleo social a adoptar estas acciones y a realizarlas juntos. Comparte recetas, arma equipos deportivos y compra alimentos orgánicos por volumen para lograr un mejor precio. Fija metas colectivas. Esto mantendrá la motivación y hará más disfrutable el cambio de estilo de vida.

▲▲ PRODUCIR
UN KILO DE CARNE
REQUIERE DE HASTA
20 MIL LITROS
DE AGUA ▲▲





KOHLER

Soluciones creativas
de diseño
en baños y cocinas

Después de cuatro generaciones y 140 años en el mercado, Kohler sigue siendo una empresa familiar, ahora con operaciones en todo el mundo; más de 50 plantas productivas a nivel mundial; más de 26,000 productos; alrededor de 30,000 empleados en seis continentes trabajando para mantener el liderazgo de innovación y calidad en la industria.

Llave Karbon Kohler

6·12·18
meses sin
intereses

sobre precio regular, con tarjetas
bancarias participantes

Venta exclusiva en:

 **Interceramic**[®]

pisos • azulejos • materiales de instalación

www.interceramic.com

KOHLER[®]

muebles para baño y cocina

www.kohler.mx

Interceramic Rómulo Garza / Av. Rómulo Garza No.5508 San Nicolás de los Garza, N.L. Tel. (81) 8144 1200
Interceramic Insurgentes / Av. Insurgentes No.1610 Pte. Monterrey, N.L. Tel. (81) 8348 6022
Interceramic Vasconcelos / Av. Vasconcelos No.250 Pte. Garza García, N.L. Tel. (81) 8335 4599
Interceramic P. Leones / Av. Paseo de los Leones Monterrey, N.L. Tel. (81) 1425 6465
Interceramic Eloy Cavazos / Av. Eloy Cavazos No.2225 Guadalupe, N.L. Tel. (81) 8317 3875
Interceramic Garza Sada / Av. Eugenio Garza Sada No.4052 Sur Monterrey, N.L. Tel. (81) 8365 8565



CORM

CARNE LIBRE DE TOXINAS

“El respeto por los animales es el principio de una buena carne, y para ser sana tiene que ser natural”.

En un mundo donde el término “orgánico” cada vez tiene más peso, surgió Carnes Orgánicas de México (CORM), empresa nacional que se origina como respuesta al reclamo social de contar con carne de res libre de residuos tóxicos.

Después de realizar un estudio de mercado se identificó cómo cada vez son más las personas que demandan productos libres de toxinas (anabólicos, antibióticos, hormonas de crecimiento, transgénicos, sintéticos, agroquímicos, pesticidas y cualquier tipo de sustancia tóxica).

CORM desarrolla una producción sustentable de res, basada en pastizales nutritivos y con certificaciones orgánicas, al igual que mediante sistemas de pastoreo rotativo.

Los animales nacen, crecen y se desarrollan libremente en pastizales de tierras certificadas orgánicas. Una selección es llevada de libre pastoreo directo al rastro para ofrecer carne 100% limpia. Otra selección del ganado, únicamente, en su última etapa de vida, pasa a corrales donde son alimentados con raciones controladas y certificadas orgánicas, dándole el toque final a la carne que algunos prefieren. Los terrenos donde se encuentran son libres de fertilizantes, insecticidas, pesticidas y sin contaminación en sus aguas. Se cuenta con ganado Angus y Brangus, así como cabrito y cordero. La res es sacrificada en rastro TIF (Tipo Inspección Federal), el cual está acreditado como orgánico.▼



▲ CRONOLOGÍA

- ▲ 2005 Carnes Orgánicas de México se constituye
- ▲ 2006 Las tierras de los ranchos se certifican como orgánicas
- ▲ 2007 Se certifica orgánico el ganado y su proceso de producción
- ▲ 2009 Inicio de la producción y venta de carne 100% orgánica para una cadena comercial
- ▲ 2010 Comienza el proyecto de la Boutique CORM
- ▲ 2011 Principia operaciones la Boutique CORM
- ▲ 2012 La venta se hace exclusiva en la Boutique debido a la alta demanda

▲ CERTIFICACIONES DE CORM

- ▲ Orgánico bajo las normas NOP (National Organic Production) de USDA
- ▲ Rastro certificado TIF, HACCP y acreditado orgánico por USDA NOP

▲ PRODUCCIÓN DE CARNE

- ▲ Res terminada en corral
- ▲ Res 100% libre pastoreo
- ▲ Cordero 100% libre pastoreo
- ▲ Seca de res tipo machaca
- ▲ Seca de res tipo jerky
- ▲ Productos listos para consumir: barbacoa de res y borrego, menudo y deshebrada, entre otros

▲ DISTINCIÓN EN EL MERCADO

Además de tener un exquisito sabor, es la mejor alternativa en carnes ya que ofrece garantía de calidad Orgánica Certificada. Esto asegura carne sin tóxicos, respeto por los animales en su proceso de producción y protección al medio ambiente.

▲ VENTAJAS EN SU CONSUMO

La carne es 100% nutritiva ya que es producida sin agregados que no van con su naturaleza, esto hace que sea más digerible y no afecta a la salud de las personas.



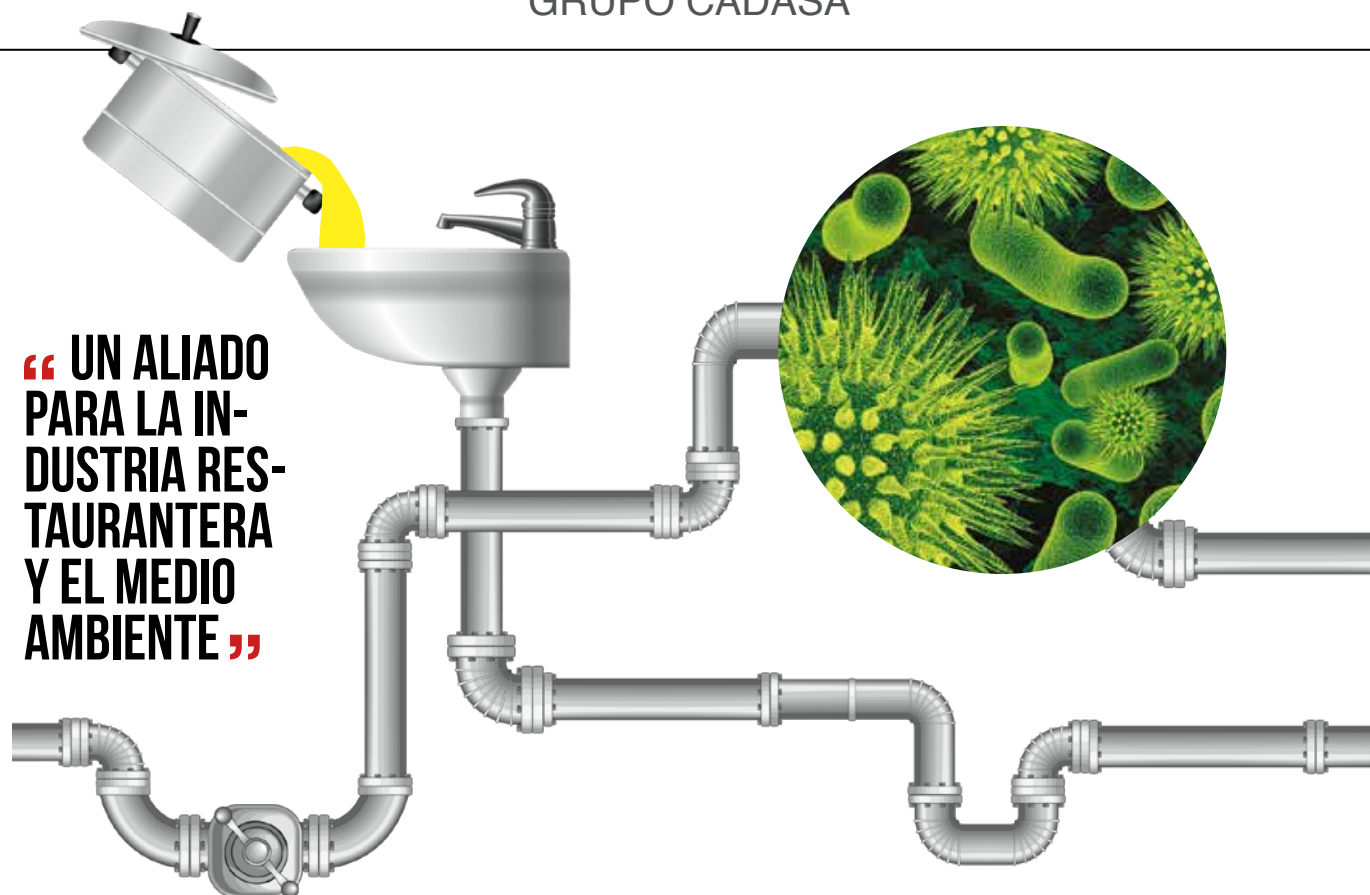
Soluciones LED de Alta Eficiencia





Bacteria MBD-10

GRUPO CADASA



“ UN ALIADO
PARA LA IN-
DUSTRIA RES-
TAURANTERA
Y EL MEDIO
AMBIENTE ”

▲ ¿QUÉ ES?

La Bacteria MBD-10 es una formulación microbiológica que se sitúa entre las más eficaces del mercado debido a que contiene cepas especializadas para promover una rápida penetración, eliminación de obstrucciones y digestión de depósitos orgánicos en los sistemas de ductos de drenaje y trampas de grasa.

El producto está compuesto por una mezcla de microorganismos presentes en la naturaleza, que de forma rápida degradan las grasas, almidones y proteínas localizadas en establecimientos de preparación de alimentos.

Esta bacteria no es tóxica, patógena, caústica ni corrosiva. No afecta a los humanos, vida marina, animales y plantas, y su aplicación en cualquier sistema de drenaje es 100% segura.

▲ BENEFICIOS

- ▲ Reduce considerable el costo de mantenimiento al no tener que desazolvar
- ▲ Provee vías de drenaje libres de grasa y con buen flujo
- ▲ Elimina malos olores

- ▲ Facilita las tareas de limpieza
- ▲ Mejora la calidad de las aguas residuales (DQO, DBO), evitando multas
- ▲ Producto hecho en México

▲ ACERCA DE GRUPO CADASA

Inició operaciones en el 2009 con el objetivo y compromiso de entregar y proveer productos de limpieza no dañinos al medioambiente. Su gama abarca desde un limpiavidrios hasta un desengrasante utilizable en las parrillas de cocina.

▲ VENTAJAS

- ▲ Nueva tecnología efervescente, aminorando su almacenamiento
- ▲ Con aprobación de la FDA y la EPA (departamento de regulación química de EU)
- ▲ Productos biodegradables y ecológicos
- ▲ Libre de reacción al contacto humano

PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTA: www.grupocadasa.com



DOLCEMONDO^{MR}
CONSTRUCTORA & INMOBILIARIA

**CASAS
EN PREVENTA
DESDE \$2,443,000**

PREVENTA DE CASAS
Entrega Inmediata

Tel. 442.144.9999
dolcemondo.com.mx



PLEI

PROGRAMA DE LIDERAZGO EMPRESARIAL INTERNACIONAL

Desde hace 18 años el Programa de Liderazgo Empresarial Internacional, mejor conocido como PLEI, se ha comprometido con México para formar a los líderes del futuro, promover al país y a sus empresas en el ámbito internacional, y elevar el nivel educativo.

Creado y dirigido por estudiantes, el Programa se dedica a hacer viajes académico-comerciales durante los veranos, en que alumnos del Sistema Tecnológico de Monterrey viajan al extranjero en busca de oportunidades de negocio para una empresa que les brinda el apoyo económico necesario en el logro de este objetivo.

Durante este lapso más de mil 400 empresas, en su mayoría mexicanas, se han beneficiado a través del apoyo de un alumno destacado que desarrolla un proyecto para llevarlo a cabo en el extranjero, ya sea buscando proveedores o clientes, sondeo de mercado, alianzas estratégicas o cualquier servicio que la empresa esté buscando.



Los giros de las empresas que los alumnos representan en sus respectivas misiones abarcan el agrícola, de alimentos, textil, industrial, mineral, de construcción, automotriz, *software* y de papel, entre otros.

Las regiones visitadas por el PLEI este año fueron Asia (China, Taiwán, Japón y Corea del Sur), sudeste asiático (Tailandia, India, Malasia, Singapur, Hong Kong y Vietnam) y hemisferio sur (Brasil, Perú, Colombia, Chile, Argentina y Sudáfrica).

Los estudiantes, acompañados de un maestro y miembros de la Mesa Directiva del PLEI, visitaron embajadas, cámaras de comercio y empresas transnacionales de suma importancia, que los recibieron con los brazos abiertos para colaborar en su desarrollo profesional. Además, cada participante visitó otras corporaciones con el objetivo de dar resultados a su proyecto. Mediante estas reuniones personales se logró vincular a empresas mexicanas del sector público y privado con organizaciones extranjeras, lo cual aseguró resultados concretos para las compañías patrocinadoras.

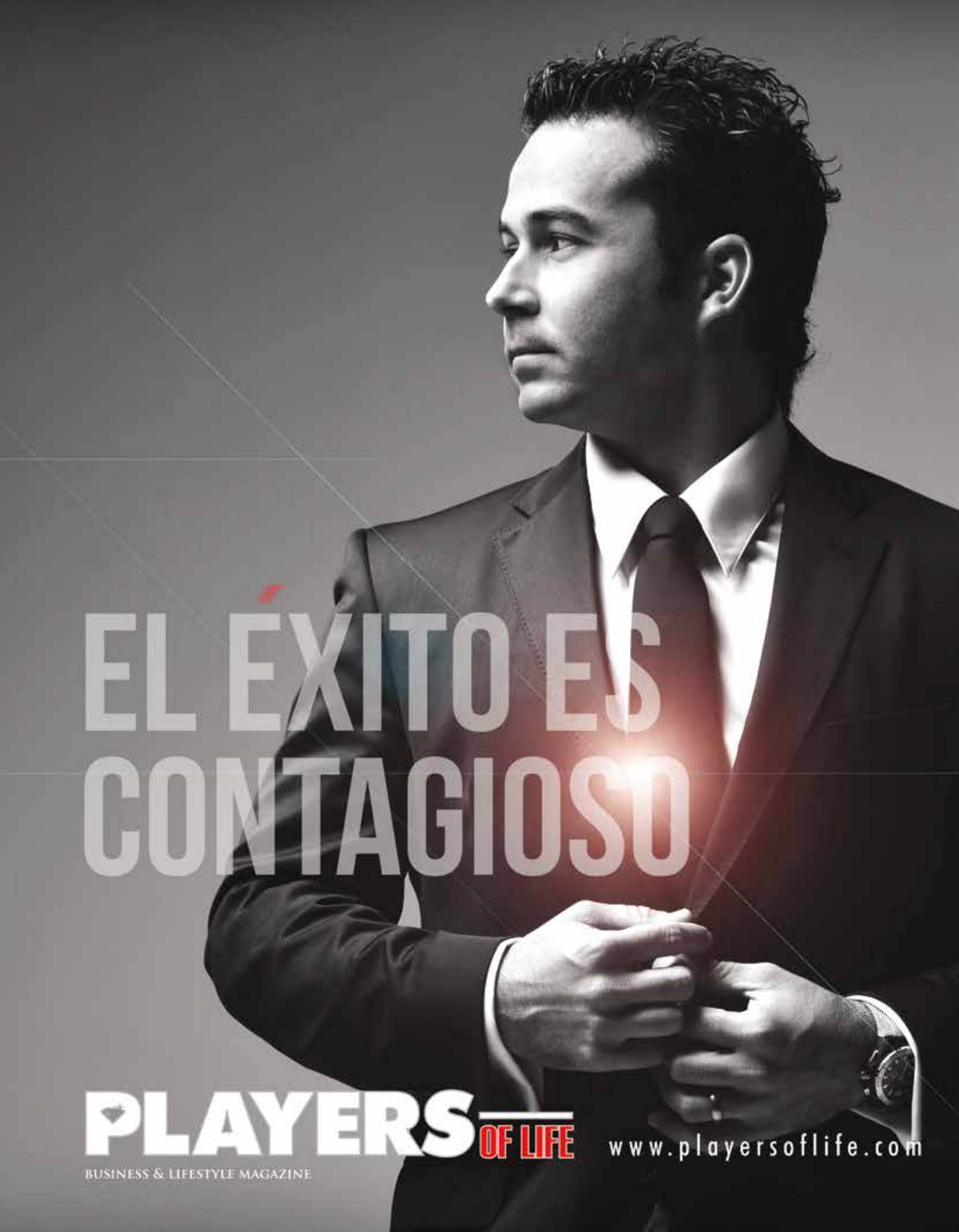
Algunas de las empresas visitadas este verano fueron Lenovo (Beijing), POSCO (Seúl), Toyota (India), Hyflux (Singapur), Planta Cervecería Backus-Sabmiller y AngloGold Ashanti (Johannesburgo), entre muchas otras.♥

TRAYECTORIA DEL PLEI EN NÚMEROS MÁS DE...

- ▶ Mil 443 alumnos
- ▶ 45 países visitados
- ▶ Mil 493 empresas participantes
- ▶ Mil 410 organizaciones visitadas

Si te interesa ser parte del Programa, visita www.plei.net o envía un correo a Jaime Martín Valdivia Cerecer (jvaldivia@plei.net), Presidente del PLEI.





EL ÉXITO ES
CONTAGIOSO

PLAYERS **OF LIFE**

BUSINESS & LIFESTYLE MAGAZINE

www.playersoflife.com



Informática Empresarial Integrada

20 AÑOS DE ESTAR INNOVANDO EL MERCADO DE SOLUCIONES DE TI

Con una propuesta de soluciones extensa, y el aval de las certificaciones y *expertise* de sus consultores de por medio, Informática Empresarial cumplió 20 años de existencia el pasado mes de agosto. Desde su fundación en 1993 ha evolucionado de ser una empresa proveedora de accesorios y desarrollo de sistemas, a una con visión y objetivos dirigidos a las soluciones integrales de valor, sin olvidar la cultura con la que se rige: disciplina, trabajo en equipo, responsabilidad y servicio.

Informática Empresarial se ha transformado y adecuado a las necesidades del mercado, comenzando con servicios a sus clientes, contratos de mantenimiento y desarrollo de sistemas. Posteriormente complementó su oferta hasta llegar a lo que actualmente es: una compañía con una completa oferta de servicios y soluciones integradas.

Centrándose en la especialización, Informática Empresarial se esforzó forjando socios de negocio y alianzas con fabricantes, con lo cual aporta un valor agregado de suma importancia en la actualidad. Hoy es canal certificado Specialist de HP prácticamente en todas sus líneas de negocio, desde la parte de cómputo e impresión, servidores, almacenamiento y *networking*, hasta de financiamiento. Cuenta con certificación Premier en McAfee en todas sus líneas de seguridad y es uno de los principales socios de la marca en el noreste de la República. En Microsoft son Partner Silver; Citrix los avala como Distribuidor Silver; Adobe los sitúa como Distribuidor Certificado; Toshiba como canal Gold, y Lenovo los certifica en un estándar comercial.

En la parte de energía, son Centro Autorizado de Servicio de Tripp Lite, ofreciendo soporte técnico en apoyo a los servicios co-

rectivos, contratos de mantenimiento y garantías. Asimismo, posee una sólida fuerza laboral de 33 empleados: consultores TI y ejecutivos de cuenta que manejan la parte de servicios, todos ellos atendiendo a más de mil 500 clientes, de los cuales 300 son concurrentes. Aunado a ello, cuenta con una sucursal en la ciudad de México para dar atención personalizada a sus clientes en la zona centro.

Entre los clientes que ha apoyado con proyectos integrales se encuentran ABA Seguros, Farmacias Benavides, Tiendas Soriana, Lowe's, Cemex Central, Grainger, Grupo Alen, HEB, Innova Sport, Dal Tile y Ternium.

Tomando en cuenta la trayectoria y evolución de Informática Empresarial en 20 años, se prevé que el futuro de la empresa será con un crecimiento exponencial que la situó entre los líderes del mercado en la zona norte de la República, al igual que socio de negocio preferido de los clientes de la región, haciendo hincapié en proyectos de llave en mano.♥

“ LA GRAN VENTAJA DE INFORMÁTICA EMPRESARIAL ES QUE SE HA TRANSFORMADO Y ADECUADO A LAS NECESIDADES DEL MERCADO ”



► Oscar G. Treviño de la Garza, Director General de Informática Empresarial

Fotografía por Mónica Martínez Vite

PROJETS

www.projets.us

Tel: 81-1916-9035
miguel@projets.us



HAWKER 1000A

10 pasajeros + 6 horas de vuelo + 850 km/hora + Genesys Airshow
Doble areas de equipaje + 1 metro mas largo que un 800XP/900XP





Monterrey plataforma empresarial

EXPO CAPITAL HUMANO / EXPO FINANZAS / EXPO OFICINAS

La búsqueda del balance entre la parte operativa y el talento humano es de vital importancia para directivos y dueños de empresas. Existen diversas herramientas que brindan apoyo en cada una de las áreas.

Ejemplo de esto es la realización, por primera vez en Monterrey, de los encuentros especializados en las áreas de recursos humanos, administración y compras: Expos Capital Humano, Finanzas y Oficinas.

El concepto de los eventos está enfocado en reunir y capacitar a empresarios y ejecutivos de la región para mejorar las prácticas con sus colaboradores, maximizar su presupuesto y optimizar su salud financiera. Los eventos se realizan desde 2008 en la ciudad de México, consolidándose como plataformas de actualización y negocios.

EL CONCEPTO DE LOS EVENTOS ESTÁ ENFOCADO EN REUNIR Y CAPACITAR A EMPRESARIOS Y EJECUTIVOS DE LA REGIÓN PARA MEJORAR LAS PRÁCTICAS CON SUS COLABORADORES, MAXIMIZAR SU PRESUPUESTO Y OPTIMIZAR SU SALUD FINANCIERA

▲ DURANTE LOS DÍAS 11 Y 12 DE SEPTIEMBRE, EN CINTERMEX, SE DARÁN CITA MÁS DE 150 EMPRESAS ESPECIALIZADAS EN:

▲ **Expo Capital Humano**, capacitación empresarial, bolsa de trabajo, comunicación organizacional, coaching, responsabilidad social, etc.

▲ **Expo Finanzas**, bancos, seguros, fondos de inversión, afores, despachos jurídicos, servicios de

cobranza, uniones de crédito y más.

▲ **Expo Oficinas**, inmuebles, mantenimiento, decoración, artículos de oficina, tecnología, comunicaciones, seguridad y servicios para el personal, entre otros.

▲ LOS EVENTOS CONTARÁN CON EL RESPALDO DE DIFERENTES ASOCIACIONES Y DEPENDENCIAS GUBERNAMENTALES COMO SAT, CONDUSEF, STPS, CAINTRA NUEVO LEÓN, CANAGO MONTERREY E INFONAVIT, QUE SUMARON ESFUERZOS PARA IMPULSAR CADA UNO DE LOS DIFERENTES SECTORES.

Asimismo, las Expos Capital Humano y Finanzas tendrán programas especializados de conferencias donde expertos compartirán consejos y soluciones. En el primero se abordarán temas como: "Inclusión laboral, oportunidad de crecimiento empresarial"; "Te enfocas o te enfrascas en el trabajo"; "Las tres estrategias de efectividad personal. Una fórmula de liderazgo"; "Administración del Capital Humano. Creando valor para el negocio"; y "La Risa, la terapia divertida", entre otros.

Expo Finanzas presentará tópicos como:

"Optimización de la Tesorería basada en la Administración de Riesgos"; "Cómo elegir el mejor esquema de financiamiento"; "Condusef en torno a las Sofomes"; "Una mejor lectura del ISR del personal en la empresa", y muchos más. En el marco de las actividades de las expos, se realizarán eventos especiales, tal es el caso de la V Jornada Corresponsables: La aplicación de la comunicación de la Responsabilidad Social a la gestión de personas y el Encuentro Empresarial: Negocios Inteligentes en tiempos de crisis.

EN EL PISO DE EXPOSICIÓN SE PRESENTARÁN MÁS DE 150 EMPRESAS ESPECIALIZADAS EN PRODUCTOS Y SERVICIOS ENFOCADOS EN CADA UNO DE LOS SECTORES. LA ENTRADA ES GRATUITA PARA EXPERTOS, Y TENDRÁ UN HORARIO DE 13:00 A 20:00 HORAS.



PARA MÁS INFORMACIÓN Y REGISTRO VISITAR: www.expo-capitalhumano-mty.com / www.expo-oficinas.com / www.expo-finanzas.com



DOMINIO^{MR}

96.5 FM

PASIÓN POR LA INFORMACIÓN



www.dominio.fm

Mario Gámez



Alimentación y salud

DIMENSIONANDO SU RELACIÓN

Dra. Gabriela Morales González
Endocrinóloga, especialista en obesidad del Instituto de la Mujer de TecSalud

Una buena alimentación es la base para una vida saludable. Actualmente nos enfrentamos a un ritmo de vida muy acelerado y no disponemos de mucho tiempo para alimentarnos adecuadamente. La dieta que consumimos es, por lo general, alta en carbohidratos y grasas saturadas, y en muchas ocasiones no es variada ni equilibrada. Esto repercute en nuestra salud, y los malos hábitos en la dieta generan sobrepeso y obesidad. En la actualidad México es el primer lugar en obesidad. De acuerdo a la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (Ensanut) 2012, la prevalencia de sobrepeso y obesidad en hombres mayores a 20 años es de 69.4% y 73% en mujeres. La obesidad se relaciona con múltiples enfermedades como diabetes mellitus, hipertensión arterial, alteraciones en colesterol y triglicéridos e hígado graso, entre otras.

Por esta razón debemos procurar una alimentación adecuada. Con este calificativo nos referimos a equilibrada, variada, completa, suficiente y que incluya todos los grupos de alimentación. Para ello nos basamos en el plato del bien comer.▼

“LOS ALIMENTOS CONTIENEN UNA GRAN CANTIDAD DE VITAMINAS, MINERALES, PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS Y GRASAS QUE NECESITAMOS PARA CUBRIR NUESTROS REQUERIMIENTOS DIARIOS”



EL PLATO DEL BIEN COMER NOS MUESTRA CÓMO DEBEMOS ALIMENTARNOS:

- ▲ Cereales y tubérculos
- ▲ Leguminosas
- ▲ Alimentos de origen animal (incluyendo leche)
- ▲ Frutas y verduras

RECOMENDACIONES PARA UNA VIDA SALUDABLE

- ▲ Cereales integrales
- ▲ Carnes magras (evitar cortes ricos en grasa)
- ▲ Pollo cocinado sin la piel
- ▲ Pescado al menos dos veces por semana (por su contenido de ácido grasos Omega 3 y 6)
- ▲ Lácteos bajos en grasa
- ▲ Verduras naturales (evitar las precocidas o enlatadas) y cocidas al vapor
- ▲ Frutas con piel, pues en ella se ubica la fibra
- ▲ Tres ingestas principales (desayuno, comida y cena), y colaciones a media mañana y tarde
- ▲ Horarios de alimentación regulares: evitar ayunos prolongados, acelerar el metabolismo y no llegar con mucha hambre a la siguiente comida (al saltar alguna comida, se ingieren más calorías en el siguiente tiempo de alimentación; muchas personas creen que no cenar es

- saludable o ayuda a perder peso, cuando en realidad sucede todo lo contrario)
- ▲ Restringir los alimentos fritos, capeados o empanizados, así como las grasas saturadas a menos de 7% del total de calorías ingeridas
 - ▲ Limitar el azúcar refinada, pues no aporta nutrientes y es altamente calórica
 - ▲ Limitar la sal, en especial si se padece alguna enfermedad (como hipertensión arterial). Es importante revisar las etiquetas nutrimentales para ver la cantidad de sodio en cada producto, sobre todo alimentos procesados, que suelen ser ricos en esta sustancia
 - ▲ Tomar dos litros de agua cada día y evitar refrescos o bebidas azucaradas
 - ▲ Realizar 30 minutos de ejercicio cinco veces por semana

*Consideración: de existir alguna condición asociada consulte a su médico para recibir indicaciones individualizadas.

Unimos lo mejor de la medicina de Monterrey y Houston

Hospital San José

Hospital
Zambrano Hellion

Methodist International
Healthcare Affiliate

El Hospital San José y el Hospital Zambrano Hellion se unen al Methodist International, la red global de The Methodist Hospital, para brindar a sus pacientes:

- El mejor talento médico de Monterrey y Houston.
- Colaboración entre médicos de ambas instituciones.
- Las mejores prácticas médicas y hospitalarias en el mundo.
- Un mayor número de servicios clínicos especializados.
- Acceso a tratamientos innovadores.
- Acceso al líder mundial de cardiología:
Methodist DeBakey Heart & Vascular Center.



Cuidamos tu salud mejor que nadie.



Balance saludable

EQUILIBRIO AL COMER



Patricia Rivera

Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana. Diplomado en Alta Dirección por el IPADE, Maestría en Terapia Breve Sistemática por el Instituto Milton Erikson y curso de Educadores en Obesidad Infantil por la Universidad de Barcelona. Creadora de la Dieta de los Asteriscos. editorial@playersoflife.com

Cuando se habla de comer bien nos encontramos ante múltiples teorías que nos desconciertan y no sabemos si volvemos vegetarianos u optar por una dieta alta en proteínas y grasas. Lo cierto es que la clave está en consumir la cantidad de carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua que nuestro cuerpo necesita, y elegir las fuentes adecuadas para tener una alimentación que mejore la calidad de nuestra vida.

Muchas veces pensamos que comimos bien simplemente porque elegimos alimentos que son sanos, y sin embargo no le dimos a nuestro organismo los nutrientes que requiere para estar saludable. Por ejemplo, pudimos desayunar un jugo de naranja con espinacas y un plato de avena con leche light, pero no comimos bien porque no cubrimos la ración de proteína y grasa, y consumimos más carbohidratos de los necesarios.

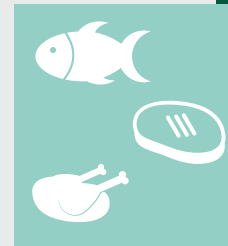
Cuando una persona hace una dieta alta en carbohidratos derivados de cereales, galletas, pan, frutas y jugos, aumenta el riesgo de padecer sobrepeso, diabetes, glucosa y triglicéridos elevados en sangre. Una gran cantidad de proteína acrecienta el riesgo de presentar problemas de ácido úrico, osteoporosis, edema, daños al hígado, riñón y cáncer. El alto consumo de grasas saturadas o trans incrementa el riesgo de tener altos niveles de colesterol y problemas de hígado graso.

Aunque si comemos menos de lo que necesitamos, también hay consecuencias, por eso la clave está en el balance. Si dejamos de ingerir carbohidratos entramos a un estado de hipoglucemia que nos produce desgano, ansiedad, irritabilidad y pérdida de masa muscular. Si suprimimos la cantidad de proteína que nuestro organismo precisa, el cabello empieza a caerse, las uñas se rompen, y la piel y músculos se vuelven flácidos, lo cual nos produce envejecimiento prematuro y reduce nuestro metabolismo. Y si evitamos las grasas la producción hormonal decrece y empezamos a tener problemas de sequedad, inapetencia sexual, cansancio y depresión.♥

Para conocer tus necesidades específicas de cada nutriente acorde a tu peso, talla y actividad física, consulta www.dietadelosasteriscos.com

DIETA BALANCEADA

▲ **Proteína.** La demanda de nuestro cuerpo es un gramo de proteína por kilogramo de peso al día. Las de más alta calidad se encuentran en el huevo, carne, pollo, pescado y queso. Si consumimos la cantidad adecuada tendremos una piel firme y mantendremos nuestra masa muscular. Encontramos siete gramos de proteína en cada huevo o en cada 30 gramos de carne, pollo o pescado.



▲ **Carbohidratos.** Se requieren para alimentar al cerebro y al músculo. Los mejores están en la fruta entera y las leguminosas, que además de brindarnos energía, aportan fibra, disminuyendo su velocidad de absorción e impidiendo la producción de insulina (hormona almacenadora de grasas). En cambio los jugos y cereales se absorben a mayor velocidad.



▲ **Grasas.** Básicas para absorber las vitaminas liposolubles, formar hormonas, mantener la temperatura de nuestro cuerpo y su integridad ósea. Las mejores fuentes son semillas de girasol, nueces, almendras, cacahuates, linaza y chía, al igual que el aceite de oliva y el aguacate. La clave está en evitar el consumo de grasas trans: manteca vegetal y margarina, con que se elaboran la mayoría de las galletas, bisquets, tamales, helados y tortillas de harina.



DOS TIPS ESENCIALES:

1. Acompañar nuestra dieta de una buena dosis de ensalada nos aportará la cantidad de fibra, vitaminas y minerales para mantener o restaurar nuestra salud. Las verduras nos ayudan a tener un PH alcalino que nos libra de muchas enfermedades.

2. Mejorar el consumo de agua natural nos mantendrá hidratados y contribuirá a limpiar el hígado y riñón, recoger las toxinas, y recuperar la juventud y lozanía de nuestros tejidos.



TU OBESIDAD NO ES COSA DE RISA

CUIDA TU PESO EVITA COMER EN EXCESO

Toma agua, come frutas y verduras

quítate un
PESO
de encima



Relación cantidad-calidad

DE UNA PIRÁMIDE A UN PLATO DEL BIEN COMER



Dra. Lilia Figueroa

Entrenadora de Corredores y Triatletas. Especialista en Medicina del Deporte y Rehabilitación por la UANL, con Maestría en Educación por la UDEM.

La dieta es el conjunto de nutrientes que se consumen. No tiene relación directa con la disminución de peso, pues su principal objetivo debería ser mejorar y/o mantener un buen estado de salud. Para guiarnos veamos lo que se ha realizado con fines didácticos.



La USDA conocida como Departamento de Agricultura es una dependencia del Gobierno estadounidense responsable de las políticas alimentarias y su difusión. En 1992 creó una pirámide alimenticia para orientar a la población acerca de cómo debería comer.

En la base estaban los alimentos que deberían consumirse más abundantemente en el día y en cada uno de los pisos hacia arriba los que se consumirían menos.

EL PLATO DEL BIEN COMER

Después de 19 años de guías en forma de pirámide, la USDA cambió la pirámide por un plato para hacerlo más sencillo de entender. En el 2011 nació My Plate: una gráfica que representa un plato el cual señala 30% para granos, 30% vegetales, 20% frutas y 20% proteína. Así es fácil procurar que en cada comida tengamos dicha proporción de alimentos; además tiene un pequeño círculo que representa un vaso de leche.

En México se creó el Plato del Bien Comer, que forma parte de la Norma Oficial Mexicana para la promoción y educación para la salud en materia alimentaria e indica que la dieta correcta debe ser: completa, equilibrada, sin riesgos para la salud, suficiente, variada y ajustándose a la posibilidad económica sin sacrificar nutrientes.♦

▲ PIRÁMIDES COMO GUÍAS DE ALIMENTACIÓN

▲ LOS CUATRO PISOS

1. Carbohidratos (pan, cereales, fibra, arroz y pasta), seis a 11 porciones
2. Frutas y vegetales, dos a cuatro porciones / Lácteos (leche, yogur y quesos), dos a tres porciones
3. Proteínas de origen animal (carne, pollo, pescado y huevos), dos a tres porciones
4. Grasa, aceite y azúcares, en muy poca cantidad

Por supuesto todas las cajas de cereales y pan traían esta pirámide, que aunque muy difundida, tenía defectos, uno de los más importantes es que no distinguía la calidad de los alimentos, por ejemplo, el tipo de pan (integral o no); generalizaba evitar grasas, sin considerar las saludables, ricas en ácidos grasos Omega 3 (aguacate y mantequilla de maní) y que éstas ayudan a absorber muchas vitaminas.

▲ VERSIÓN 2005

La confusión aumentaba debido a la representación base-cúspide, como si un alimento fuera mejor que otro por encontrarse debajo o encima. Por ello se hizo una nueva pirámide con franjas de colores de distinta anchura, simbolizando que todos los alimentos son importantes, pero no todos se consumen en la misma cantidad. A un lado había una persona subiéndola para recalcar la relevancia de la actividad física y la dieta que debe ser personalizada.

▲ OPCIÓN DE HARVARD

El Departamento de Nutrición de la Universidad de Harvard, en el intento no solo por dictaminar los alimentos, sino enfatizar su calidad, hizo su pirámide, especificando que los cereales debían ser de grano entero o integrales y que la carne era mejor si provenía de pescado o pollo, recalando así con sencillez la calidad de cada alimento.



BALLY
TOTAL FITNESSSM

MEXICO

50% DE DESCUENTO
CON TARJETA DE CRÉDITO
OBTÉN UN KIT DE REGALO

Valle T. 8363 8090 San Pedro T. 8004 9494 ballyfitness.mx 01 800 00 BALLY

El Doctor Watson...

ESTÁ DESEMPLEADO



David Pérez

Internacionalista y Maestro en Política Pública por la EGAP con estancia en la KSG de Harvard University. En 2008 recibió el Premio Estatal de Administración Pública y en 2012 el Premio Chevening por parte del Gobierno Británico. Actualmente cursa un segundo posgrado en Inglaterra.
editorial@playersoffice.com

Una de las revistas de divulgación británicas más influyentes en el mundo, *The Economist*, dedica una de sus más recientes publicaciones a presentar lo que parece ser una victoria de la humanidad: una histórica baja en el crimen. Para comprobar esta hipótesis, cita algunos datos reveladores, asegura que en Estados Unidos los homicidios nunca habían sido tan bajos. El robo a bancos y edificios en Reino Unido ha caído sorprendentemente. En Holanda, Portugal y Suiza las calles ya no son amenazadas por adictos como hace algunos años. Hasta el crimen de la década de los 90 en Boston, Los Ángeles y Nueva York, así como la mafia en Italia, parecen controlados. Incluso los países alguna vez soviéticos (como Estonia) revelan que el crimen es cada vez menos violento y frecuente.

Por si quedaba duda, *The Economist* remata afirmando que ni las crisis ni las recesiones tuvieron impacto; tampoco las “nuevas familias” que tanto miedo provocaron en los sectores más conservadores, hace años. Los pesimistas se equivocaron: el crimen no creció. Si el Doctor Watson existiera, de seguro ya estaría desempleado.

Aunque sorprendentes, todos estos indicadores son ciertos. El único detalle es que aplican solo a países ricos, pues se deja de lado la realidad de naciones en desarrollo como Brasil y Venezuela, las centroamericanas y la mayoría de las africanas, de medio oriente y las asiáticas, donde por el contrario, el crimen nunca había llegado a ser tan alto y violento. Qué decir de México.♥



TRES EXPLICACIONES TRADICIONALES A ESTA DIVERGENCIA

1. Asegurar que los países ricos son menos corruptos y tienen más dinero para invertir en seguridad.
2. Avalar que es la desigualdad, y no la pobreza, la que genera tensión social y violencia. Esto es importante, porque los países en desarrollo son justo los más desiguales.
3. Afirmar que en las sociedades jóvenes (donde la testosterona es más abundante), hay mayor propensión a la violencia, y que por el contrario, con una población más vieja después del *baby boom* de la posguerra, en EU, Japón y Europa eso no ocurre.

*Estos argumentos son insuficientes para los *sospechosistas*, quienes señalan lo curioso que resulta que esta divergencia sea tan clara, y para ello, dan dos ejemplos:

- ▲ **Política de drogas.** ¿No es raro que en muchos Estados de EU la marihuana sea legal, mientras que miles de personas en el resto del mundo mueren intentando exportarla justo a ese país?
- ▲ **Armas de fuego.** ¿No es curioso que los países ricos sean los que las exporten, generando millones de ganancias, mientras que los pobres las importan ilegalmente para terminar siendo usadas por bandas y criminales?

Con independencia de las explicaciones, la realidad delincinencial que vivimos es tan compleja, que México necesita trabajar en sus propios argumentos sobre lo que ha pasado en el país y lo que podría ser una solución para su futuro. Con esta idea en mente, tuve la oportunidad de colaborar en la EGAP del Tec con un equipo de colegas de primer nivel. La idea era hacer un Índice que, comparando a los Estados mexicanos, permitiera conceptualizar tres esferas elementales:

- ▲ **Problema,** conocer todo lo que podamos de la incidencia delictiva
- ▲ **Análisis de la percepción del problema,** como la desconfianza en las autoridades, la apreciación de inseguridad y el impacto social del fenómeno
- ▲ **Evaluación de la acción de los Estados,** políticas públicas que se implementan en materia de fortalecimiento institucional y social

Después de tres años, hoy el portal interactivo www.inseguridadenlosestados.mx es una realidad que por primera vez en el país muestra una visión multidimensional y cíclica que aspira a conocer el fenómeno de manera integral. Lamentablemente en México el Doctor Watson no estaría desempleado. Por ello, ojalá este Índice ayude a comprender las pistas que necesitamos para salir adelante.

YOUR OFFICE IN THE MIDDLE OF THE DESERT.



Marriott.
TORREON

BLVD. INDEPENDENCIA 100 PTE. COL.CENTRO, TORREÓN, COAH.
www.marriott.com/trcmc INF. TEL. (871) 895 00 00

Acura DEVELÓ NUEVO MODELO



Eduardo García y Blanca Guajardo de García



Javier Pérez y Cecilia de Pérez



Jessica Pérez de Ceballos y Jorge Ceballos



Ramiro Lastra y Cynthia Garza



Joaquín Colomer Martínez y Joaquín Colomer Flores



Luis Villarreal, Enrique Villarreal y César Gutiérrez

El Planetario ALFA abrió sus puertas a la marca Acura para realizar la presentación de su nuevo modelo MDX 2014. Diferentes personalidades disfrutaron del cóctel y el gran ambiente, en que pudieron apreciar la develación de esta nueva propuesta.♥



Eric Ramón, Eugenio Peña y Rubén Guajardo



María Guadalupe Cavazos y Gabriel Chávez



BMW Serie 3 y 7

PREMIER DE LOS ILUSIONISTAS

El BMW Serie 3 y 7 hicieron su debut en la pantalla grande al formar parte de la película *Los ilusionistas*. El estreno se llevó a cabo en Paseo San Pedro, donde representantes de la marca y cinéfilos acudieron para ver en acción ambos automóviles. ♦



Gabriela del Pozo y Raúl Pozo



Olga Ramírez y Carlos de León



Paty Domínguez de Benítez, Adrián Benítez, Gaby Mendoza de Benítez y Jaime Benítez



Marcelo Flores y Goretti Garza



Osvaldo Gómez y Cecilia Garza



Carlos Flores y Karla Elizondo

Encuentro Mundial de Valores

PRESENTARON CUARTA EDICIÓN



Javier Benítez y Carlos González



Cristina Rodríguez de Cantú, Mayté Fernández de Cantú, Dr. Javier Cantú y Javier Prieto



Gabriel Morfil, Felipe González y Dr. Fernando Vázquez



Leónides Monreal y Rodolfo Madero

Para dar a conocer los temas y expositores que este año vendrán al Cuarto Encuentro Mundial de Valores 2013, se llevó a cabo en el Museo de Historia Mexicana una reunión. El evento se llevará a cabo del 17 al 19 de octubre en el Auditorio Banamex y contará con la participación de 20 líderes y agentes de cambio que se encuentran entre los más brillantes de nuestra época.♥



Isabel Ramos y Germán Hernández



Mauricio Cantú y José Manuel Reyna de la Fuente



Ana Sofía Benavides, Lolita de la Garza de Benítez y Lola Landa



LOS ASES

PLAYERS OF LIFE

UNA MANO MÁS CERCA DEL ÉXITO

Presentado por



El viernes 2 de agosto se llevó a cabo la rueda de prensa para dar a conocer al ganador de Los Ases: Fernando Cadena de Carnes Ribé. Acudieron los patrocinadores, gracias a los cuales este proyecto fue un éxito, y diversos medios de comunicación.

El chihuahuense recibió la presea de manos de Alejandro Martínez, Director General de Grupo PLAYERS y Roberto Molina, Director de PLAYERS of life Chihuahua.

Más tarde se ofreció una comida para Fernando, en la que su familia y amigos festejaron con él la victoria.



Antonio Velázquez, Perla Sáenz, Alfredo Jurado, Fernando Cadena, Roberto Molina y Alejandro Martínez en la entrega de premios



Roberto Molina entregando el premio de PLAYERS of life



PwC otorgó un certificado para la consultoría



Fernando acompañado de su esposa, Yasell de Cadena



RESUMEN DE AGOSTO



• 1. *The Guardian* reveló que los servicios de inteligencia de EU tienen acceso a datos en la red de prácticamente todo el mundo • 2. Por escándalo de desvío de fondos en su partido, el Presidente español Mariano Rajoy descartó dimitir o convocar a elecciones generales anticipadas • 3. Hasan Rohaní, nuevo Presidente de Irán, reiteró que tratará de mantener relaciones exteriores constructivas • 4. Un estudio de Reputation Metrics de Media Reputation Intangibles reveló que el Papa es el líder mundial con más influencia en Twitter • 5. Inspectores de la ONU visitaron la capital siria en una misión para investigar el presunto uso de armas químicas • 6. El soldado estadounidense Bradley Manning rindió testimonio sobre el caso WikiLeaks, y se disculpó por haber perjudicado a su país • 7. Se dio a conocer que el grupo terrorista Sendero Luminoso adeuda al Estado peruano mil 321 mdp por acciones subversivas • 8. Un juez federal absolvió a Raúl Salinas de Gortari del delito de enriquecimiento ilícito por más de 224 mdp • 9. El Presidente Peña Nieto fue operado de un nódulo tiroideo • 10. El narcotrafficante Rafael Caro Quintero quedó en libertad debido a “fallas en el debido proceso” en su juicio • 11. Enrique Peña Nieto presentó una iniciativa de reforma energética que busca modernizar el sector con una mayor participación del capital privado • 12. Sectur informó que el PIB del sector turístico creció 2.1% en el primer trimestre del año • 13. Brillaron en el primer semestre del año 19 empresas regias que cotizan sus acciones o emiten instrumentos de deuda en la BMV • 14. En el cierre del cuarto semestre FEMSA logró sumar 27 mil 40 mdp en activos, un incremento de 9.1% • 15. Avanzó acción de Banregio 5.18%, logró un nivel máximo histórico.



D4 Reality

www.d4reality.com

Cursos de Software

Cursos de 1 mes * Inicio cada mes * Más de 60 cursos



www.d4reality.com

Tec 83.58.20.00 ext. 4975 y 4961
contacto@d4reality.com

San Pedro 83.63.22.67 y 83.63.23.73
sanpedro@d4reality.com

LA ESCUELA DE SOFTWARE MÁS GRANDE DE MÉXICO

MTY - SAN PEDRO - REFORMA - STA FE - TLALPAN -
TOLUCA - GDJ - ZAPOPAN - PUEBLA - QTRO - SAN LUIS

Networking Nights

Eventos para conocer otros empresarios, emprendedores, inversionistas y altos ejecutivos.

MEMBRESÍA

Sé parte del Club para hacer negocios más efectivo de México



Intercambia tarjetas y haz negocios. Barra libre, canapés, rifas.

REGÍSTRATE EN NetworkingNights.com

MONTERREY

CD. DE MÉXICO

RESUMEN DE AGOSTO



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

• 1. Falleció en Qatar el futbolista ecuatoriano Christian Benítez, quien fue campeón con las Águilas del América en el pasado torneo • 2. Neymar marcó su primer gol con la camiseta del Barcelona • 3. Roger Federer celebró su cumpleaños 32, por primera vez en 10 años fuera del Top-3 del ranking mundial de la ATP • 4. Las selecciones nacionales argentina e italiana tuvieron una audiencia privada con el Papa • 5. Se dio a conocer que el juicio contra Pistorius será del 3 al 20 de marzo de 2014 • 6. Se anunció que las últimas tres medallas de Bolt en el Mundial de Atletismo 2013 lo han cotizado con hasta 300 mil dólares por carrera • 7. La Federación Mexicana de Fútbol decidió la permanencia del Chepo de la Torre al frente del Tri • 8. Rubin Kazán presentó una oferta formal de 12 mdd para obtener al defensa mexicano Héctor Moreno • 9. Jonathan Paredes se convirtió en el primer mexicano que obtiene bronce en clavados de altura • 10. El joven pitcher sonoreense Edwin Fierro fue dado a conocer como nuevo integrante de los Yanquis de Nueva York • 11. Luis Rivera se ubicó como el primer mexicano en la historia de los Mundiales de Atletismo en conquistar una presea (bronce) en las pruebas de campo • 12. Rubén Omar Romano fue presentado como nuevo entrenador del equipo Puebla • 13. La selección femenil de softbol de NL quedó en segundo y tercer lugar en el Campeonato Nacional Preinfantil e Infantil • 14. Tras seis años sin ganar el Clásico Regio, los Tigres vencieron a los Rayados 3-1 • 15. La ciclista Ingrid Drexel finalizó la Ruta de Francia Femenil Internacional en el Top Ten Juvenil al quedar en noveno lugar de su categoría



Direct Mail

Con nuestros servicios de impresión, fulfillment y distribución, te aseguramos mejor que nadie que tu campaña de Correo Directo sea ganadora.



Fulfillment



Impresión



Distribución


QualityPost
Smart Logistics
Nuestra entrega es total.


Años haciendo magia



Construyendo un mejor entorno de negocios

Cuando los negocios marchan bien, el mundo también.

Ernst & Young se dice de la misma forma en todos los idiomas y ahora se dice EY.

¿Cuál es nuestro propósito?

- ▶ Construir un mejor entorno de negocios.

¿Cómo ayudamos a detonar los cambios positivos?

- ▶ Al inspirar confianza en los mercados de capital y ayudar a que no se detengan.
- ▶ Al trabajar con los gobiernos y las empresas para fomentar un crecimiento sustentable y en el largo plazo.
- ▶ Al detonar un crecimiento duradero.
- ▶ Al fomentar un desarrollo de las personas que son -y serán- los constructores, los visionarios, los triunfadores.

Es nuestro objetivo ayudar a construir un mejor entorno de negocios, empezando por el suyo.

El viaje comienza aquí: ey.com/betterworkingworld

#betterworkingworld

Búsquenos en: Facebook: EYMexico | Twitter: @EYNewsMexico

Contacto Oficina Monterrey: Tel.: + 52 81 8152 1800 / Fax: + 52 81 8152 1839

ey.com/mx

Auditoría | Asesoría de Negocios | Fiscal-Legal | Fusiones y Adquisiciones