

GENTE

UNA REVISTA DE

La Unión
DE MORELOS



PRIMER



Etmy y Daniel
CAMPUZANO RUIZ

EL SABOR Y SAZÓN SE REFLEJAN DESDE EL CORAZÓN

4 Al estilo de Mario Bross
Cumple de Laila y Matías Vincenzo

6 22 Rally del Golfo al Pacífico y 67 Rally Acapulco



08
CENA RALLY

22 Rally del Golfo al Pacífico



+3PADEL ACADEMY

Primer Torneo de Aniversario

12 3er Festival de la Catrina
Develan placa del Consejo Honorífico

14 Tzompantli "Portal de la Vida"

16 Una tradición con causa
Desayuno de ofrendas y concurso de catrinas

18 Morelos Classic Show 2023
Celebra su XX aniversario

20 Daniel Ruiz y Etny Campuzano
El sabor y la sazón se reflejan desde el corazón

24 José Joel en Cuernavaca
Presentó el "Homenaje a un príncipe"

26 Cómo tratar con gente difícil
Una conferencia del Dr. César Lozano

28 Wellnes Market
Edición Día de Muertos

30 Desayuno anual San Vicente de Paul

32 Disfrutan una Cena entre velas

34 Comida-maridaje con causa
A beneficio de Tepoz Rosa



40 AÑOS AL CUIDADO DE LA SALUD VISUAL

Clínica Oftalmológica ACREC I.A.P.

38 Día de muertos en el Colegio Cencalli

DIRECTORIO

Director General
Ing. Ricardo Estrada González.

Directora Editorial y Desarrollo de Negocio
Aymy A. Castillo Salazar.

Directora Comercial
Luisa Fernanda Rubio Marmori.

Director de Circulación
Faustino Jaimes Chaigre.

Edición
Gelacio Guzmán Juárez.
Vanessa Rosas Méndez.

Contenidos y fotografía
Antonio Israel Aguilar.
Agustín Espinosa Gómez.
Mario Hernández Flores.
Edgar Hernández Hernández.

Diseño
Pedro Calderón Sánchez.
Geraldine Mateo Martínez.

LA UNIÓN DE MORELOS

Av. Vicente Guerrero 777
Col. Tezontepec
CP 62250, Cuernavaca,
Morelos
Tels.: 777 311 46 31 al 33

GPremier No.78
Año 6 2023

WWW.LAUNION.COM.MX



LUIS VAZQUEZ

Hair Stylist & Make-up Artist



777 243 2003



777 534 6100



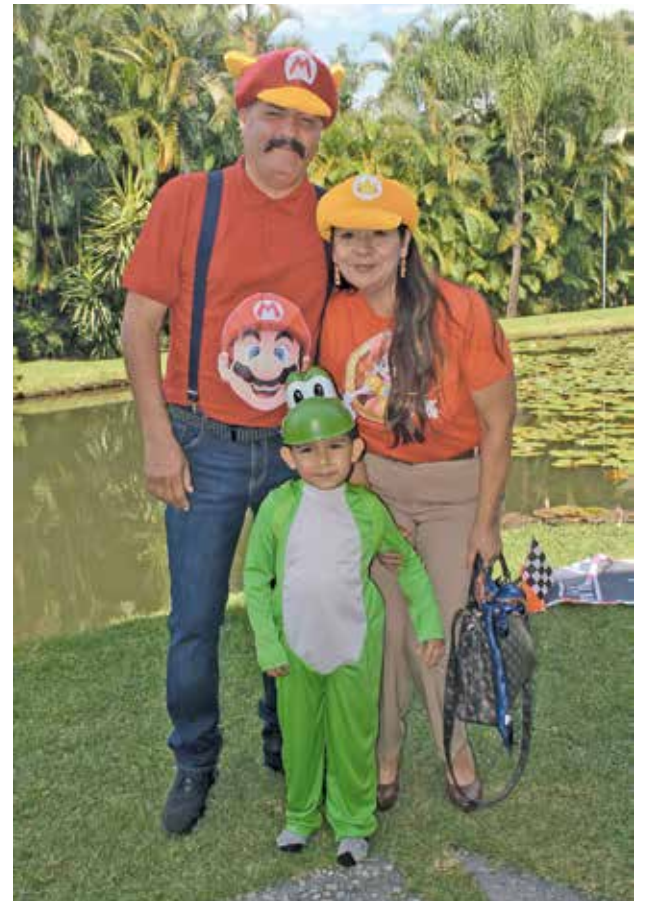
Luis Vázquez MUA



@luisvazquezmua



• Los festejados con sus amigos.



• José Luis Cabral, Leticia Delgado y Matías Vincenzo.

AL ESTILO DE MARIO BROSS

Cumple de Laila y Matías Vincenzo

AGUSTÍN ESPINOZA

Rodeados de regalos y mucho cariño, Matías Vincenzo y Laila cumplieron cinco y tres añitos de edad, por este motivo sus padres Karen Cabral y Manzur González Cianci, los sorprendieron con un increíble festejo de sus personajes favoritos: Mario Bross, con lindos detalles, decoración y sorpresas para recibir a cerca de 100 invitados.

“Me siento feliz de estar festejando a mis hijos y que estén nuestros seres queridos en esta celebración, porque es bonito verlos cómo van creciendo cada día. Amo a mis hijos”, expresó la mamá de los festejados.



• Karen Cabral, Manzur, Laila y Matías Vincenzo González Cianci.



• Familia Zamora.



• Víctor Manuel González Cianci, Padre José Manuel y Anuar González Cianci.



• Bety Gorostieta, Rafael Ramírez y Brenda Ramírez.

Por su parte, el papá de los pequeños mencionó: “Me siento muy contento, agradecido que nos acompañaran en este momento tan importante para la familia. Por supuesto que se hayan tomado el tiempo para estar conviviendo con nosotros”.

Inflables y pintacaritas fueron parte del entretenimiento para consentir a Laila y Matías Vincenzo, quienes se mostraron alegres en compañía de sus amiguitos con quienes disfrutaron de todas las atracciones.



• Giovana Govea y Omar González Cianci.



• Adriana Gómez e Isabella León.





• Primer lugar del Rally del Golfo al Pacífico.

22 RALLY DEL GOLFO AL PACIFICO Y 67 RALLY ACAPULCO

LA EMOCIÓN POR EL AUTOMOVILISMO



• Miguel Amerlinck.



• Ernesto Roy, Laura Malaver y Carlos Sandoval.



• Froylán Pérez y Fabián Vol.



• Participantes del Rally.

AGUSTÍN ESPINOZA GÓMEZ

Cuernavaca fue la meta de la edición 22 del Rally del Golfo al Pacífico, así como la edición 67 del Rally de Acapulco ¡Solidaridad!, una combinación de eventos, donde el primero arrancó desde Puebla, mientras que el segundo desde esta Ciudad de la Eterna Primavera.

“Los competidores y la gente están contentos. Mientras sea así, para nosotros es el objetivo cumplido junto con el respaldo que nos dan las marcas que nos apoyan”, mencionó el organizador Francisco Name.

Fórum Cuernavaca fue la meta para el arribo de las tripulaciones de autos clásicos y de lujo, en un ambiente donde la gente se acercó para tomarse fotografías con su automóvil favorito.



• Mónica Durán y Jamil Curi.

Por fallas mecánicas, a la meta llegaron 28 de 32 automóviles, sin ningún incidente mayor.



• Valeira y Salvador Muriel.



• Jimmy Smithers, Gilles Jr., Eduardo Naranjo y Gilles Jouanen.



• Paco Name, Luis Argüelles y Leonel Martínez.

#GENTECELEBRANDO



• Los equipos del Rally del Golfo al Pacífico vivieron una amena cena de premiación.



• Eduardo Naranjo y Alejandro Torres.

CENA DE PREMIACIÓN

22 Rally del Golfo al Pacífico



• Alicia Jasso y Javier Antista.



• La noche fue de amena convivencia.

Para finalizar la participación de los pilotos del 22 Rally del Golfo al Pacífico y el 67 Rally Acapulco ¡Solidaridad!, se llevó a cabo la cena de premiación en un hotel de Jiutepec.



• Foto: Redes sociales.



• Grandes amigos disfrutaron la velada.



• Foto: Redes sociales.

En esta 22 edición, Álvaro de Alarcón y Anabel Ibarra fueron los absolutos ganadores, que, si bien el Rally no se distingue por ser un evento de velocidad, se hace notar por las pruebas de precisión. En segundo lugar, se colocaron Alejandro Torres y Eduardo Naranjo, mientras que el tercer lugar se quedó en las manos de Luis Orduña y Scarlett González.



• Foto: Redes sociales.



• Foto: Redes sociales.

#GENTEDEPORTIVA



• André Vallardo y Claudio Reina.



• Emiliano Castro y Manolo Zetina.

+3PADEL ACADEMY

PRIMER TORNEO DE ANIVERSARIO

“Cumplimos un año, entonces queremos hacer un torneo para consentir a toda nuestra gente, a toda nuestra familia”. **Valeria Robles, jefa de operaciones +3PADEL ACADEMY.**



• Ganadores Cuarta Varonil: Daniel y Daniel Mussot con Iker Zetina.



• Ganadoras Quinta Femenil: Kim Yáñez y Valeria Herrera.



• Finalistas Cuarta Femenil, Rebeca Sotomayor y Sofía Escoto.



• Ganadoras Cuarta Femenil: Sandra Bravo y Constanza Santaló.



• Ganadores Tercera Varonil: Erick Sánchez y Juan Pablo Ríos.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Mucha emoción se vivió durante la primera etapa del Primer Torneo de Aniversario +3PADEL ACADEMY, ubicado en la colonia Vista Hermosa; un evento familiar en el que se observó a grandes talentos de esta disciplina.

Con toda la actitud y gran disciplina, los participantes demostraron que Cuernavaca ya cuenta con talentos del pádel. En las canchas demostraron su técnica las categorías de 3ra, 4ta, 5ta y 6ta varonil, así como 4ta, 5ta y 6ta femenil; ofrecieron juegos espectaculares que fueron aclamados por un público conocedor.

La amistad fue pieza clave para lograr los objetivos y al concluir se llevó a cabo una ceremonia de premiación en la que se reconoció el esfuerzo de los más destacados; cabe mencionar que los anfitriones agradecieron el apoyo brindado para este espacio de esparcimiento familiar.



• Gonzalo Almada y Valeria Robles.



• Familia 3PADEL ACADEMY.



• Marco Pineda, Helen Peña, Arianna Castillo y Alexis Ayala.



• Develación de la placa del Consejo Honorífico 2023-2024 de la Casa de Cultura K.C. Londance.



• Santiago Pacheco y Brenda Utrilla.

En Casa de Cultura K.C. Londance

3ER FESTIVAL DE LA CATRINA

DEVELAN PLACA DEL CONSEJO HONORÍFICO

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Muchas caritas de felicidad se observaron durante el 3er Festival de la Catrina, organizado por la Casa de Cultura K.C. Londance, donde presentaron diversas actividades recreativas para resaltar la celebración de Día de Muertos en México.

Las familias llegaron puntual a la cita y observaron cómo los niños pintaron en vivo un hermoso mural alusivo a este día, con la ayuda del maestro César Gutiérrez. En el escenario se presentó un grandioso espectáculo con el talento artístico del que cuentan: canto, danza, concurso y desfile de catrinas, kermés, así como una ofrenda dedicada a la pintora mexicana Frida Kahlo.



• Franchesca Salmerón y Gianna Centeno.



• Concurso de Catrinas.

En el marco de este evento se dio un espacio para la develación de la placa del Consejo Honorífico 2023-2024, integrado por personas que apoyan y sostienen dicha Casa de Cultura (la primera que opera de forma privada en el país).



• Verónica Font, Karen Cerecedo y Leticia Saracho.



• Familia Del Río León.



• Coreografía de la “La Llorona”.



• Norbert Velázquez y Kooneyra López.



- Corte de listón.



- Aniha Mauricio y Ramón Peynador.

TZOMPANTLI

“PORTAL DE LA VIDA”

OBRA COLECTIVA DE ARTISTAS NACIONALES E INTERNACIONALES

EDGAR HERNÁNDEZ

En el marco del Día de Muertos se presentó el Tzompantli “Portal de la Vida”, una obra colectiva que reunió a más de 30 artistas nacionales e internacionales para proyectar, preservar y fomentar la cultura en el estado de Morelos.

Fundación Mañanitas, Colectivo Griselda Hurtado y Las Mañanitas, convocaron a los artistas para seguir formando alianzas entre ellos y proyectar la cultura mexicana a través del arte. En la inauguración se contó con la participación de Griselda Hurtado, Vanesa Casillas, Francisco Bernot, Daniel Lezama y Cisco Jiménez, quienes reafirmaron su apoyo para seguir fomentando eventos culturales.



- Rocío Loosli y Anuar Sarquis.

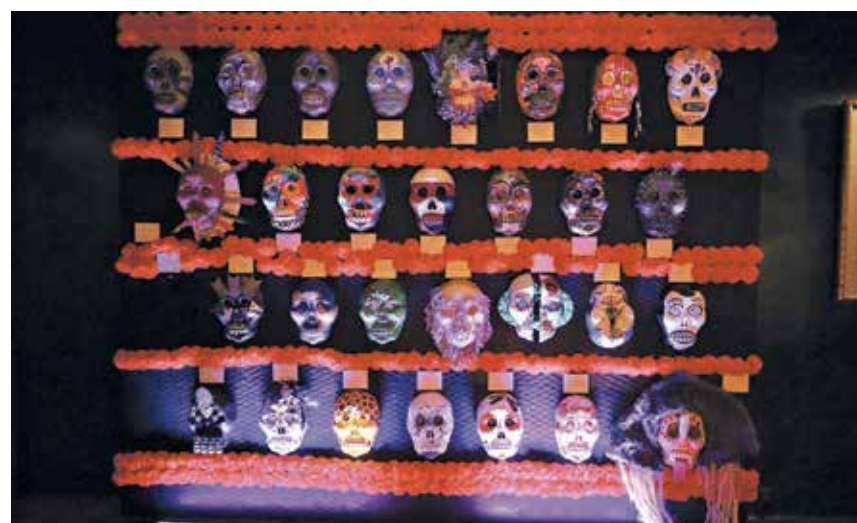


- 35 artistas formaron parte del Tzompantli.



- Jorge Cruz, Vanesa Casillas, Griselda Hurtado y Francisco Bernot.

Los artistas provenientes de Francia, Brasil y México estuvieron acompañados de amigos, colegas y familiares en su primer día de exposición.



- Tzompantli "Portal de la Vida".



- Nayeli Sánchez, Dany Hurpin y Ana Laura Basurto.



- Raúl y Xóchitl Espinoza.



• Andrea y Aine Palacios con Vicky Durruty y Estela Cortés.



• Nadia Luz Lara y Alejandra Jarillo.

UNA TRADICIÓN CON CAUSA

DESAYUNO DE OFRENDAS Y CONCURSO DE CATRINAS

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Para celebrar Día de Muertos, las Damas Voluntarias de la Cruz Roja Mexicana en Morelos, llevaron a cabo en el Hotel Villa Bejar el tradicional desayuno de ofrendas y concurso de catrinas y catrines, un evento con causa y cultural para adquirir aparatos de movilidad destinados a personas que lo necesitan.

Fue una mañana mágica llena de cultura en la que se presentaron diversos altares a los difuntos. Se recordó especialmente a personal del área de Rescate que desempeñó en vida un trabajo brillante en esta noble institución.



• Ofrenda de área de Rescate Cruz Roja Mexicana en Morelos.



• Patricia Mora.



• Héctor Bonilla y Rocío Loosli.



• Marilú Sahuaya, Meggie Salgado, José Luis Alquicira, Zoéb Alquicira y Daniel Vives “La Súper Mana”.



• Damas del Voluntariado de Cruz Roja Mexicana en Morelos.

Además, se presentó el certamen de catrinas y catrines, en el cual el jurado calificador estuvo a cargo de la top model mexicana Carmen Campuzano, el diseñador de modas Anuar Sarquis y Daniel Vives “La Súper Mana”; ellos tomaron en cuenta la creatividad y estética de cada uno de los atuendos, que previamente por redes sociales fueron votados con un like. Así, todos disfrutaron su estancia en un encuentro muy mexicano con mucha identidad.



• Carmen Campuzano, Anuar Sarquis, diseñador de modas y Daniel Vives “La Súper Mana”.



#GENTECELEBRANDO

• Julio García y Cinthya Alcázar.



• Leo Villanueva, Chris Rubio y Raymundo Ramírez.

MORELOS CLASSIC SHOW 2023

Toda una tradición en el estado, el Morelos Classic Show es organizado por la Asociación Mexicana del Automóvil Antiguo Capítulo Morelos A.C., encabezado por Luis Casas.

CELEBRA SU XX ANIVERSARIO



• Shelby Cobra 66.



• Marisol Ramírez con Eduardo y Elián López.



• Hugo Cuesta, Silvana Gómez, Ivanice y Gabriela Trujillo con Eliezer Cuesta.

EDGAR HERNÁNDEZ

El Morelos Classic Show reunió a apasionados de los autos en un evento de primer nivel que celebra la historia sobre ruedas. La ex Hacienda de Temixco fue sede de este XX aniversario que resalta la belleza atemporal de los vehículos clásicos, antiguos y de colección.

En esta edición se contó con la participación 450 autos y 30 clubes de coleccionistas provenientes de toda la República, entre ellos Ciudad de México, Puebla, Estado de México, Querétaro, Saltillo, Yucatán, Tabasco, Quintana Roo, Tijuana, Nuevo León y Morelos.

Los asistentes disfrutaron muestras gastronómicas, bazar de la carcacha, refacciones, souvenirs, regalos y premios especiales. Además, éste fue un evento con causa, en el cual se rifó una Volkswagen Combi modelo 1980, a beneficio de Fundación Mañanitas para Todos.

El evento contó con una subasta de automóviles de colección y automobilia.



• Valeria Díaz y Camila Saucedo.



• Ian Ortega, Rocío Velázquez y Dr. Velázquez.



• Autos antiguos formaron parte de la exhibición.



• Marijose Delgado, Sara Dávila, Maricela Trejo y Octavio Villegas.



• Vanesa Casillas y Luis Casas.



Etny y Daniel CAMPUZANO RUIZ

EL SABOR Y SAZÓN SE REFLEJAN DESDE EL CORAZÓN

Sabor Es Morelos, en su duodécima edición, reúne el sabor y la sazón que conquistan al turista durante su estancia en este bello estado. Como cada año, los restaurantes más emblemáticos y tradicionales son parte de este

festival, por lo que en esta edición Daniel Ruiz Romero, chef ejecutivo de Grupo Rincón y Etny Campuzano Molina, chef ejecutivo del restaurante Las Mañanitas, comparten parte de lo que es su profesión y lo que significa su participación en este importante evento.

DANIEL RUIZ ROMERO

“Hay que tener amor por lo que haces, cuando descubres esto en tu vida todo lo demás fluye”.

¿Qué representa Sabor Es Morelos en tu vida?

– Una oportunidad de llegar a más personas y sobre todo el ambiente familiar.

¿Cuál fue tu reacción al colaborar en esta fusión gastronómica?

– ¡Motivación por el equipo, los retos siempre ayudan a crecer como equipo!

¿Qué emociones esperas despertar en esta fusión gastronómica?

– Siempre es crear expectativa, sorprender con nuestra propuesta gastronómica, alegrar los momentos de nuestros invitados con la atención y nuestro servicio.

¿En qué se basaron para crear el menú?

– En la cocina saludable que ofrecemos tomando en cuenta las buenas prácticas, desde la siembra y cosecha de nuestros alimentos.

¿Qué habilidad consideras necesaria para trabajar como chef?

– Como chef creo que es un poco de todo, pero sobresale siempre la creatividad a la hora de cocinar, pero en general podemos hablar de la empatía, manejo de emociones, solución de conflictos, comunicación asertiva.

¿Qué metas profesionales esperas lograr en cinco años?

– Quiero mejorarme y seguir capacitándome para llegar a ser una referencia de la gastronomía en el estado.

¿Cómo te mantienes al día con las nuevas técnicas culinarias?

– La cocina está cambiando todo el tiempo, existen muchos estilos de cocina, la capacitación para los cocineros es continua, así que cursos, lecturas, talleres.

¿Cuál es tu especialidad?

La cocina de humo siempre, el asado al carbón, con leña, en estaca, ahumado, hornos de piedra, horno de leña y hoyo.



¿Qué te pareció vivir esta experiencia de colaboración?

– Siempre es un gusto compartir la cocina con grandes cocineros.

¿Qué reto tiene el complacer el paladar morelense?

– En el estado hay grandes cocineros y además gozamos aún de buen turismo. Cautivar y atraer al público fomentando la gastronomía es el reto más importante.

¿Qué harían ustedes para proyectar más la gastronomía morelense?

– Existen muchas buenas iniciativas, pero aquí es importante el apoyo de la Secretaría de Turismo para fomentar la cocina morelense; además de la cocina, promoción en festivales y creando proyectos donde los chefs tengan un espacio.

¿Con qué chef te gustaría colaborar?

– Del estado no me inclino por alguno en especial, admiro y respeto su trabajo. Me gusta mucho la cocina de Pablo Salas, Alejandro Ruiz, Francisco Ruano, Cecilia González, Martha Zepeda, por mencionar algunos.



¿Qué importancia tiene la presentación de un platillo en comparación con su sabor?

– El sabor es lo principal, pero la vista es la que define si te atreves a probar o pedir un platillo que no conoces.

¿Qué emociones expresas en un platillo?

– Uff... ¡Mi cocina es para compartir! Para mí el momento de la comida es un ritual que comparte todas nuestras emociones.

¿Cómo decides el equilibrio entre seguir una receta al pie de la letra y darle tu toque personal?

– Eso depende, pero si es un platillo definido hay que cumplir con la intención del creador del mismo; por otro lado, cuando recreamos un platillo es donde ponemos

un gusto personal que consideramos que puede elevar aún más ese platillo.

¿Consideras que es importante para un chef la comunicación y la presentación?

– Considero que las dos se vuelven parte de ti cuando te entregas, sin darte cuenta se vuelven hábitos.

¿Qué fue lo que te motivó a ser chef?

– Los recuerdos de la cocina de mi infancia. A pesar de haber estudiado otra cosa, cuando conocí una cocina profesional simplemente me enamoré de todo, todo lo que implica estar en una cocina.

¿Qué es lo que más disfrutas de cocinar?

– Siempre el gusto de crear momentos. Pero dentro de la cocina, donde están los fogones, los gritos, las prisas, el cansancio después de una jornada larga de trabajo, es siempre el trabajo en equipo: ver que tu cocina funciona de acuerdo a lo que practican todos los días. Muchos no lo ven, pero los cocineros dedican mucho tiempo a su capacitación antes de llegar a freír un huevo.

¿Qué es lo que más gusta de tu profesión?

– Lo que más disfruto es la planeación, el poder crear, desde ahí que una cocina fluya, que sea funcional. Románticamente, me encanta ¡COMPARTIR! Estoy muy cierto que la cocina es eso... en todos los aspectos.



ETNY CAMPUZANO MOLINA

“Ser apasionados por lo que haces y siempre ver más allá de los obstáculos que se presentan”.

¿Qué representa Sabor Es Morelos en tu vida?

– Llegar a todo tipo de público y brindarle la mejor experiencia gastronómica, deleitando el paladar con los mejores sabores.

¿Cuál fue tu reacción al colaborar en esta fusión gastronómica?

– Sentí alegría al hacer colaboración y compartir nuevos conocimientos.

¿Qué emociones esperas despertar en esta fusión gastronómica?

– Espero despertar el gusto y alegría brindando la mejor experiencia y servicio.

¿En qué se basaron para crear el menú?

– En productos morelenses y en nuestra creatividad.

¿Qué habilidad consideras necesaria para trabajar como chef?

– La constancia, creatividad, disciplina y adaptabilidad.

¿Qué metas profesionales esperas lograr en cinco años?

– Mi meta es crecer mucho más profesionalmente de lo que hoy soy, para inspirar a las nuevas generaciones.

¿Cómo te mantienes al día con las nuevas técnicas culinarias?

– Haciendo investigaciones, leyendo y practicando.

¿Cuál es tu especialidad?

– No tengo ninguna definida. Sin embargo, la cocina internacional con productos y toques mexicanos.

¿Qué te pareció vivir esta experiencia de colaboración?

– Demasiado buena y poder demostrar que no hay egos entre colegas.

¿Qué reto tiene el complacer el paladar morelense?

– Es un gran reto complacer a todo tipo de comensal. Sin embargo, yo creo que el gran reto es dar la mejor calidad y sabor de los productos que ocupamos de nuestro estado de Morelos.

¿Qué harían ustedes para proyectar más la gastronomía morelense?

– Impulsando y promoviendo nuestros productos de gran calidad.

¿Con qué chef te gustaría colaborar?

– Federico López, Daniel Ovadia y Javier Plascencia.

¿Qué importancia tiene la presentación de un platillo en comparación con su sabor?

– Yo creo que importa la buena presentación del platillo, porque del ver nace el amor. Y



así como lo vemos, lo empezamos a imaginar y despertar nuestro gusto de cómo sabe.

¿Qué emociones expresas en un platillo?

– Yo creo que es un sinfín de emociones que se expresan, pero en mí lo principal es el amor y felicidad al crear platillos que al igual nos ayudan a despertar, expresar y comunicar nuestro conocimiento.

¿Cómo decides el equilibrio entre seguir una receta al pie de la letra y darle tu toque personal?

– Como chef creo yo que es el instinto y el conocimiento de técnicas para llegar a un mejor resultado.

¿Consideras que es importante para un chef la comunicación y la presentación?

– Sin duda las dos son muy importantes.

¿Qué fue lo que te motivó a ser chef?

– Ver a mi abuela, la pasión que le ponía al cocinar y al momento de yo estar por primera vez en una cocina descubrí las maravillas que se pueden hacer.

¿Qué es lo que más disfrutas de cocinar?

– Que nuestro gusto por la cocina y emociones se vean reflejados en nuestros platillos.

¿Qué es lo que más te gusta de tu profesión?

– Todo me gusta, yo creo que si algo no me gustara no me dedicaría a esto que me apasiona.



• José Joel.

JOSÉ JOEL EN CUERNAVACA PRESENTÓ EL “HOMENAJE A UN PRÍNCIPE”

Dos talentos morelenses abrieron este gran concierto: Keyla Itzel, semifinalista de la Voz Kids 2022 y Ross Valladolid Music.



• Sania y Sandra Pinzón.



• Gilberto Barenque y Jenny Cortés.



• Maru García y Agustín Morán.



• Keyla Itzel, semifinalista de la Voz Kids 2022.



• Alison, Ángel e Isabel Ruiz.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Exquisita bohemia presentó en Alboa el cantante, actor, productor y compositor José Joel, con un concierto titulado “Homenaje a un príncipe”, en el que interpretó hermosas canciones que fueron éxitos en vida de su papá José José.

Con su buen sentido del humor y acompañado por sus fans, mantuvo por más de una hora un espectáculo único. Le cantó al amor y al desamor, con temas como “Lo dudo”, “Amnesia”, “Reloj”, “Sabor a mí”, “¿Cómo fue?”, “El triste”, “Almohada”, “Amar y querer”, “Gavilán o paloma”, “Lo pasado, pasado”, así como canciones de artistas contemporáneos como Sin Bandera y más.



• Eduardo Aguirre y Karen Cerecedo.



• Isabel Alonso y Janet Rodríguez.



• Arturo Santana y Katia Gallegos.



• Ross Valladolid Music.



CÓMO TRATAR CON GENTE DIFÍCIL

UNA CONFERENCIA DEL DR. CÉSAR LOZANO



• Grisel Uribe e Itzel Rogel.



• Zoila Leyva y María Ávila.



• Valeria Valle y Erika Martínez.



• Carmen Félix y Alicia Soto.



• Getsemani, Emilia y Juan Parra.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Una gran lección de vida ofreció el Dr. César Lozano, conferencista internacional, escritor, life coach certificado, conductor de radio y televisión, con su ponencia Cómo tratar con gente difícil, aumentada y recargada, donde compartió sus técnicas y herramientas para sobrellevar esas relaciones en conflicto. En el Teatro Ocampo, el ponente

dio la bienvenida: “Arriba Cuernavaca, prometo que nunca se les va a olvidar esta plática”. Así, de una forma divertida y amena, abordó el tema. Dijo hay tres principios básicos; el primero es que detrás de una persona difícil, siempre existe una historia difícil. Segundo, nadie puede hacerte la vida imposible al menos que tú lo autorices y también, en el trabajo. Tercero, evitar a la gente tóxica, siempre será un buen inicio.



• Gaby y Diana Robles.



• Daniela Rebollo, Alondra Arellano y Mónica Treto.

“Una ofensa es como un obsequio, tú decides si lo aceptas”, César Lozano.



• Lleno total.



• Anali y Jessica Jaimes.



• Sonia López, de Las Bayadas.

Wellnes Market

EDICIÓN DÍA DE MUERTOS

Si buscas ser parte de este proyecto, puedes sumarte a Wellness Market Christmas Edition, que se llevará a cabo los días 2 y 3 de diciembre; pide más información en su página de facebook: Wellness Market.



• Mónica Lara, de My favorite part.



• Estefanía González, Ivanna y Marion Pineda.



• Re.existo.



• María José Botello y Sofía Nava.

MARIO HERNÁNDEZ

Como ya es tradición, se llevó a cabo la edición Día de Muertos de Wellness Market, donde empresarias y emprendedoras del estado de Morelos se unieron para vivir al máximo en compañía de los niños, quienes asistieron para “pedir calaverita” en los diferentes stands.

El evento fue totalmente familiar y preparó actividades para disfrutar el fin de semana. Presentaciones musicales, danza aérea, transmisión de eventos deportivos para los papás y manualidades para los más pequeños, fueron algunas de las cosas que disfrutaron.

Este tipo de eventos engrandece a las emprendedoras del estado de Morelos, pues ofrece un espacio para exponer las marcas de las microempresarias que buscan iniciar de la mejor manera sus nuevos proyectos.



• Andrea Camacho y Lore Ruiz.



• We Care México.



• Rosa Martha Ocampo y Mayra Uribe.



• Silke Accesorios.



• Hilda López Hueso y Menchu Sánchez Purón.



• Ofelia Lara, Gladis Muñante, Laura González y Maru Marván.

DESAYUNO ANUAL SAN VICENTE DE PAUL



• Israel Vázquez y Jazmín Sánchez.



• Ivette García y Alejandra Macías.



• Gina Pinto y Susana Lavín.



• Liliana Mendoza, Lulú Mesta y Doris Álvarez.



• Verónica Fonte, Georgina Ocampo y Tere Cabrera.

AGUSTÍN ESPINOZA GÓMEZ

Empresarios y directores de asociaciones se dieron cita en Rincón de Bife para llevar a cabo el Desayuno anual San Vicente de Paul, el cual tiene como objetivo recaudar fondos para el arranque del programa de cenas navideñas y despen-sas mensuales para familias de escasos recursos.

“Todos los boletos se vendieron, hubo gente que quiso venir y desafortunadamente no hubo espacio”, mencionó la directora ejecutiva de la Asociación San Vicente de Paul Morelos, Georgina Ocampo.

La apertura de este evento corrió a cargo de la comitiva de la Fundación, la cual se mostró con gratitud al ver la cantidad de personas que se reunieron para apoyar a la causa.

Restaurante El Origen, Comex, Empresa Casa Santoni, Fundación Casa Mañanitas, Mi Ciudad y Club Inner Wheels Cuernavaca, son algunos de los patrocinadores en este desayuno. Al final, los asistentes disfrutaron un desayuno-buffet acompañado por una rifa con atractivos premios.



• Sire Maciel, Patricia Zapata, Erika Martínez, María Montes, Rosy Martínez.



• Angelina Sandoval y Loren Carencio.



• Lourdes Olguín y Gilberto Fahara.

El artista Israel Vázquez realizó la subasta de una litografía para ayudar a los más necesitados.



• Ofrenda homenaje al artista Rafael Cauduro.



• Lourdes Castro y Héctor Bonilla.

Disfrutan una Cena entre velas

AGUSTÍN ESPINOZA GÓMEZ

Una noche llena de tradición se vivió en el restaurante Verdesalvia de Anticavilla, con la Cena entre velas, con un menú especial a tres tiempos. En esta velada se presentó un ballet folclórico que recordó las tradiciones del Día de Muertos, donde se apreciaron catrinas y la exposición de ofrendas con un aroma a copal mezclado con el sabor del restaurante.

Los asistentes disfrutaron la velada con performance de fuego, acompañado por vino y champaña; sin duda un momento agradable y exclusivo.

Una de las ofrendas rindió tributo al artista Rafael Cauduro.



• Peter y Rocío Loosli con Luciano Prospero.



• Mari Eugenia Muhech, Ana María Aranda y Guillermo Muhech.



• Celia Castañeda y Berenice Dialfonso.



• Alejandra Marmolejo y Humberto Vargas.



• Jorge Cipriano y Lourdes Castro.



**XXVII
CONSEJO
DIRECTIVO
2023-2024**



¡DESCUBRE EL POTENCIAL DEL COLEGIO DE INGENIEROS CIVILES DEL ESTADO DE MORELOS!

**Como asociación civil, nos dedicamos a
brindar asesoramiento a la comunidad en
procedimientos legales, incluyendo
alineamientos, permisos de construcción,
uso de suelo y mucho más.**

**¡Estamos aquí para
apoyarte en cada paso!**



www.cicem.org

**CONTACTANOS
(777) 311-5306 Y (777)317-0653**

Privada Nueva Holanda s/n, Jardines de Reforma
Cuernavaca, Morelos. C.P. 62269



• Bridget Estavillo y Úrsula Hahn, Marco Cruz, Sheyla Alvarado y Arturo Contreras Montaño.



• Martha Beatriz y Ana Castillo.

COMIDA-MARIDAJE CON CAUSA

A beneficio de Tepoz Rosa

EDGAR HERNÁNDEZ

Una comida-maridaje de sabores y solidaridad se llevó a cabo en apoyo a Tepoz Rosa A.C., evento que contó con la participación de los chefs invitados Sheyla Alvarado y Marco Cruz, así como un gran número de asistentes.

Es así como Casa Fernanda Hotel Boutique realizó su tradicional comida-maridaje, donde los asistentes, además de disfrutar una experiencia gastronómica única, contribuyeron a una noble causa sobre disminuir la muerte de mujeres por cáncer de mama y cáncer cervicouterino en el municipio de Tepoztlán.

Rodeados por los enigmáticos cerros y hermosa vegetación que caracteriza al Pueblo Mágico de Tepoztlán, los asistentes disfrutaron una comida a cuatro tiempos.



• Sally Sloan y Claudia Bierman.

Tepoz Rosa se estableció en 2013 por dos residentes de Tepoztlán, ambas sobrevivientes de cáncer de mama.



• Adriana Smith y Arlina Zurita.



• Karim Valdamus y Guadalupe Arias.



• Alma y Juan Corral.



• Fifka y Adrián Demonchy.



• Nienke Berkenbosch, David Contreras, Fernando Pérez y Elena Contreras.

Jocoque con almejititas en salsa verde con pan de masa madre, borrego tatemado en horno de leña con cebada cremosa y pak chol.





• Rodolfo Valdez Sánchez, presidente del Patronato; Dr. Judith Margarita Hoz Santibáñez, fundadora; María Esther Sánchez Aguirre, fundadora y ex presidenta del Patronato; Ing. Ramiro Valdez, presidente del Patronato; Cristina García Delgado, directora y el Dr. Edgar Ernesto Contreras Arévalo.

40 AÑOS AL CUIDADO DE LA SALUD VISUAL

CLÍNICA OFTALMOLÓGICA ACREC I.A.P.



• Álvaro Francisco Gamarra y Verónica Pérez.



• Equipo de colaboradores ACREC I.A.P.



• Entrega de reconocimiento por su gran labor a María Esther Sánchez Aguirre.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Para conmemorar 40 años de servicio, la Asociación Centro de Rehabilitación para Ciegos ACREC I.A.P. llevó a cabo una ceremonia en la que estuvieron presentes colaboradores, médicos, socios fundadores e invitados especiales quienes atestiguaron el trabajo incansable que ha realizado esta institución gracias a ideas, voluntad, constancia, compromiso, trabajo, apoyo familiar y personal calificado.

En esta gran celebración se destacó que fue fundada en abril de 1983 con el objetivo social de rehabilitar a los discapacitados visuales del estado de Morelos para reintegrarlos a la vida socioeconómica de la entidad.

Además, dijeron que cuentan con un Patronato que es el encargado de autorizar, evaluar y vigilar los programas y proyectos que implementa la Dirección General, pugnando porque los servicios asistenciales sean de calidad, tanto en el área de rehabilitación como la de oftalmología.

Actualmente el sistema de pacientes arroja un poco más de 170 mil atendidos por oftalmólogos subespecialistas en retina, glaucoma, segmento anterior, oculoplástica, córnea, estrabismo y oftalmo general, un equipo de licenciados en Optometría, un gabinete de estudios de diagnóstico, departamento para tratamiento láser Diodo, Yag Láser e intravítreo y dos salas de cirugía, además de óptica, farmacia y un centro de

rehabilitación para personas con discapacidad visual.

Rodolfo Valdez Sánchez, presidente del Patronato, dijo: “Estoy muy contento, llevamos 40 años trabajando ayudando a la población vulnerable, creando empleos, ayudando económicamente a la gente con dificultad o incapacidad para costear ciertos tratamientos o cirugías. Estoy satisfecho y con ganas de más, cuidense la vista, lo que se perdió se fue, no regresa, hay que atenderse rápido, acudir al oftalmólogo al primer síntoma”.

Por su parte, María Esther Sánchez Aguirre, fundadora y ex presidenta del Patronato, manifestó: “Me siento muy contenta y nostálgica, fueron muchos años aquí en esta institución al frente de todo este personal y de repente llega el tiempo. Estoy próxima a cumplir 80 años, es tiempo de darle paso a los que siguen; no dejen de acudir a una consulta oftalmológica, si ven cualquier problema en sus ojos, que les duele o les lagrimea, hay muchos síntomas que se deben tomar en cuenta para acudir al menos una vez al año”.

Finalmente, el ingeniero Ramiro Valdez, presidente del Patronato, detalló: “ACREC I.A.P. nos ha dado la oportunidad de encontrarnos para ver siempre por el prójimo, por todos los que necesitan, estamos muy olvidados de ellos. Si Dios nos ha concedido cierta situación hay que compartirla con quien lo necesita, es lo que estamos haciendo”.



• Médicos oftalmólogos: Liz Ordóñez, Edgar Contreras, Cristina Isida, Gerardo García y Beatriz Valdez.



• Optometristas: Dinorah González, Carolina Martínez y Armando Romero.



• Laura Ramos y Rosario Zamorano.



• Francisco Pérez Salazar con su mamá Lupita de Pérez Salazar.



• Cristina Tapia y Mónica Borri.



• Alumnos del Colegio Cencalli caracterizados como catrinas y catrines.



• Mabel, Fernanda y Andrea.

Día de muertos en el Colegio Cencalli



• Ofrenda a las rieleras.

AGUSTÍN ESPINOZA Y MARIO HERNÁNDEZ

Alumnos del Colegio Cencalli compartieron un momento de tradición con la exposición de ofrendas, donde los pequeños rindieron tributo a los héroes revolucionarios. Con una presentación de danza regional, los pequeños dieron la bienvenida a padres de familia, allí se apreciaron siete ofrendas, disfraces como el de Pancho Villa, Adelitas, Diablito, Catrinas, Calaveras y Superhéroes.

Como parte del enriquecimiento cultural del Colegio Cencalli, alumnos de Secundaria se dieron cita para vivir de una manera diferente esta tradicional celebración. Los jóvenes prepararon una pequeña obra de teatro, así como ofrendas de diferentes personalidades mexicanas, entre las que destacaron Cantinflas, María Félix, Vicente Fernández y el Niño Artillero.



• Karime y Sergio.



• Estrellas de la época de oro del cine mexicano.

PROGRAMA GENERAL



FECHA	EVENTO	HORARIO	LUGAR
28 DE NOVIEMBRE 2023	DEL CAMPO A TU MESA ACTIVIDAD CON ALUMNOS DE GASTRONOMÍA	10:00 HRS	RANCHO ALEVA
	CONVERSATORIO SOBRE LA AGRICULTURA BIODINÁMICA POR VALERIA CÍCERO	12:00 HRS	RANCHO ALEVA
01 DE DICIEMBRE 2023	RALLY DE MESEROS Y MIXÓLOGOS	10:30 HRS	JARDÍN JUÁREZ
	CONFERENCIA "COMO TRANSFORMAR UN NEGOCIO EN UNA EMPRESA" POR EL EMPRESARIO MORELENSE MIGUEL AVILA	11:00 HRS	CINE MORELOS
	CONFERENCIA "LA ECONOMÍA RESURGUIENDO A TRAVÉS DEL ARTE" POR LOS CRITICOS DE ARTE Y POLITICAS CULTURALES JUAN JOSE SOTO, JOTA IZQUIERDO y NANCY DURAN	16:00 HRS	CINE MORELOS
	PRESENTACIÓN DEL LIBRO "MAICES A MAICES" AUTORA: ELSA GUZMÁN GOMEZ	18:00 HRS	CINE MORELOS
	CENA MARIDAJE FUSIÓN DE CHEFS EDUARDO REYES DEL RESTAURANTE RAICES BOUTIQUE Y CHEF ISRAEL LOYOLA DEL RESTAURANTE "EL PARIAN ATELIER"	20:00 HRS	RESTAURANTE RAÍCES BOUTIQUE
02 DE DICIEMBRE 2023	CORTE DE LISTON INAUGURAL DEL CORREDOR GASTRONÓMICO	10:00 HRS	HIDALGO, ESO AV MORELOS
	TALLER SABOR ES KIDS "DECORA TU GALLETAS NAVIDEÑA"	11:00 HRS	MUSEO DE LA CIUDAD
	TALLER SABOR ES KIDS "DECORA TU PIÑATA"	13:00 HRS	MUSEO DE LA CIUDAD
	SAMBA BRASILEÑA	14:00 HRS	EXPLANADA PALACIO DE CORTES
	SABOR ES ARTE: EXPOSICIÓN "30 ARTISTAS CONTEMPORÁNEOS REINTERPRETANDO EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA"	16:00 HRS	MMAC JUAN SORIANO SALA: EL CUBO
	"CATA DE LOS MEZCALES DE MORELOS" MAESTRO MEZCALERO FRANCÉS DANY HURPIN	16:00 HRS	CENTRO CULTURAL LA BIGOTONA
	PERFORMANCE ARTÍSTICO CONTEMPORÁNEO FORAMEN	17:00 HRS	CORREDOR GASTRONOMICO / PALACIO DE CORTES
	CONCIERTO EN BENEFICIO A LOS BOMBEROS DE XOXOCOTLA, ERASMO CATARINO Y LA BIG BAND INVITADA ESPECIAL: PAULA PONS	19:00 HRS	TEATRO OCAMPO
03 DE DICIEMBRE 2023	GRAN CARRERA DE 5KM "SABOR ES DEPORTE"	8:00 HRS	CALLE GUTENBERG, ESQUINA GALEANA
	TORNEO DE AJEDREZ SABORES MORELOS 2023	10:00 HRS	ZOCALO
	TALLER DE COLLAGE Y DIBUJO IMPARTIDO POR EL RECONOCIDO ARTISTA LALO LUGO	11:00 HRS A 15:00 HRS	EDIFICIO BELLAVISTA
	SABOR ES TEATRO: LA CASA RODANTE DE LAS CUENTACUENTOS DE QUINTAESCENCIA COLECTIVO	11:00 HRS	MUSEO DE LA CIUDAD
	SABOR ES MÚSICA: "CONCIERTO DE JUGUETE" DE PEPE FRANK	13:00 HRS	MUSEO DE LA CIUDAD
	TARDE DE BAILE CON LA ORQUESTA XPLOSIÓN	14:00 HRS A 16:00 HRS	QUIOSCO JARDÍN JUAREZ
	PARADE CAPOEIRA CDO BRASIL	16:00 HRS	CALLE HIDALGO
	BANDA SINFÓNICA INFANTIL/JUVENIL DE MORELOS	17:00 HRS	EXPLANADA PALACIO DE CORTÉS
	SABOR ES MÚSICA: "UNA FLOR DE NAVIDAD". CONCIERTO POR EL CORO DE LA ESCUELA EJÉRCITO MEXICANO	17:00 HRS	TEATRO OCAMPO
	FUNCIÓN DE CINE "COMO AGUA PARA CHOCOLATE DE ALFONSO ARAU"	18:45 HRS	CENTRO CULTURAL TEOPANZOLCO
	CLAUSURA DEL FESTIVAL	20:00 HRS	CALLE HIDALGO



SECRETARÍA DE
DESARROLLO ECONÓMICO
Y DEL TRABAJO

FIDECOMP
FIDEICOMISO EJECUTIVO
DEL FONDO DE COMPETITIVIDAD
Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO

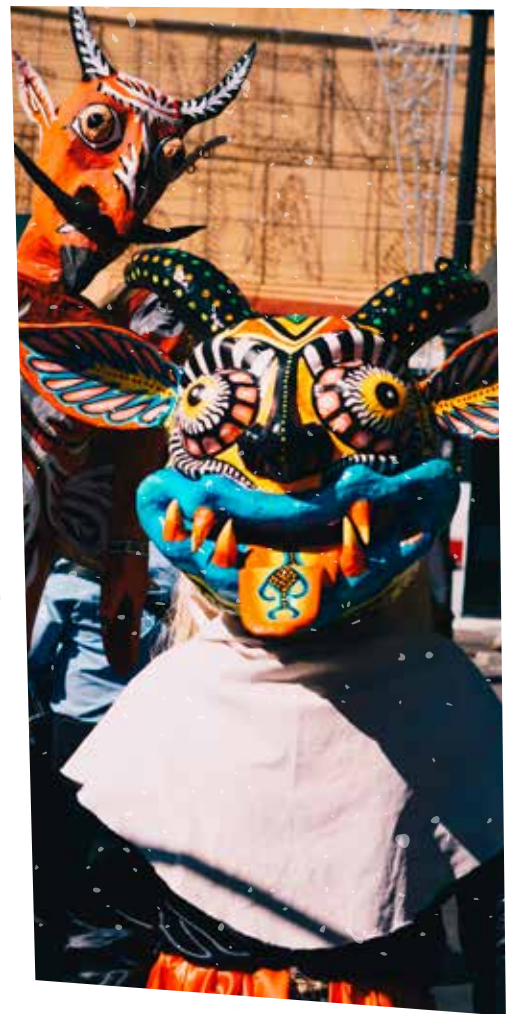
SECRETARÍA DE
TURISMO Y CULTURA





CULTURA Y
GASTRONOMÍA

FESTIVAL
INTERNACIONAL



Sabor
es
Morelos
2023

2 – 3 DIC



CUERNAVACA
CALLE HIDALGO



MORELOS
2018 - 2024

morelos
LA ETERNA PRIMAVERA

SECRETARÍA DE
DESARROLLO ECONÓMICO
Y DEL TRABAJO

CANIRAC
CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS
CUERNAVACA

SECRETARÍA DE
TURISMO Y CULTURA

CANACO SERVYTUR
CUERNAVACA

FIDECOMP
FIDEICOMISO EJECUTIVO
DEL FONDO DE COMPETITIVIDAD
Y PROMOCIÓN DEL EMPLEO

CONSEJO
COORDINADOR
EMPRESARIAL
MORELOS, A.C.

FITUR
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE TURISMO

MORELOS
GOBIERNO DEL ESTADO