

OVEJA NEGRA

JULIO 2026 / N° 85

SÉ DIFERENTE



The New York Times

**FUNCIONARIOS
MEXICANOS
INFORMANTES
DE TRUMP**

PUCHETA-PAZ

**IRRUMPEN EN LA INDUSTRIA
DE LA MODA EN LATAM.
MÉXICO ES SU PUERTA DE ENTRADA.**



VIAJA BIEN ACOMPAÑADO.

GLS 580 4MATIC MH 2026 ofrece el paquete de asistencia a la conducción Plus, que cuenta con el asistente activo de dirección.

Adquiérela hoy con beneficios exclusivos.



**BONO
EXCLUSIVO**

o 18 MSI + 0%

COMISIÓN
POR APERTURA

o

**TASA PREFERENCIAL
DEL 9.9%**

3 AÑOS*
GARANTÍA | KMS ILIMITADOS
SERVICIOS INCLUIDOS

OVEJA NEGRA



04

PREMONICIONES
Mariana Orea

22

ENTREVISTA
Olivier Lombard

61

MUNDIAL
*Tendencias del
mundial 2026*

08

NEWSLETTER
The New York Times

29

HABLANDO AL CHILE
Chef Ricardo
Muñoz Zurita

64

OVEJA DESCARRIADA
Clara Brugada

10

SEGURIDAD TURÍSTICA
Iñaki Garmendia

32

PLACERES CULPOSOS
Mariana Orea

66

DEL REBAÑO
Ronaldinho

13

REFLEXIONES DESDE LA
CATEDRAL DEL MAR
Alvaro de Marichalar

35

VINO SIN COMPLEJOS
*Coto Mayor
Reserva 2021*

68

MODA

16

FRENTE A FRENTE

38

ROLANDIS
¡VERANO DE
HELADOS 2X1
Rolandis Pizza!

71

GOBIERNO

18

FRASES QUE MATAN

41

PORTADA
Pucheta-Paz

20

ZOOM

58

OVEJA VERDE



Sargazo

¿PROBLEMA AMBIENTAL O DESASTRE NATURAL?

El Caribe mexicano ¿enfrenta un grave problema ambiental ó un desastre ecológico por sargazo?

Habría que considerar técnicamente su factor diferenciador, y éste principalmente radica en la escala de tiempo, la magnitud y el origen.

Un problema ambiental es un proceso continuo y progresivo de degradación, a menudo causado por el humano. En cambio, un desastre ecológico es un evento súbito, destructivo y de alto impacto que arrasa con un ecosistema.

Teniendo en cuenta el declive actual de la biodiversidad, el aumento de los impactos y la ausencia duradera de una gobernanza efectiva, sin encargo, esta interrogante ha llevado a un enfoque dividido.

Es cierto. Las macroalgas son indicadores de la creciente contaminación en buena parte por acciones humanas, que afectan el ecosistema, y de paso representa una amenaza para la salud, debido, entre otros factores, a su descomposición en las playas y a su alto contenido de arsénico y metales pesados, que pudiese traducirse como un grave problema ambiental.

Pero el sargazo es indiscutiblemente un desastre ecológico que se convirtió en un evento súbito, destructivo y de alto impacto que no sólo arrasa con un ecosistema.

Está dañando severamente el turismo provocando afectaciones económicas en la región de magnitudes que se empiezan a resentir.

En 2026 se esperan 40 millones de toneladas métricas de biomasa de sargazo en el océano Atlántico, aún más que en 2025. También se estima que se incrementa su

arribo en Quintana Roo, que el año pasado alcanzó alrededor de 90 mil toneladas,

Sin embargo, el sargazo no ha sido clasificado oficialmente como "desastre natural" en México porque, legalmente, los desastres se limitan a fenómenos físicos repentinos que ponen en riesgo vidas humanas y viviendas. El arribo de macroalgas se clasifica como una contingencia o fenómeno ambiental atípico, de acuerdo con estudios de Greenpeace.

De acuerdo con los criterios legales, para que un evento sea catalogado como desastre natural por el Sistema Nacional de Protección Civil (y el extinto FONDEN), debe implicar un riesgo inminente de muerte o daños catastróficos a la infraestructura habitacional, como un terremoto o un huracán.

Y aunque el sargazo sí representa una emergencia económica, turística y ecológica, el gobierno federal mexicano ha optado por gestionar el problema a través de programas de contención de la Secretaría de Marina.

El sector turístico y empresarial ha solicitado en múltiples ocasiones al gobierno federal que se modifiquen estos marcos legales para activar recursos de emergencia directamente. Sin embargo, a la fecha se atiende como un problema ambiental y no como un desastre natural.

La última respuesta de las autoridades ha sido crear un PLAN EMERGENTE, fundamentado en 4 pilares: Conectividad aérea gestionando nuevas rutas; Promoción y posicionamiento internacional para revertir percepciones negativas; Atención directa al sargazo mediante soluciones a corto plazo, y Priorizar la protección del empleo.

El problema no es actual. Rebasa la década. Y de nada sirve la gestión de nuevas rutas aéreas, la promoción, si no hay demanda ante el desastre ecológico que nadie quiere atender de fondo, tanto que en el PLAN EMERGENTE lo colocan en el sitio 3 de 4.

El sargazo es un ecosistema por sí mismo y refugio de fauna, y como efecto de mar, dicen los científicos, debe atacarse desde el mar.

No han sido suficientes las barreras de contención en algunos puntos a lo largo de 90 kilómetros de litoral. No ha habido la voluntad política para aminorar este desastre natural, ni económicamente, ni técnicamente.

En juego están las inversiones, la generación de divisas, empleos, la continuidad de un destino, el Caribe Mexicano, que empieza a mostrar cansancio. La inseguridad también se ha convertido en una catástrofe en la imagen internacional con severas afectaciones.

Hay proyectos para la retención del sargazo que no han querido escucharse ni tomarse en serio y han sido frenados por cuestiones políticas. Y a la 4T le tiene sin cuidado. Su PLAN EMERGENTE debe priorizar el desastre ecológico y a partir de su mitigación, echar andar la estrategia.

Las cifras alegres, como las del Mundial, o las millonarias ventas de Fitur y el Tianguis Turístico de México, ya no alcanzan.

Las ocupaciones están descendiendo de manera alarmante. El tráfico en centros comerciales y restaurantes también.

Es hora de tomarse en serio el desastre ecológico que está destruyendo infraestructura y el tan llamado bienestar compartido emergido del turismo, desde el punto de vista legislativo, hasta la gestión de recursos económicos y acciones reales. Ya las cifras alegres no alcanzan.

THE TASTE OF SUMMER.



COSTAS
sabor a mar

NEWSLETTER THE NY TIMES



La gigantesca estatua de Lionel Messi, obra de Aldo Beroisa, en la remota localidad petrolera de Cutral Co, Argentina

¿QUIÉN HIZO LA ESTATUA GIGANTE DE MESSI EN ARGENTINA?

Mientras Lionel Messi, el capitán de la selección nacional argentina, persigue el ambicioso objetivo de llevar a su equipo a un segundo título consecutivo en la Copa Mundial, Aldo Beroisa se ha enfrentado a otro reto monumental: construir una gigantesca estatua del ídolo del fútbol en medio del desierto patagónico.

LEE NOTA COMPLETA: <https://nyti.ms/4xUdUrx>



La presidenta de México, Claudia Sheinbaum, a quien vemos aquí en la Suprema Corte de Justicia de México el año pasado, se ha inconformado por las investigaciones estadounidenses sobre funcionarios de su partido político./Luis Antonio Rojas para The New York Times

FUNCIONARIOS MEXICANOS SE HAN CONVERTIDO EN INFORMANTES DEL GOBIERNO DE TRUMP

El gobierno de Donald Trump ha intensificado sus investigaciones sobre el gobierno de México y, a medida que esos esfuerzos avanzan, algunos funcionarios electos del partido en el poder se han ofrecido de manera discreta a las autoridades estadounidenses como informantes.

LEE NOTA COMPLETA: <https://nyti.ms/4oUcw4n>



Trabajadores en el taller de producción de Dforja Creations, una empresa privada de muebles de La Habana, en 2024/Eliana Aponte para The New York Times

CUBA ANUNCIA UNA TRANSFORMACIÓN ECONÓMICA IMPORTANTE

El gobierno de Cuba anunció recientemente una amplia reestructuración económica. Por primera vez desde la revolución de 1959, ha planteado renunciar al control total del comercio. Esto es lo que hay que saber.

LEE NOTA COMPLETA: <https://nyti.ms/4uYLJ8o>



21°09'N 86°50'W
— Mar Caribe, MX

N° 01. Travesía privada - Cancún a Isla Mujeres

— Hay un Caribe que aún sabe guardar secretos.

— UNA INVITACIÓN • CANCÚN & ISLA MUJERES

Navega lo extraordinario.

Travesías privadas en catamarán por el Caribe mexicano. Chef a bordo, anclajes que pocos conocen y atardeceres sin testigos — diseñados para los suyos, y solo para los suyos.

DÍA COMPLETO • TRIPULACIÓN DEDICADA • GASTRONOMÍA & BAR PREMIUM

› Cupo reducido. Seis zarpes diarios.



RESERVE SU TRAVESÍA PRIVADA →

albatroscatamarans.com
ISLA MUJERES • CANCÚN



DIFERENTES VISIONES E INTERPRETACIONES *de la seguridad*

Normalmente, los gobiernos persiguen generar un efecto social positivo cuando se habla de la seguridad nacional, estatal y local. Tras esa premisa, surgen diferentes opiniones y vivencias que pueden coincidir o no con la versión “oficial” existente.

En este sentido, parece que las experiencias personales y sociales, al ser mucho más concretas y tangibles, se van imponiendo por cercanía y credibilidad sobre el efecto comentado.

Hay quien se pueda sentir reconfortado por las últimas acciones y cifras relativas a la seguridad nacional, pero cuesta porque gran parte de la sociedad carece de la cobertura necesaria, de ahí su escasa aceptación entre sus habitantes.

Así, ciudadanos y en menor medida los turistas pueden tener una consideración negativa de la situación, mientras que la política institucional sigue transmitiendo unos datos reales y positivos nada desdeñables, pero todavía insuficientes.

Esa dualidad hace que se vayan consolidando dos visiones donde las soluciones no alcanzan a todos por igual.

Y en todo este entramado, ¿cuál es la situación de la actividad turística? De entrada, queda demostrada su adapta-

ción a escenarios de difícil encaje que le exigen cumplir unos requisitos físicos y sociales.

Es sin duda uno de los sectores más afectados por el clima social existente en su entorno por lo que soporta una carga emocional y profesional de gran magnitud para así mantener su estatus y competitividad a través de servicios y empresas muy depuradas.

Se trata de auténticos supervivientes que han de realizar esfuerzos extraordinarios y que, si dispusieran de unas condiciones de seguridad diferentes, su aportación a la sociedad y ciudadanía mexicana se incrementaría de manera exponencial.

Parece que sigue siendo necesario explicar que la seguridad turística no se circunscribe a otro servicio público más, sino que sin dejar de serlo es factor determinante de productividad de uno de los sectores que más referencias positivas genera en el exterior.

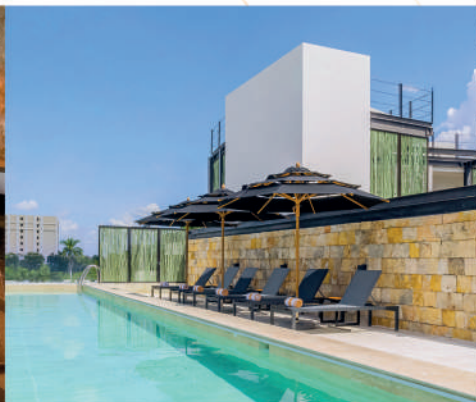


LAS BRISAS
MÉRIDA

Más que un hotel, tu nuevo
santuario del descanso.

RESERVACIONES

☎ (55) 5339.1010 | (999) 689.2020



25 AÑOS
GRUPO BRISAS

Reencuéntrate

LAS BRISAS
HOSPITALIDAD CON ALMA

brisas.com.mx



EL REY FELIPE VISITA

*Palacio
Nacional*

Nueva España se llamaba cuando la Familia Hispana permanecía unida. Y también Nueva Granada, Perú, Río de la Plata. No eramos de España. Eramos, ESPAÑA.

Después de todas aquellas tristes separaciones, (fruto de tantas guerras civiles), hoy permanecemos balcanizados, divididos en mil pedazos... Y así, en nada mejoró nadie... Nunca. A nadie le fue mejor. Este es un hecho comprobable y comprobado.

Hace unos días hemos visto al Rey de España, FELIPE VI, entrando en el imponente palacio Nacional para reunirse con la presidente de México, Claudia Sheinbaum. Gran alegría para todos.

Ese precioso edificio lo levantó España hace 504 años (1522), con el nombre de Casas Nuevas.

Era el mismo año en el que España completaba la aventura más importante y trascendente jamás lograda por

la humanidad: la Primera Circunnavegación del planeta, que consiguió completar Juan Sebastián Elcano. Un viaje que había iniciado tres años antes -en 1519- Fernando de Magallanes.

Hernán Cortés, padre de Méjico, construyó el actual Palacio Nacional en nombre del Rey Carlos I de España, (y V de Alemania), antepasado del Rey Don Felipe VI.

Palacio Virreinal y Palacio Imperial fueron otros nombres durante la época del virreinato imperial, esa época floreciente e inspiradora tres siglos de luz, progreso, estabilidad, riqueza y esplendor individual y colectivo: la mejor época de toda nuestra historia familiar hispana.

Trescientos años de éxito luego ocultos por el negro relato que lograron imponer los envidiosos enemigos de España y de la Fe Católica. Un relato falaz que usurpó y usurpa la Verdad Histórica, mientras rompe la identidad de todos los hermanos de la Familia Hispana.

La presidente mexicana sigue adelante con esa imposición absurda e interesada, pero el pueblo mejicano cada día la crée menos. Porque la verdad no se esconde; se encuentra fácil viajando con el alma y manteniendo los ojos bien abiertos; observando catedrales, universidades, calzadas, acueductos, hospitales, Pueblos Mágicos, charrería, guitarras, trompetas o tequila; todo de la época virreinal. Tres siglos.

Todo esto es el todo hispano que todos sentimos, pensamos, y somos...

Cuando visitas el maravilloso Xcaret, compruebas cómo intentan romper la Verdad Histórica haciéndonos ver una supuesta sociedad nativa idílica previa a la llegada de Cortés, a quien pintan como un matón de barrio en vez del Libertador que fue, al conseguir liberar a tantos pueblos oprimidos por aquella dictadura antropófaga que Cortés supo terminar, mientras ofrecía la Fe Católica y garantizaba el maravilloso mestizaje que desde entonces une para siempre las dos orillas del Atlántico.

Rezamos para que la presidente de México sepa evolucionar para bien y logre sobreponerse a sus propios conflictos e imposiciones ideológicas, para saber honrar la historia, mejorando el presente y el futuro entre México y España.



“Estoy totalmente desconcertado (...)

Dado que se invierten importantes fondos de los contribuyentes y recursos de apoyo estatal incluso en la participación en el Mundial, pido al Ministerio de Cultura, Deportes y Turismo que investigue a fondo las circunstancias exactas de este incidente, analice sus causas y elabore medidas exhaustivas para evitar que se repita y para mejorar”: Lee Jae Myung, Presidente de Corea del Sur (29 Junio 2026).



“Pido disculpas sinceras al público surcoreano que ha apoyado a nuestro equipo. Hoy dimito de mi cargo. Aceptar este puesto nunca fue una decisión fácil, pero desde el momento en que lo acepté, mi único objetivo fue cumplir con mis obligaciones de forma responsable hasta el final”: Hong Myung-bo, director técnico del equipo de fútbol de Corea del Sur (29 Junio 2026).



EL CIELO

VALLE DE GUADALUPE

Nuestros vinos premiados en



CMB | CONCOURS MONDIAL *de* BRUXELLES

Ereván, Armenia
Mayo 2026



de venta en
www.vinoselcielo.com



El Cielo Valle de Guadalupe



“Aunque hay personas malas, nuestro mundo necesita emoción positiva. El fútbol puede ayudar, puede hacer que la gente olvide por un rato su realidad”: Gianni Infantino, Presidente de la FIFA (11 Junio 2026).



“Estoy cansada, cansada de ver que cuando vamos a nuestras playas que nos digan: ‘no pueden entrar’, porque son ‘all inclusive’, ese ‘all inclusive’ es que tú, mexicano, no tienes derecho a pasar, pero nosotros, los norteamericanos, porque tenemos unos fideicomisos especiales, sí podemos estar aquí adentro. Y perdón, ¿en calidad de qué adquirieron la posesión? Ni siquiera posesión, un fideicomiso para quitarnos nuestras tierras”: Loretta Ortiz, Ministra de la SCJN (19 Junio 2026).

Haz de
cualquier
momento
una
celebración



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

Adquiere tu champagne en tu tienda
de preferencia o en



EL CIELO
VALLE DE GUADALUPE

www.vinoselcielo.com



Conocer es no excederse



Jamal Satli Iglesias, de Grupo Satli.

TRES EN UNO

Grupo Satli, Marriott International y Aimbridge Hospitality se unen en alianza para la creación de un macroresort de lujo en la Riviera Maya de 980 habitaciones bajo el concepto todo incluido.

El hotel será desarrollado por el fondo de inversión inmobiliaria presidido por Jamal Satli Iglesias, quien aseguró que la operación combina la capacidad inversora del grupo con la plataforma internacional de Marriott y la experiencia operativa de Aimbridge en resorts todo incluido.

El complejo operará temporalmente bajo una marca independiente y su transición definitiva a la marca Marriott Hotels All-Inclusive está prevista para el año 2027.

El complejo se desarrollará en un terreno de 181 Ha, con 400 m de frente de playa, con un río artificial, spa, 12 piscinas, 2 pistas de tenis y distintas áreas de ocio y entretenimiento.

EL MÁS ALTO

El grupo hotelero mexicano The Palace Company celebró el ingreso de las primeras 1,000 habitaciones del nuevo Moon Palace The Grand Punta Cana que tuvo lugar el 1 de junio pasado.

Se prevé que el complejo hotelero edifique 2,100 cuartos hoteleros en su totalidad para antes de que finalice 2026.



Gibrán Chapur, de The Palace Company.

El complejo prevé un campo de golf de 18 hoyos, un centro de convenciones, spa de gran escala, parque acuático, casino, instalaciones deportivas y la oferta gastronómica de 20 conceptos culinarios.

Gibrán Chapur, CEO de The Palace Company, destacó que esta nueva inversión representa un crecimiento exponencial para la organización, cuya sede se ubica en Cancún.

Sin embargo, el complejo no ha estado exento de polémica, al construir edificios de 18 pisos, que contravienen al modelo tradicional de Bávaro y Punta Cana, al colocar una estructura vertical de aproximadamente 77 m de altura.



Dolores López Lira, de Grupo Lomas Hospitality

BARRERA ANTISARGAZO

Grupo Lomas Hospitality, liderado por Dolores López Lira, ha tomado acciones concretas para combatir el arribo de sargazo a sus propiedades dispuestas en la Riviera Maya.

Se trata de un sistema privado de barrera antisargazo en la zona conocida como Destino Maroma, reforzando los esfuerzos de protección costera frente a los hoteles Palafitos Overwater Bungalows y El Dorado Maroma.

Considerada una de las cadenas más importantes de la Riviera Maya, informó que la barrera fue desarrollada para apoyar las labores de mantenimiento de playa y ayudar a minimizar la llegada de sargazo a la costa, fortaleciendo la capacidad de respuesta del destino ante las condiciones costeras cambiantes a lo largo del año.

En total, las barreras tienen una longitud total de 1,050 m por 70 cm de ancho, divididas en 42 secciones, con un sistema de anclaje ecológico mediante puyas de acero inoxidable perforadas en roca.

Además de este sistema, el grupo hotelero implementa prácticas responsables para el manejo del sargazo, incluyendo labores continuas de recolección y disposición final adecuada a través de proveedores que cumplen con las regulaciones ambientales locales.



LIVE
AQUA[®]
CANCUN



EL MEJOR
Steak House



Carnivore.
PRIME STEAKHOUSE

Martes a Domingo de 18:00 a 23:00 hrs

Reservaciones 998 881 7600

* 20% de descuento

Chevalier de la Academia Culinaria de Francia y Discípulo del célebre chef Olivier Lombard, preside actualmente Vatel Club Capítulo de Q. Roo, cuyo fin es fortalecer, impulsar, dignificar y reconocer la calidad en los distintos segmentos del sector de la restauración.



MARTÍN *Rodríguez*

-¿Cómo incursionas al mundo de la gastronomía?

Concluí la preparatoria, y en un tiempo de sabático, mi tío me metió como stuart en el restaurante Casa de Campo, sin saber que se trataba de la posición de lavaplatos. Tenía 16 años, y fue en esa área donde probé por vez primera un salmón, y le di un traguito a una copa de champaña, fue tan impresionante la explosión del sabor en mi boca, que ese día me dije: “¡De aquí soy!”. Así me inicié haciendo maridajes de los escamoches.

-El salto...

El salto ocurrió ya en el Hotel Presidente Intercontinental como stuart en Banquetes. Tras la apertura del restaurante Alfredo Di Roma, me ascendieron a cafetero. Y todos los días iba ahí el chef ejecutivo, a quien le pedía mi cambio como ayudante de cocina. Tras muchas negativas me pasan a ayudante de cocina de banquetes del Hotel Presidente. Mi siguiente inquietud era convertirme en

chef, y me dijeron que comprara libros y revistas. Me chuté todas las revistas de Chepina Peralta, y yo decía que ya era chef. Y no, tenía que estudiar. Y con ayuda de mi mamá me gradué en la Escuela Superior de Gastronomía.

-¿Cuáles han sido tus más representativos cargos o en empresas?

A lo largo de 33 años ocupé todas las posiciones, desde stuart hasta chef corporativo. Sin embargo, fue en el hotel Presidente donde tuve uno de mis más grandes aprendizajes de la mano del chef corporativo Olivier Lombard (q.e.p.d.).

-¿Cómo fue tu inclusión en Vatel Q. Club México?

Gran parte de mi formación la hice con puros chefs franceses, y de hecho fue el chef Olivier Lombard quien fundó Vatel Club México en una iniciativa conjunta con otros cocineros de prestigio en México, también de origen francés, como Philippe Steinman, Fernand Gutiérrez y Regis Lacombe. Actualmente reúne profesionales de todo el país, sin distinción de nacionalidades.

Fue con el chef Olivier con quien participé en las grandes cenas para Vatel, y quien me inició para algún día estar sentado ahí.

-¿Cuáles han sido los logros de Vatel en la industria gastronómica?

Desde su fundación, el chef Lombard pretendió dignificar el empleo del cocinero y todos los involucrados en la industria de la restauración (de la mesa, del piso, bartenders, ammeseros, capitanes, gerentes), o sea todo lo que tiene que ver con la restauración.

Asimismo planteó vínculos comerciales con empresas multinacionales. Se hicieron revistas especializadas y una serie de cenas de gala y reuniones anuales. Después vino el nexa con AMAIT Abastecedores Turísticos para organizar el concurso culinario «La Parades des Chefs», realizado en la expo Abastur, antecesora de las eliminatorias latinoamericanas del Bocuse D'or y la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

-El origen del nombre Vatel..

Vatel debe su nombre al célebre chef Frank Vatel, cocinero, repostero y maestro de ceremonias francés de origen suizo, considerado uno de los chefs más importantes e influyentes del siglo XVII durante el reinado de Luis XIV.

-¿Cuál fue su repercusión en el ámbito internacional?

Antes que nada quitar la percepción de que la cocina mexicana era sólo picante y maíz. Creo que a través de Vatel le dieron otra concepción y de mostraron su gran riqueza, su legado al mundo.

Al tiempo, la Académie Culinaire de France y los Maîtres Cuisiniers de France confiaron a Vatel Club México su representación para América

Latina y El Caribe. Así, sus afiliados ganaron prestigio en el medio gastronómico europeo y muchos mexicanos comenzaron a ser laureados con la estrella que los acredita como académi-

cos de la asociación francesa. Alejandro Heredia fue el primer mexicano como institución aquí en México. Y tuve la suerte de crecer con todos los Vatelianos fundadores.

-Tu participación en Vatel Club México...

Tuve la fortuna de ser selección nacional 1998-99, tenía la edad y me toman en cuenta para poder ir al Bocuse D'or, el concur-

so de cocina más prestigioso y exigente del mundo, a menudo considerado las "Olimpiadas de la gastronomía", fundado precisamente por el chef Paul Bocuse en 1987.

Fui con el chef Gonzalo Vázquez para representar a México, y sin duda, fue un parteaguas de mi carre-

ra. Sin embargo, fue mi pase para convertirme en miembro de Vatel desde 1996.

-Vatel Club Capítulo Q. Roo...

Fue Alfredo Santamaría, quien fundó Vatel Club en Quin-

tana Roo hace 15 años por orden y mandato de su gran amigo Olivier Lombard siendo su primer presidente. Después tomó el liderazgo el chef Federico



Olivier Lombard.

López, sin duda uno de los grandes impulsores del movimiento gastronómico en la zona y quien ha impulsado mucho a la juventud y la cátedra. El chef Benjamín Nava fue el tercero y quien me antecedió. Fue en octubre cuando se hicieron las votaciones y me

favoreció el 66% de los miembros por los próximos 2 años.

-¿Cuáles son los pilares en tu gestión?

Federico López tuvo a bien querer diseñar el tema de Vatel Verde, que va justamente a apoyar a estudiantes, y Benjamín lo quiso retomar. He sido un proceso largo y es una aportación que me gustaría concretar. Creo fielmente que si nosotros empezamos a trabajar con los semilleros, podemos continuar dignificando la profesión que es el legado de Olivier Lombard.

-¿Hay algún proyecto en concreto?

Nos hemos ya acercado a la Universidad del Caribe, al Tecmilenio, al Centro Gastronómico Universitario, como una acción para involucrarnos con los estudiantes, a quienes queremos darles algunas men-

torías y apoyarlos para que vayan a nuestros centros de consumo a hacer sus prácticas profesionales. Asimismo, que los mejores estudiantes de cada escuela puedan participar en las actividades que los chefs de Vatel hacemos, y así consolidar Vatel Verde.

-¿Cuántos miembros activos participan actualmente en Vatel Club México?

En todo el país hay alrededor de más de 700 miembros y en Quintana Roo somos 55.

-Su aportación a la sociedad...

Organizamos eventos para la sociedad sin cobro alguno a través de nuestros grandes aliados que son los proveedores. Así fortalecemos alianzas comerciales, mientras apoyamos algunas obras sociales. Esa es parte de nuestra esencia que deseamos continuar.



LA CASTELLANA®

1936



2026

¡Participa para ganar un jersey
original de Estados Unidos!

Para participar sólo tienes que:

- 1 **Comprar** 2 **Responder** 3 **¡Listo!**



EVITA EL EXCESO | +18 | www.alcoholinformate.org.mx

Para participar, el consumidor deberá responder correctamente la pregunta incluida en el boleto y depositarlo en la urna participante en Tienda La Castellana Cancún (ubicada en Huayacán Manzana 141, Lote 61, Col. Smza 310, Zona Comercial Palmaris), Promoción válida del 29 de junio al 11 de julio de 2026. Los ganadores se anuncian a partir del 13 de julio de 2026. El premio no es transferible, canjeable por dinero ni sustituible por otro producto o servicio. Promoción no acumulable con otras promociones, descuentos, cupones o beneficios. Válido a solo una jersey.



DÍA INTERNACIONAL DEL

Tequila

El 24 de julio tiene lugar el Día Nacional del Tequila, de acuerdo con un decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de mayo de 2026, unificando la celebración nacional con el Día Internacional del Tequila.

Como ferviente promotor del tequila, pilar fundamental de la identidad y gastronomía mexicana, me uno al festejo de la bebida embajadora de nuestro país, la primera con Denominación de Origen (1974) y la primera que obtuvo el registro internacional ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (1978) para 5 estados que conforman la denominación: Jalisco (íntegro) y en municipios específicos de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas.

Las civilizaciones mesoamericanas fermentaban ya la savia del maguey para producir pulque, una bebida ceremonial y sagrada. Tras la llegada de los conquistadores españoles, se introdujeron alambiques de cobre. Al escasear el aguardiente europeo, comenzaron a destilar el agave, dando origen al primer “vino de mezcal”.

Se registran los primeros cultivos formales de agave azul a gran escala en la región de Tequila, impulsados por figuras como Pedro Sánchez de Tagle.

En 1795 Don José María Guadalupe de Cuervo y Montaña obtie-

ne la primera licencia oficial de la Corona española para producir y comercializar el destilado.

En 1873 Don Cenobio Sauza simplifica el nombre a simplemente “tequila”, delimitando el uso exclusivo del agave azul.

Fue en 2006 cuando la UNESCO declara el Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila como Patrimonio de la Humanidad.

En lo personal, acostumbro maridar moles tradicionales y el pipián con una copa tequila para balancear la potencia de las especias.

También con algunos de mis platillos insignia, como el manchamantel, los panuchos de cochinita ó el pato en mole negro, y lo hago con tequilas artesanales.

Tomar el tequila directo del congelador espesa la bebida y la suaviza, pero el frío extremo anula sus aromas y borra los matices, impidiendo apreciar su verdadera complejidad...

¡HABLANDO AL CHILE!

el Espinosa
JEWELRY





COCINAS CON

Sabor a Mar

PERTO JUÁREZ está cocinando una de las rutas gastronómicas más apetecible en lo que respecta a cocina de mar, evidentemente, es su vocación natural.

A la zona viene a sumarse COSTAS, del que lleva los fogones el chef OMAR TERRÓN.

Su ubicación es envidiable (a la orilla de la playa en Marina Hacienda del Mar), tanto como su menú, que logra reunir en un sólo espacio los platillos más célebres de las costas más importantes del litoral mexicano.

El chef Omar realizó un detallado recorrido por cada costa para absorber recetas, ingredientes, sabores, con un resultado sin parangón.

Cocina con sabor a mar es su consigna que empieza a tener en su corta vida toda clase de foodies como fieles admiradores. **¡YUMMY YUMMY YUMMY!**





TRENDY

ECLECTIC EVENTS



OPERACIÓN DE EVENTOS • LOGÍSTICA Y RENTA DE EQUIPO • DARK KITCHEN



Trendy Eclectic Events

TEL: 998 246 5014

alquiladora@trendycancun.com



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

COTO MAYOR

RESERVA 2021

Coto Mayor Reserva es un vino excepcional elaborado con una cuidada selección de uvas Tempranillo y Graciano procedentes de viñedos propios en Rioja Alavesa y Finca Los Almendros.

La bodega riojana, con 56 años de historia, cuenta con viñedos que se distribuyen en todas las subzonas de la D.O. Ca Rioja, desde fincas en localidades de Rioja Alta como Cenicero, hasta Finca Carbonera, el viñedo a mayor altitud de la D.O. Ca Rioja.

VISTA

Rojo rubí intenso con borde teja.

NARIZ

Fruta madura, especias dulces y cacao fino.

BOCA

Carnoso, equilibrado, con notas suaves de chocolate, buena estructura tánica y gran persistencia. ¡Muuuuy mordibleee!





LA CASTELLANA®



**LALO
PALOMAQUE**
Sommelier
La Castellana

“El vino Coto Mayor Reserva es ideal para acompañar carnes rojas, cordero asado o platos de caza”.

\$485



Asesoría Integral Empresarial



CONSULTORÍA EMPRESARIAL
en nóminas y contabilidad



Contratos y Convenios | Auditoría Legal

Defensa Fiscal | Peritaje Contable

Dictámenes Fiscales | Recursos de Revocación

Registros de Marca | Contabilidad General

Administración de Recursos Humanos

Chacmuntún No. 6, Sm 39, Mz. 7
Fraccionamiento Paraíso, c.p. 77507
Cancún, Quintana Roo, México.
Tel.: 998 849 2305 | 998 849 2306
admon@cea-empresarial.com
www.cea-empresarial.com



¡VERANO DE HELADOS 2 X 1

Rolandi's Pizza!

ROLANDI'S
PIZZA reconoce en
el helado parte de su
ADN y tradición, de
tal suerte que para
este verano repetirá
la segunda edición
de VERANO DE
HELADOS, con súper
promoción ¡2 x 1!





LA HISTORIA DEL HELADO

La palabra gelato proviene del latín 'gelātus' y como seguramente sabrás, es un postre frío italiano, que fue el antecesor del helado.

ROLANDI'S PIZZA CANCÚN se ha convertido, literalmente, en la cuna de los helados en el Caribe Mexicano, que hacen artesanalmente con recetas legendarias.

En su paleta de sabores encontramos los tradicionales: Vainilla, Chocolate, Coco, Fresa y Napolitano.

Perooo, la apuesta va más allá. ROLANDI'S PIZZA CANCÚN hurga entre los ingredientes más clásicos del país de la bota, como el Pistache, la Avellana, Almendra con Amaretto, Trufa de Chocolate.



Hay también novedades: Ferrero Rocher, Sorbetos Premium, Frutos rojos, Fruta de la Pasión. Litchi, Coppa Arcobaleno, Variedad de sabores con salsa de chocolate. Coppa Romanoff y Plátano con helado napolitano, nuez picada y flameado con Controy.

go beyond the blue

BACALAR, QUINTANA ROO

AMAINAH
BACALAR



Conoce más de nosotros en
amainah.mx

Carolina
Lake Front Hotel



Conoce más de nosotros en
hotelcarolina.website

La dupla de diseñadores argentinos PUCHETA-PAZ, elegidos por celebridades y la high society de LATAM, ha construido una sólida carrera que extiende sus alas a México. Saben de los retos de la moda fast track, de la IA, de la responsabilidad ambiental, de la venta Online... Fascinantes revelaciones.



-¿Cuándo descubrieron que son Oveja Negra?

Gustavo: Yo desde muy chico cuando me di cuenta que mis intereses iban fuera de la convencional. Desde entonces supe que no podía vivir sin el diseño.

Fabián: Yo no sé si soy tan Oveja Negra o sí, pero creo que he reescrito su historia.

-¿Cómo se describen en 3 adjetivos?

Gustavo: Uff! Dramático, intenso y ¡doblemente intenso!

Fabián: Yo voy a responder como dicen en México: “humilde, sencillito y carismático”.

-¿Cómo se involucraron en el mundo de la moda?

Gustavo: Desde chico no paraba de mirar cosas de diseño, de arquitectura, y mi gran puerta fue trabajar como modelo donde entendí lo que era y cómo era, desde entonces no puede salir más.

Fabián: Tuve un camino bastante parecido, sólo con unos años antes empecé como modelo y luego seguí trabajando dentro del mundo de la moda.

PUESTA

PRO-
DU-
C-
T-
O-
S

-¿Cómo describen su propuesta?

Gustavo: El ADN de la marca Pucheta-Paz tiene que ver con lo sexy, con el volumen, pero también con una silueta al cuerpo para una mujer atrevida y audaz.

Fabián: Nuestra propuesta es totalmente de uso real. Hoy la gente no sólo quiere ver moda por moda, sino también quiere poder usarla.



-¿Cómo fue la integración PUCHE-TA-PAZ?

Gustavo: Se dio de manera muy orgánica, así como nuestros inicios de ambos por el mundo de la moda fue lo mismo con el trabajo. Nos conocimos en el ambiente inicialmente, después fuimos pareja, y hubo un vínculo emocional, y al muy poco tiempo nos encontramos trabajando juntos con el día a día, viajes, moda, diseño y decidimos justamente hacernos “uno” en la parte laboral, porque primero lo que nos une es nuestra pasión por el diseño, luego el compartir ese mundo y lo workaholic que nos mantiene juntos, porque somos obsesivos del trabajo casi las 24 horas

-¿Cuál es la aportación de cada uno a la marca?

Gustavo: *Lo mío es lo voluminoso, lo dramático.*

Fabián: *Yo siento que es 50 y 50, porque por más que los dos tenemos procesos creativos y de trabajo distintos, ambos diseñamos y ambos vamos por ese camino.*

Yo creo que Gustavo le aporta el drama, drama, drama, drama, y yo tal vez bajo el diseño a lo terrenal. Sin embargo, su drama me parece sumamente interesante.



-¿Cuáles son los obstáculos con los que se han topado dentro de la industria de la moda?

Gustavo: El obstáculo más grande es ¡Argentina! porque es un país muy cambiante, con una economía muy volátil. Me explico.

Cuando uno como diseñador tiene que ser sumamente creativo porque tenés mucho menos recursos a nivel telas, a nivel materiales de calidad.

Fabián: Igual creo que también es un ejercicio que la moda nos pone en juego en Argentina y en todas partes del mundo, lo que nos empuja todo el tiempo a estar proponiendo y haciendo cosas nuevas.

Gustavo: La moda es eso, y el obstáculo es construir todos los días una carrera, que hoy yo creo que lo relevante no es llegar a algo, sino es mantenerse y construir desde ese lado.

Fabián: Al mismo tiempo el equilibrar la producción para evitar excesos o falta de stock sigue siendo un reto muy muy muy costoso.

TALENTO...

Cuesta mucho encontrar y retener gente con oficios tradicionales como el patronaje. Y la rotación de gente de generaciones actuales es dramática.



TENDENCIAS

-¿Cuáles creen que serán las tendencias que van a marcar el rumbo de la moda?

Gustavo: Yo creo que la tendencia hoy es que los diseñadores hagamos ropa que la gente la pueda usar al día a día y que no quede sólo como una pieza de arte. A la

gente ya no le alcanza sólo con ver la moda. La quiere vivir, la quiere usar, la quiere sentir.

Fabián: Y yo creo que también hoy el público quiere la experiencia de compra, no solamente el comprar por comprar, sino cómo vivir la compra de una prenda como una gran experiencia.

-Fast Fashion...

Gustavo: Hay un fuerte rechazo al fast fashion tradicional y muchos está priorizando del slow

fashion, el cual va más por la calidad, la durabilidad y el significado de la prenda. Y al respecto nosotros vamos por el slow fashion, nuestro reto.



MEDIO
AMBIENTE

-La moda en el medio ambiente...

Gustavo: La industria es responsable de una alta contaminación del agua potable y emisiones masivas de carbono a nivel global.

Fabián: Alrededor del 80% de los desechos textiles terminan en vertederos o incinerados en lugar de ser reciclados.

Gustavo: Es verdad. Alrededor del 69% de la ropa actual utiliza plásticos (como el poliéster) que tardan siglos en descomponerse.

-Y en ese sentido ¿Qué hace la dupla Pucheta-Paz al respecto?

Gustavo: Estamos conscientes de que los compradores de hoy, especialmente las nuevas generaciones, buscan mayor circularidad y marcas éticas. Nosotros buscamos participar en esa modalidad que es un estilo de vida.



-¿Cómo participa la dupla Pucheta-Paz en el tema de la venta online?

Gustavo: Estamos ahora rearmando nuestra plataforma de venta porque es un canal muy importante. Sin embargo, la alta costura no es una industria para el canal online. El canal online es para una moda más "ready to wear". Pero tenemos algunas piezas que se venden muy bien online, sobre todo la sastrería, los vestidos más anatómicos y algunas de las piezas de pasarela.

Fabián: Y es evidente que el auge de las compras en línea ha complicado la logística inversa y los márgenes de ganancia. Y también, la continua guerra de precios y descuentos de muchas marcas chinas en línea erosionan el valor de otras marcas.

REVOLUCIÓN

TECNOLÓGICA

-La IA en la moda...

Gustavo: Sabemos que no podemos pelearnos con la revolución tecnológica. En mi caso particular creo en el toque

artesanal humano, en su proceso, en la creatividad, que van más allá de las herramientas de inteligencia artificial. Sin embargo, quizá en algún proceso podría funcionar, como en aquellos oficios que se están perdiendo.,

INFLUENCIAS & CELEBRIDADES

-¿Qué reconocidos diseñadores influyeron en su propuesta?

Gustavo: En mi inicio Alexander McQueen, porque fue un diseñador que lo estudiamos en la facultad. Después tuve mucha influencia de algunos diseñadores argentinos, quienes me sorprendieron con sus propuestas.

Fabián: En mi caso a mí siempre me gustó mucho Karl Lagerfeld, por sus diseños chics, atemporales.

-¿A qué celebridades han vestido?

Nos sentimos bendecidos porque nos han elegido muchas figuras internacionales como Ca7Riel & Paco, Cazzu, Tini, Lali y Susana Jiménez, entre muchos muchos tantos.



MÉXICO

-¿México aparece en sus planes de expansión?

GUSTAVO: México ha sido parte de nuestro proceso de crecimiento. Hemos trabajado en pasarelas en diversos lugares, y yo desde el primer día que puse un pie acá de la mano de todo el equipo me he sentido muy muy mimado y como que siento que me encuentro en mi casa. Así que es un mercado natural para nuestra expansión.

FABIÁN: Está en nuestros planes a corto y mediano plazo, es un mercado muy importante en LATAM.

-Como diseñadores ¿qué tienen que confesar?

Fabián: ¡Que he pecado! Jajaja! La realidad es que cada vez es más recurrente que las mujeres no se aceptan tal cual, y hablo incluso de las jóvenes. Se hacen todo tipo de cirugías y procesos que hasta les quita su belleza natural.

Gustavo: Que la moda incomoda.



CONFESIÓN



PUCHETA PAZ AL DESNUDO

-¿Qué aprendizaje les dejó la pandemia?

Gustavo: Yo creo que el mayor aprendizaje fue disfrutar el tiempo, el aquí ahora y el amor.

Fabián: Me parece que como a mí lo único que me quedó es que no hay que parar, ahora sí que pese a todo “el show debe continuar”.

-Si hubiera una película que describiera sus vidas ¿cuál sería?

Fabián: Seguramente alguna Almodóvar.

Gustavo: En mi caso, el documental de Alexander McQueen.

-¿Qué canción desnuda su alma?

Fabián: En este momento no me viene ninguna a la cabeza, pero seguramente del último disco de Cazzu hay dos canciones que me pegan en el alma.

Gustavo: The Verve, Bitter Sweet Symphony.

-¿Cuál ha sido su mayor quiebre?

Fabián: Tal vez el mayor quiebre en mi caso fue la muerte de mi papá, es un hecho así puntual.

Gustavo: Abandonar por completo la arquitectura y decidir ir por el camino del diseño.

-¿Cuál ha sido tu gran puntada?

Gustavo: Decir que no puedo hacer muchas cosas y hacerla una e ir por todo.

Fabián: Haberle propuesto matrimonio a Gustavo.

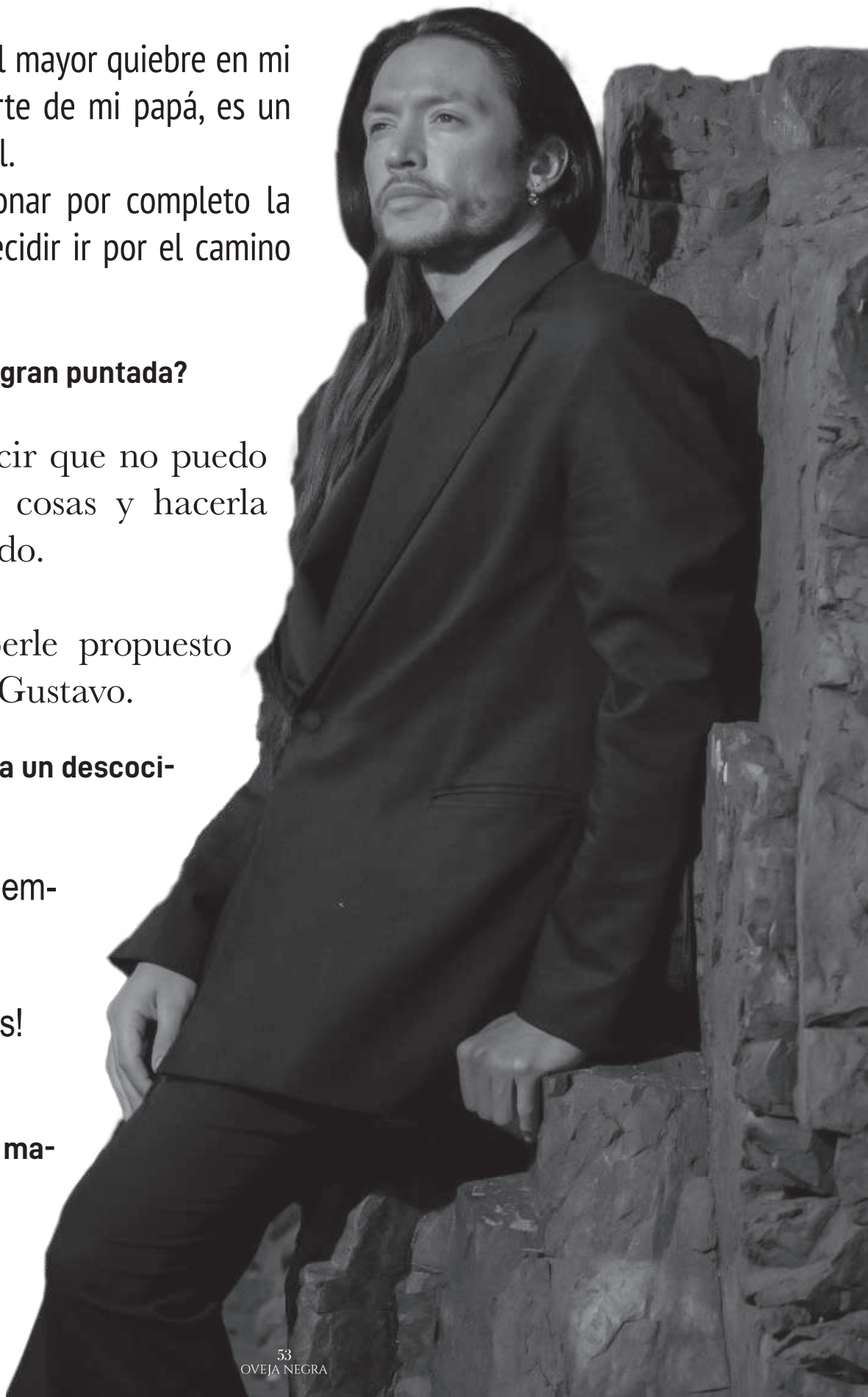
-¿Hay un roto para un descocado?

Gustavo: Ay, ¡siempreeee!

Fabián: ¡Miráanos!
Acá tienes dos.

-¿Cuál ha sido su mayor parche?

Fabián: Podría haber sido el





parchar talento, pero más bien lo vemos como una amalgama

-Si fueras una tela, ¿Cuál serías?

Gustavo: Yo sería un tafetán.

Fabián: Yo sería un terciopelo suave.

-Su puntada invisible...

Gustavo: El trabajo.

Fabián: El humor.

-¿A quién desearías tú vestir, Gustavo?

Anna Wintour, sería un delirio...

-¿Les han trasquilado?

Sí, varias veces.

-¿Y les gustaría trasquilar a alguien?

No en ninguno de los dos casos.

-¿Qué palabra te tatuarías, Gustavo?

Paz.

-¿Y tú Fabián?

Pucheta.

-¿Cuál es tu grosería favorita?

Gustavo: ¡Pendejo!

Fabián: Una muy chilanga, Pinche mamona... jajaja

-¿Sus placeres culposos...

Gustavo: ¡Bailar hasta que salga el sol!

Fabián: Comer.

-Si fuera su última cena,
¿Cuál sería?

Gustavo: Un buen corte de
carne con puré ñoquisa.

Fabián: Pasta a la bolo-
ñesa.

-Si vieron a Dios por primera
vez, ¿Qué le dirían?

Gustavo: ¿Cómo si-
gue la vida?

Fabián: Ay Dios
¿Por qué a mí?

-¿Qué les gustaría dejar como
legado?

Gustavo: Toda mi impronta
y contribución a la moda en
Argentina y Latinoamérica.

Fabián: La aportación positiva

que pude haberle dejado a otras
personas en lo profesional y en
lo personal, y que al recordarme
les provoque una sonrisa.

-¿Qué les gustaría que dije-
ra su epitafio?

Gustavo: Lo que la
gente que me quiso
sienta de mí.

Fabián: Vivió una vida
feliz.

**-Hoy se de-
claran Oveja
Negra por...**

Gustavo: ¡Porque so-
mos únicos!

Fabián: ¡Por perros!



ENCIENDE
TU ESENCIA

#serúnico



AEROMEXICO Y BIMBO CREAN ALIANZA *a favor del Medio Ambiente*



Grupo Aeroméxico y Grupo Bimbo concretaron una alianza estratégica a través de la cual impulsará el uso de Combustible Sostenible

de Aviación (SAF por sus siglas en inglés) en sus viajes corporativos y de negocios en América Latina.

Con esta iniciativa, ambas compañías contribuirán a la mitigación de gases de efecto invernadero. En el caso de Aeroméxico, mediante la disminución de emisiones de Alcance 1 generadas con el uso del combustible.

“Esta alianza refleja cómo la colaboración puede acelerar la transición hacia una aviación más sostenible en México y América Latina, impulsando acciones concretas para reducir emisiones en actividades clave como los viajes de negocio”, dijo Karen Farías, Directora de Sostenibilidad & ESG en Aeroméxico.

En el caso de Grupo Bimbo reducirá sus emisiones de Alcance 3, generadas por viajes de negocio.

“Tenemos un objetivo claro al 2050: que Grupo Bimbo sea una empresa con cero emisiones netas de carbono. Para lograrlo, iniciativas como la que hoy tenemos con Aeroméxico, suma un granito de harina a esta meta que requiere el trabajo conjunto de todos los actores a lo largo de nuestra cadena de valor”, refiere Alejandra Vázquez, Directora Global de Sustentabilidad de Grupo Bimbo.

La reducción de emisiones se acreditará mediante mecanismos reconocidos internacionalmente para la asignación y trazabilidad del SAF.

DEVELOPMENT • INNOVATION • STRATEGY • MARKETING



KNOW HOW = SUCCESS



ESCANÉAME

IN REAL ESTATE WE MAKE THINGS HAPPEN

Whatsapp

+52 1 998 845 0626

Web

lemmus.com

Las áreas ofrecidas corresponden a los metros cuadrados construidos y pueden tener una variación por ajustes técnicos en el proceso constructivo, éstas serán finalmente determinadas y precisadas en el régimen de condominio correspondiente. Las imágenes, renders, planos, diseños, áreas y medidas, son estrictamente representaciones artísticas del proyecto en desarrollo y pueden estar sujetos a modificaciones por coordinación arquitectónica.

TENDENCIAS del mundial 2026

• **EL ÁRBITRO OMAR ARTAN** no pudo cumplir su sueño profesional, participar en un Mundial, por las políticas migratorias de Trump.

• **ANA CÁNDIDA ÉVORA**, madre del Portero Vozinha se ha convertido en pieza fundamental para las redes sociales

• **MERLÍN, LA MASCOTA NO OFICIAL DEL MERLÍN.** Por cierto ya tiene registro de marca ante el IMPI.

• **LA ELEGANCIA DEL CONGO.** El Congo llegó representando una historia de colonialismo y resistencia. De sastrería convertida en cultura. De elegancia convertida en identidad.





• **NORUEGA ENCIENDE EL MUNDIAL CON SU ICÓNICO “REMO VIKINGO”**, que llegó hasta su Parlamento.

• **EL EQUIPO DE MARRUECOS** fue otro que incluyó en sus uniformes símbolos, patrones geométricos y colores ligados a la naturaleza, la protección y la identidad colectiva.

• **LOS REYES DE LOS PAÍSES BAJOS, ALEJANDRO Y MÁXIMA**, celebraron el triunfo de Curaçao bailando tras vestidores con los jugadores.



Q
N

ENCIENDE
TU ESENCIA



 Oveja Negra

OVEJA DeSCaRRRIaDa



CLARA BRUGADA

EN LETRAS CHIQUITAS... La Jefa de Gobierno de la CDMX metió golazo en la Copa del Mundo con los 23,000 mdp que gastó en **12,241 OBRAS DE INFRAESTRUCTURA! PARA EL MACRO EVENTO FUTBOLÍSTICO**. Las obras de poco o nada han beneficiado a los capitalinos, quienes exigen se transparente cada peso gastado Y LO JUSTIFIQUE, AL TIEMPO QUE INVIERTA EN LO INMEDIATO EN OBRAS VITALES COMO EN EL METRO COLAPSADO Ó EN DRENAJES OBSOLETOS. Los caprichos de la 4T parecen tener como beneficiarios a los propios funcionarios, al movimiento y a sus allegados con cargo a los ciudadanos.



mercado
libre

EVITA EL EXCESO.
PROHIBIDO A MENORES DE 18 AÑOS

amazon

Ronaldinho

“Lo más importante en el fútbol es aportar algo diferente, ser original”.

“El fútbol es un lenguaje universal, que no entiende de idiomas ni fronteras”.

“Ser humilde en la victoria y valiente en la derrota, esa es la verdadera grandeza”.





Elite

**LUJO
DESCALZO**

Muebles de baño, Canceledes, Sanitarios, Pisos & Azulejos

Luis Donaldo Colosio 200 m antes de la glorieta de Bonfil - Cancun, Quintana Roo

Tel 9988 820160 | www.castelcancun.com

Mientras defiende la portería, Tala *lanza calzado 3D*

Raúl “Tala” Rangel acaba de dar el primer paso hacia esa visión con la presentación de su primer calzado impreso en 3D, desarrollado a partir de tecnología biomecánica personalizada y fabricado completamente en México.





Desarrollado junto a SIDHE 3D, empresa mexicana especializada en biomecánica, escaneo 3D y diseño digital aplicado al movimiento humano, el proyecto fusiona deporte, tecnología, innovación y diseño.

Tala Rangel presenta así una visión donde el producto deja de adaptarse al usuario y comienza a construirse desde el usuario.





ROLANDI'S®
RESTAURANT BAR & PIZZERIA

2x1 *en* gelatos

Sabores seleccionados

 Del **15 de julio** al **30 de agosto**

Sabores

- Menta con chocolate
- Fresa
- Limón
- Fruta de la pasión
- Avellana
- Plátano con chocolate
- Plátano con crema de cacahuete





II SIMPOSIO DE LOS CENTROS DE MANDO C5 & C3 DEL ESTADO DE Q. ROO

Con el objetivo de presentar las capacidades actuales y futuras de los Centros de Mando, se llevó a cabo en las instalaciones del C5, el Segundo Simposio de los Centros de Mando C5 y C2 del Estado de Quintana Roo: Innovación y Desarrollo 2026, en donde se busca promover la innovación tecnológica como herramienta para fortalecer la seguridad pública, las herramientas, la coordinación institucional y la eficiencia operativa.



Participaron elementos de las diferentes áreas que conforman la policía estatal, así como integrantes de las policías municipales de Benito Juárez, Isla Mujeres, José María Morelos, Lázaro Cárdenas y Felipe Carrillo Puerto; quienes pudieron escuchar las diversas ponencias a cargo de expertos en tecnologías e intercambiar experiencias y casos de éxito.

Los Centros de Mando han dejado de ser únicamente espacios de monitoreo para convertirse en plataformas integrales de

coordinación, análisis, inteligencia y atención de emergencias.

EN ESTE CONTEXTO, LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA SE CONVIERTE EN UN ELEMENTO FUNDAMENTAL PARA FORTALECER LA OPERACIÓN Y MEJORAR LOS

RESULTADOS EN BENEFICIO DE LA CIUDADANÍA.

Durante el desarrollo del evento, se abordaron temas relacionados a la integración de múltiples tecnologías de identificación vehicular y de ocupantes en un solo punto de control, aplicaciones de ciudad segura y monitoreo avanzado, así como de sensorización para seguridad y gestión urbana; herramientas de inspección y visualización para operación crítica, soluciones de control de acceso para instalaciones críticas,



soluciones para ciudades seguras, videovigilancia inteligente, analítica de video e integración con centros de monitoreo, entre otros.

El protocolo de clausura estuvo encabezado por el Contralmirante Julio César Gómez Torres, Secretario de Seguridad Ciudadana, quien agradeció a los panelistas y a los participantes, destacando que este tipo de encuentros ayudan a construir una

visión conjunta sobre los retos y oportunidades en los Centros de Mando, además de, implementar estrategias y acciones, que permiten obtener resultados que impactan positivamente en la protección y bienestar de la población.

Con acciones como estas, refrendamos nuestro compromiso con las y los quintanarroenses.

#UnidosParaTransformar
 #QuintanaRooCeroImpunidad
 #NoHayImpunidad
 #QuintanaRooSeguro

Beach Party

Coco Bongo

**¡PRECIO
ESPECIAL!
LOCALES**



\$550

**BARRA LIBRE
NACIONAL**



*VÁLIDO PRESENTANDO ID QUINTANARROENSE.
NO APLICA EN EVENTOS ESPECIALES. SÓLO MARCAS PARTICIPANTES.



800 841 4636



998 126 9260



OVEJA NEGRA



www.laovejanegra.mx

 @ovejasnegrasmx

 Oveja Negra

 @ovejanegra2548

Dirección General

Mariana Orea

Consejo Editorial

**Luis Carlín
Ricardo Muñoz Zurita
Jorge Macari**

Cata

**Mauro Amati | Jackie Jiménez
Karla Enciso | Federico López**

Colaboradores

**Dina Barrera | Paco Contreras
Iñaki Garmendia
Azucena Martínez
Ricardo Muñoz Zurita
Liliana González
Norberto Ancheyta**

Fotografía

Mayté Ramírez | Hilde Lozano

Plataformas

Jair Galán

Diseño

Brisia Jaimes | Jair Galán

Ventas y Distribución

ovejanegracun@gmail.com

Administración

Flor Méndez

Aрте

Brisia Jaimes



**No es
una cita,
es trata**

Si lo ves, no te calles

¡DENUNCIA! 800 55 33 000

En el mundo **50 millones de personas**
son víctimas de **trata**

61% *son mujeres.*

32% *son hombres*

Si lo ves, no te calles

¡DENUNCIA! 800 55 33 000

VISITA QROO.GOB.MX/COEPROC

 facebook.com/CoeprocQRoo



COEPROC
COORDINACIÓN
ESTATAL DE
PROTECCIÓN CIVIL



**ANTE UN HURACÁN
LA TRIPLA A**

ATENT@S / ALERTA / A SALVO

¡PRESENTAN EMBARCACIONES!



Javier Aboumrad.

La marca de yates Performance Boat reunió a la comunidad náutica en el **Caribe Mexicano** para dar a conocer todo el catálogo de embarcaciones de su robusto inventario.



Javier Aboumrad, Antonio Bermudes, Keihz Miller.



Gil Morales, Alejandro Gojon.



Daniel Cerda, Esteban Sarmiento, Josué Alcocer.



Jesica Ereñu, Tamara Schwab.





José Antonio Castro.



Rodolfo Salgado, José Manuel Guadarrama.



Andrea Bugarte, Liliana Vázquez, Regina y Alejandro Salazar.



Annico y Keihz Miller.



Claudio Cozzi, Javier Aboumarad, Julián González.



Carlos Domínguez, Etzel Zacarías.



Jorge Delgadillo, Julio Cabrera, Arturo Zetina.



Marcos Pulido, Carlos I. Guevara.

GRACIAS A **TU** DONATIVO

Esto que ves, lo hacemos juntos.

SU VALENTÍA DA RESPUESTAS. TU AYUDA LO HACE POSIBLE.

Cristina
Recke



Maleba
Arias



Verónica
Mendoza



Sebastián
Ojeda



Diego
Franco



Cecile
Sánchez



Cristina
Kessel



Escanea, dona
y salva vidas.

*Binomio canino para búsqueda y rescate



**El bronceado soñado, con la
protección que tu piel merece.**

DEGUSTAVINOS, 3A. EDICIÓN



Leonel Dueñas, Claudio Faseli, Stefano Svizzeri, Mauro Amati, Martha Arcos, Fernando Pavón.

El feudo gastronómico CENACOLO efectuó la tercera edición de Degustavinos, que constó de la participación de más de 100 etiquetas de diversas variedades, añadas y regiones de todo el planeta.



Karla Medina, Thais Furtado, Sasa Galvosa, Marine Cosoletto.



Karen y Réne Zujur.



Daniele Corradi Arleen Canto.



Cintya Ulloa, Karla Chan.



Julieta Gorostieta, Sergio y Alicia Trejo.



Mariela Díaz, Ingrid Ventura.



Claudia Ramírez, Edgar Correa, Martha Arcos.



Juan Lanusse, Claudia Beltrán, Stefano Svizzeri.



Mimí Lara, Claudia Gacida.



Miguel Jaime, Suzelle Snowden.



Tanya y Mauricio Maya.



Marissa Setien, Cristina Manzaneque.



Leonel Dueñas.



Michelle Espinosa, Fernando Pavón, Daniela Gómez.



Estephany Sosa, Gerardo Fuentes.



Berenice Sánchez, Heriberto Pineda.



Mariam Khadiga, Lizbeth Cetina, Sofía Vikka.



**CHIL
MEX**
TRAVEL

LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA



**SOMOS LOS ESPECIALISTAS EN
EXPERIENCIAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS**



+52 998 392 2213



ChilMex Travel



@chilmextravel



@chilmextravel



NOTARÍA N°79

Lic. Edgar Gregorio Ordoñez Durán

Brindamos soluciones eficaces y personalizadas para sus necesidades.

SERVICIOS PRINCIPALES:

- ESCRITURAS
- PODERES
- SOCIEDADES
- TESTAMENTOS
- FE DE DICHOS
- FE DE HECHOS
- COMPRA/VENTAS
- PROTOCOLIZACIONES
- CONSULTORÍA JURÍDICA
- CANCELACIONES DE HIPOTECA
- CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO
- CERTIFICACIÓN DE DOCUMENTOS

(Actas de nacimiento, certificados escolares, etc)

Av. Tulum 269, Oficina 7, SM 15-A de
Cancún, Quintana Roo

**Cotizaciones al
9982140550**



LOS 50 DEL CLUB ROTARIOS CANCÚN



Luis Sarmiento, Juan Palafox, Julio Sánchez.

Más allá de conmemorar una fecha importante, la noche fue una oportunidad para reconocer el impacto que el Club Rotario ha generado en Cancún a lo largo de los años mediante proyectos ENFOCADOS EN SALUD, EDUCACIÓN Y APOYO COMUNITARIO, FORTALECIENDO LOS VALORES DE AMISTAD, LIDERAZGO Y SERVICIO QUE DISTINGUEN A ROTARY A NIVEL MUNDIAL.



Adriana Galicia, Addie Bazán.



Martisa Iñigo, Jelsi Tellez, Carolina Bobadilla.



Pedro Tellez, Esther Silva.



Rubén y Berta Brizuela, Maggie Caballero.



Juan Arámbula, Pedro y Carlos Tellez, Adolfo Márquez.



Valeria Mena, Hilario Gutiérrez, Cecilia Lazo.



www.CoCoRONGO.com

NUEVO SHOW



   @COCOBONGOSHOW / @COCOBONGOSHOWLVS

☎ 800 841 46 36 ☎ (998) 883 23 73 ☎ +52 1 998 126 9260 ✉ cococancun@cocobongo.com
MINIMUM AGE 18 YEARS OLD, PICTURE ID NECESSARY. LA EDAD MÍNIMA ES DE 18 AÑOS, IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA NECESARIA.