

GENTE

UNA REVISTA DE

La Unión
DE MORELOS



PREMIER



CHEFS DE LOS RESTAURANTES MÁS EMBLEMÁTICOS DE MORELOS

REUNIDOS PARA COMPARTIR SUS CONOCIMIENTOS CULINARIOS

13^o EDICIÓN



4 Ofrendas y calaveritas literarias en el Colegio Cencalli

5 Festival Miquixtli 2024

Celebración con actividades familiares culturales

6 Una celebración ancestral en el Liceo

8 Play Tennis Open

Celebró el décimo aniversario de Play Tennis Academy



10

EL MORELOS CLASSIC SHOW 2024

Más de 500 autos clásicos, antiguos y de colección

14 Todo México Salvando Vidas 2024

Carrera de la Cruz Roja Mexicana

16 Un aniversario lleno de altruismo

Comida-maridaje a favor de Tepoz Rosa



18

LA MAGIA DE LAS ORQUÍDEAS

Celebra 45 años de belleza

20 Chefs de los restaurantes más emblemáticos de Morelos

26 Décima tercera edición del Festival Sabor Es Morelos



28

EL EXCMO. SR. ABDEFATTAH LEBBAR, EMBAJADOR DE MARRUECOS

Visita ofrenda de Día de Muertos en Morelos



30

AUTO HISTÓRICA CUERNAVACA 2024

Más de 200 automóviles formaron parte de la primera edición

34 Hospital San Diego

Celebra el Día del Médico

36 Festejó su jubilación

Doctor Juan Augusto Miranda Avilés

37 Exposición "Humanidad & Futuro"

De Uli Solner, Marcelo Mariscal y Fer Shepsky

38 Luis Vázquez

Celebra 10 años de Menta Studio

DIRECTORIO

Director General

Ing. Ricardo Estrada González.

Directora Editorial y Desarrollo de Negocio

Amy 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.87

Año 7 2024

WWW.LAUNION.COM.MX



LUIS VAZQUEZ

Make-up Artist

“TU BELLEZA, NUESTRA PASIÓN”

TELÉFONO: 777 243 2003 / WHATSAPP: 777 570 6684



LUIS VÁZQUEZ MUA



LUISVAZQUEZ_SALON



• Sexto de Primaria.

OFRENDAS Y CALAVERITAS LITERARIAS EN EL COLEGIO CENCALLI



• Segundo de Preescolar.



• Tercero de Preescolar.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Los alumnos del Colegio Cencalli montaron con la ayuda de sus misses dos hermosas ofrendas. Los pequeños de Preescolar se encargaron de hacer la de “Nuestros ancestros”, en la que destacaron a sus abuelos; mientras que los de Primaria elaboraron la de José Guadalupe Posada, grabador, ilustrador y caricaturista mexicano, quien dio vida a la muerte con sus grabados y dibujos.

En presencia de padres de familia, los alumnos de Primaria explicaron a profundidad la vida y obra de este gran artista, Posada fue célebre por sus dibujos de escenas costumbristas, folclóricas, de crítica socio-política y por sus ilustraciones de calaveras, entre ellas “La Catrina”. Además, se expusieron divertidas calaveritas literarias.

“Quisimos hacer esta tradición precisamente con quien la inició: José Guadalupe Posada. Mucha gente no sabe que fue el iniciador y por eso quisimos hacer esta ofrenda por él y en honor a él”, dijo Griselda Ramírez, directora general del Colegio Cencalli.



• Primero de Primaria con sus misses.



• Las misses Rosalba, Griselda Ramírez y Elizabeth con sus alumnos.



• Ofrenda de Día de Muertos para Leonardo Gómez Garduño.



#GENTEENLACULTURA

• David con Sophi Noguez.



• Visitantes estadounidenses.

FESTIVAL MIQUIXTLI 2024

CELEBRACIÓN CON ACTIVIDADES FAMILIARES CULTURALES

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

En la celebración del Día de Muertos se llevó a cabo el Festival Miquixtli 2024, organizado por la Secretaría de Cultura de Morelos, que tuvo una convocatoria que superó los 75 mil asistentes y una afluencia en recintos de 38 mil personas, que ofreció a los morelenses y visitantes un extenso programa de actividades como ofrendas, talleres, música, leyendas y arte.

Los asistentes observaron la esencia de esta tradición en ambiente familiar y participativo. “Gracias a todos por su asistencia y por hacer de este evento algo realmente magnífico. ¡Los esperamos la próxima edición de Miquixtli para seguir celebrando juntos nuestras tradiciones!”, indicó la Secretaría de Cultura de Morelos.



• Banda de Música del Estado de Morelos.



• Ballet Tierra Mestiza.



• Zanqueros de Día de Muertos.



UNA CELEBRACIÓN ANCESTRAL EN EL LICEO



• Shauna Heimewen y Amet Castillejos.



• María Antonieta Eguiluz, Amelie Macín y Diana Roldán.



• Sophie Macín y Daniela Figueroa.

EDGAR HERNÁNDEZ

La Escuela Molière Liceo Franco Mexicano realizó las presentaciones de los altares de muertos hechos por los diversos grupos de su colegio e invitó a los padres de familia para disfrutar de la tradición ancestral del Día de Muertos, que forma parte esencial de la identidad cultural mexicana. Este año, la creatividad y devoción de los estudiantes se han manifestado en altares dedicados a figuras icónicas, destacando un altar tradicional y aquellos en memoria de los grandes fotógrafos Tina Modotti y Manuel Álvarez Bravo.

Además, se hizo una pequeña presentación al altar dedicado al gran escritor colombiano Gabriel García Márquez, cuyo legado literario es celebrado a nivel mundial y quien, a través de su obra, exploró profundamente temas de vida y muerte que resuenan con las creencias de la cultura mexicana. Este altar, cuidadosamente elaborado por alumnos, rinde homenaje al autor de “Cien años de soledad” y “El amor en los tiempos del cólera”, obras que han dejado huella en el corazón de generaciones.

Los alumnos agradecieron a los asistentes e invitaron a compartir un espacio de reflexión y celebración en torno a una de las tradiciones más queridas de México.



• Luciano Lemoine, Julieta Torres, Alonso Morales e Isabela Gutiérrez.



• Isabel Adame.



• Ana Luz Cortés y Patricia Sánchez.



• Roy Zamudio.

PLAY TENNIS OPEN

Celebró el décimo aniversario de Play Tennis Academy



• Antonio Erazo y Lucca Valero.

“La academia cumple 10 años, teníamos ganas de hacer un evento para celebrarlo, pero nuestro hijo tuvo un accidente grave hace unos meses y se decidió que también todo lo que se reúna en este evento fuera para las operaciones que requiere ya lleva dos y le faltan dos más. Afortunadamente está bien. Por eso en la publicidad dice ¡Va por Lucca!”,
Kristian Valero, director de Play Tennis Open.



• Fernanda Zepeda y Kristian Valero, directores del Play Tennis Open.



• Pablo Erazo y Carlos Sevilla.



• Santiago Carbajal, Adolfo Rodríguez, Norma Pillado, Adriana Gallegos, Rafael y Roberto Cornejo.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Con la participación de 250 jugadores provenientes de los estados de Guerrero, Puebla, Ciudad de México y Cuernavaca en sus diferentes categorías: singles y dobles, se llevó a cabo en el Club Campestre Cocoyoc el Play Tennis Open, un evento que tuvo como objetivo celebrar el décimo aniversario de Play Tennis Academy y también para recaudar fondos económicos que serían destinados a cirugías que necesita el joven tenista Lucca Valero.

Durante dos fines de semana las categorías: varonil A, B, C, D (singles y dobles), femenil B, C, D (singles y dobles), infantiles 10,12 y menores, así como novatos (niños y adultos) mantuvieron emocionantes juegos con un gran nivel que dejó ver que esta academia es un semillero de tenistas.

Al concluir las actividades, los organizadores llevaron a cabo una emotiva ceremonia de premiación en la que se reconoció el esfuerzo de todos, pero principalmente de los primeros lugares que se llevaron a casa un valioso trofeo, además se agradeció el apoyo de los patrocinadores y se destacó a La Unión de Morelos como promotor del deporte en la entidad.

RESULTADOS SINGLES

Singles A varonil:

Mateo Valero, campeón
Leonardo Rangel, finalista

Singles B varonil:

Aurelio Fernández, campeón
Nicolás Rodríguez, finalista

Singles C varonil:

Giuseppe Longo, campeón
Juan Carlos Valdespino, finalista

Singles D varonil:

Valentín Salazar, campeón
Sebastián Zúñiga, finalista

Singles E mixta:

Reneé Barrios, campeón
David Domínguez, finalista

Singles B femenil:

Lea Valero, campeona
Camila Valero, finalista

Singles C femenil:

Carola Fernández, campeona
Rosalinda Acosta, finalista

Singles D femenil:

Natalia Soria, campeona
Camila Soria, finalista



• Camila Soria.



• Lea Valero y Leonardo Rangel



• Santiago Mercado.



• Edna Tinoco y Miriam Quintana.



CELEBRA SU EDICIÓN NÚMERO 21

EL MORELOS CLASSIC SHOW 2024

MÁS DE 500 AUTOS CLÁSICOS, ANTIGUOS Y DE COLECCIÓN

EDGAR HERNÁNDEZ

La histórica Ex Hacienda de Temixco abrió sus puertas para recibir a entusiastas y coleccionistas de autos clásicos en el Morelos Classic Show, uno de los eventos automovilísticos más importantes en la región, así como a nivel internacional.



• Norma de Prieto y Enrique Prieto.



- Más de 14 expositores de Morelos Emprende.



- “Elvis” amenizó la tarde con sus grandes éxitos.



- Pedro Alberto Pérez, Lilian Zepeda de Pérez y Ramón Alberto Pérez.

Los asistentes disfrutaron la exhibición de más de 500 autos clásicos, antiguos y de colección, mostrando desde modelos icónicos hasta rarezas difíciles de encontrar que destacan la evolución de la ingeniería y el diseño automotriz. La exposición contó con la participación de clubes de diferentes partes de México, entre ellos Ruta 66, Club Rambler de México, Club Corona y la Asociación Morelense de Autos Clásicos, quienes presentaron piezas de gran valor histórico y cultural.



- Jessica Viniegra y Arturo Guzmán.



- Luis Casas y Luciano Martín del Campo, embajador del Morelos Classic Show y piloto profesional de Go-Karts.

El Morelos Classic Show continúa siendo un punto de encuentro clave para coleccionistas y aficionados, un espacio para apreciar joyas automotrices y fomentar la cultura del auto clásico en un entorno inigualable.



- Alfonso González, Jessica Guzmán y Alfonso Guzmán Martínez.



- Mauricio Suárez y Adriana González.



• Familias y amigos disfrutaron dos días de actividades.



• Luis Casas, Martha Lozano y Vanesa Casillas.

El evento incluyó una rifa a beneficio de Fundación Mañanitas, en la cual Martha Lozano fue la ganadora de un Mercedes Benz C200 Kompressor modelo 2003, lo que ha demostrado que la pasión por los autos también es un motor de ayuda social.



• Dylan Masso y Mariana Mora.





• Cruz Roja Mexicana en Morelos.

Todo México Salvando Vidas 2024

CARRERA DE LA CRUZ ROJA MEXICANA



• Tres primeros lugares rama varonil 10 kilómetros.



• Marilú Sahuaya, Zoé Alquicira y José Luis Alquicira.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Con una gran convocatoria se realizó la quinta edición de la carrera Todo México Salvando Vidas 2024 organizada por Cruz Roja Mexicana, evento deportivo desarrollado simultáneamente el mismo día en toda la República Mexicana, el cual tuvo como objetivo recaudar fondos para la Benemérita Institución. Se corrieron 5 kilómetros, 10 kilómetros y hubo una caminata recreativa familiar de 3 kilómetros.

La justa deportiva dio inicio a las siete de la mañana con la presencia de Marilú Sahuaya, coordinadora estatal de Damas Voluntarias y José Luis Alquicira, delegado de Cruz Roja Mexicana en Morelos. La salida y meta fueron en la ciclopista de Vista Hermosa. Los competidores recibieron una medalla conmemorativa y los tres primeros lugares de cada categoría y distancia se llevaron a casa premios y la satisfacción de haber contribuido con esta importante actividad en apoyo a la Cruz Roja.



• Familia Kuhn Olivares.



• Familia Breton.



• Amigos de Cuernavaca.

“Estamos muy contentos en la Cruz Roja porque esta edición de la carrera Todo México Salvando Vidas 2024, ha convocado alrededor de mil personas. Es una ocasión en donde la institución invita a promover la salud y la convivencia familiar”, José Luis Alquicira, delegado en Morelos.



• Farah y Chacho Mátar.



• Una celebración familiar.



• Samuel Rivera.



• Los comensales disfrutaron de una tarde única.



• Úrsula Hahn y Jenny Soto.

UN ANIVERSARIO LLENO DE ALTRUISMO

COMIDA-MARIDAJE A FAVOR DE TEPOZ ROSA



• Chefs Marco Cruz con Lula Martín del Campo.



• Arturo Contreras y Elena Herrera.



• Cecilia y Daniel Altafi.



• Los invitados quedaron fascinados con la presentación de la chef Lula Martín del Campo.



• Alex Morera con Oscar Pérez y Armando Haddad.

MARIO HERNÁNDEZ

El aniversario número 13 de Hotel Boutique Casa Fernanda se celebró con una comida-maridaje y el objetivo de la reunión fue recaudar fondos a beneficio de Tepoz Rosa, una asociación que lleva muchos años en la lucha contra el cáncer de mama en Tepoztlán.

Son 13 años los que hacen de Tepoztlán el hogar del Hotel Boutique Casa Fernanda, una edificación única que año con año realiza actividades a favor del turismo y la sociedad tepozteca.

En esta edición, la comida estuvo a cargo del chef residente Marco Cruz y la chef internacional Lula Martín del Campo, quienes ofrecieron una comida-maridaje a seis tiempos. Los vinos fueron seleccionados por Cavas Valmar, los cuales ofrecieron una variedad increíble que maravillaron los sentidos.



• Susana Seijas con Susan Jaye, Liliana Fernández y Lara Rodríguez.



• Maravillas gastronómicas: Esquites con pulpo, camarones con maíces ancestrales, texturas de chocolate.



CELEBRAN 45 AÑOS DE BELLEZA

LA MAGIA DE LAS ORQUÍDEAS

ASOCIACIÓN MEXICANA DE ORQUIDEOLOGÍA SECCIONES CUERNAVACA, CUAUHNÁHUAC Y TEPOZTLÁN



• Arantza Astigarraga.



• Maricarmen Fernández, Margarita Cervantes y Honorina Enríquez.



• Yvonne Wright y Laura Navar.

EDGAR HERNÁNDEZ

En el marco de su 45° aniversario, la Asociación Mexicana de Orquideología, secciones Cuernavaca, Cuauhnáhuac y Tepoztlán, llevó a cabo una espectacular exhibición en el Museo Universitario de Arte Indígena Contemporáneo. Este evento reunió a amantes de la naturaleza y entusiastas de las orquídeas para celebrar su diversidad y majestuosidad, parte esencial de la flora mexicana.

Durante la exhibición, los asistentes disfrutaron una variedad de actividades que incluyeron exposiciones de especies de orquídeas, talleres especializados, conferencias impartidas por expertos, así como venta de orquídeas y productos relacionados. Esta celebración no solo resaltó la belleza de estas plantas, sino que también promovió la educación sobre su cuidado y conservación.

El evento fue una plataforma única para que la comunidad de orquideólogos, jardineros y público compartieran su conocimiento y pasión sobre la preservación de estas especies. La Asociación Mexicana de Orquideología ha reiterado su compromiso con la protección de las orquídeas y agradeció el entusiasmo y participación de todos los asistentes en esta celebración histórica.



• Wilfrido Ávila, director del Museo Universitario de Arte Indígena Contemporáneo.



• Jorge Segura y la Sra. Blanca Estrada González.



• Rebeca López Mejía.

El periódico La Unión de Morelos y la Universidad Guízar y Valencia, felicitan a la Asociación Mexicana de Orquideología por su 45° aniversario "con quien hemos caminado juntos en la divulgación y rescate patrimonial de nuestra biodiversidad".

CHEFS DE LOS RESTAURANTES MÁS EMBLEMÁTICOS DE MORELOS

Sabor es Morelos llega a su 13ª edición y con ello el concurso Sabor es Filipinas, evento que celebra la riqueza de la gastronomía morelense, donde la participación de 11 renombrados chefs en Sabor es Morelos ha sido una maravilla para los sentidos. Estos destacados cocineros se unieron para apoyar a estudiantes talentosos en el concurso Sabor es Filipinas, donde los jóvenes chefs tuvieron la oportunidad de crear platillos originales que fusionaron lo mejor de la tradición culinaria.

El evento Sabor es Morelos no solo destaca la cultura gastronómica local, sino que también se enfoca en el desarrollo de nuevos talentos en la cocina. Este año, los alumnos seleccionados fueron guiados por un grupo excepcional de chefs, quienes compartieron su experiencia y conocimientos, ayudándolos a perfeccionar sus habilidades.

La colaboración entre estos chefs de renombre y los estudiantes fue una experiencia enriquecedora, sin duda una inspiración para la nueva generación de profesionales apasionados por la gastronomía.

REUNIDOS POR



**DANNIEL LUIS
ROMERO**
CHEF EJECUTIVO
GRUPO RINCÓN

¿En qué piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Cuando escucho 'Sabor Es Morelos', me llena de emoción y nostalgia. Recuerdo mi participación en un certamen similar en 2010, un momento que marcó el inicio de mi carrera profesional. Para mí, estos eventos representan no solo una oportunidad para mostrar mis habilidades culinarias, sino también un espacio donde se celebra la riqueza gastronómica de nuestra región. Participar en un evento como éste es una forma de aprender y compartir con otros profesionales y estudiantes, creando un ambiente de camaradería y aprendizaje mutuo”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Es una experiencia invaluable que trasciende lo meramente culinario. Para mí, esta participación es una oportunidad para contribuir al crecimiento y desarrollo de las nuevas generaciones de cocineros. Quiero que ellos vean la cocina como un arte que requiere dedicación, técnica y pasión. Es vital que tengan claridad sobre lo que implica trabajar en un restaurante, desde la presión del servicio hasta las exigencias del cliente”.

¿Qué opinas de la vinculación entre empresa y escuela en el medio gastronómico?

“Considero que la vinculación entre las empresas y las escuelas es crucial para el desarrollo profesional en el medio gastronómico. Durante años he sido un apasionado promotor de esta idea porque creo que es fundamental crear puentes entre la teoría que se enseña en las aulas y la práctica real en las cocinas profesionales. He tenido la oportunidad de impartir clases en algunas escuelas, donde comparto mi experiencia personal y profesional; esto les brinda a los alumnos una visión

más clara sobre lo que pueden esperar al graduarse. Quiero evitar que romanticen el trabajo en cocina con ideas fantasiosas; aunque es un campo increíblemente gratificante, también es demandante y requiere esfuerzo constante”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“El papel del chef tutor durante el concurso es fundamental. Estamos aquí para guiar a los participantes no solo hacia la creación de platillos visualmente atractivos, sino también hacia la elaboración de propuestas funcionales y rentables. Mi objetivo es asegurarme de que cada platillo no solo cumpla con estándares estéticos, sino que también sea delicioso y cumpla con los objetivos comerciales esperados. Un buen plato debe gustarle al público al mismo tiempo que satisface las expectativas del restaurante o establecimiento donde se servirá. Esto implica trabajar junto a los participantes para ayudarlos a entender cómo equilibrar sabor, presentación y viabilidad económica”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Mi consejo principal para todos los participantes sería cultivar una fuerte resiliencia ante los obstáculos que enfrentarán durante su trayectoria profesional. La cocina puede ser un ambiente desafiante; habrá momentos difíciles. Es importante aprender a adaptarse rápidamente y encontrar soluciones creativas ante situaciones adversas. También les diría que mantengan siempre una visión clara sobre su propósito. La pasión por lo que hacen debe ser su motor; cuando trabajan desde el corazón, cada platillo no solo será una creación culinaria, sino también una expresión personal”.



JESÚS ISAAC SOTO
CHEF
MISIÓN DEL SOL

¿En qué piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Cuando escucho el nombre 'Sabor Es Morelos', lo primero que me viene a la mente es la idea de un festival vibrante y lleno de vida. Este evento no solo celebra la riqueza gastronómica del estado, sino que también evoca en mí recuerdos entrañables. Recuerdo con especial cariño que tuve la oportunidad de participar en el concurso en el año 2010, una experiencia que marcó un hit en mi carrera. Desde entonces he estado presente en cada edición, no solo como participante, sino también como un ferviente seguidor y fanático del evento. Cada año, este festival se convierte en un punto de encuentro donde se celebra la cultura, la tradición y el talento culinario de nuestra región”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Participar en Sabor Es Filipinas representa para mí una valiosa oportunidad de contribuir al desarrollo de la gastronomía del estado. A lo largo de los años, he acumulado una serie de conocimientos y experiencias en esta área, y siento que es mi responsabilidad compartirlos con los demás. Cada platillo que creamos no solo refleja nuestra creatividad, sino también nuestra herencia cultural. Mi participación me permite ser parte activa de este proceso, ayudando a elevar el perfil gastronómico de Morelos y a inspirar a otros a explorar y valorar nuestra cocina local”.

¿Qué opinas sobre la vinculación entre empresas y escuelas en el medio gastronómico?

“Considero que la vinculación entre empresas y escuelas es crucial para el desarrollo del sector gastronómico. Esta relación permite a las empresas comprender mejor las habilidades y competencias que los estudiantes deben

desarrollar para ser efectivos en sus futuros puestos de trabajo. Al mismo tiempo, brinda a los estudiantes una perspectiva realista sobre las exigencias del mercado laboral. Esta colaboración no solo beneficia a las empresas al contar con personal capacitado, sino que también prepara a los estudiantes para enfrentar los desafíos del mundo laboral con confianza y conocimiento práctico. En resumen, esta sinergia es fundamental para fortalecer tanto la educación como la industria gastronómica”.

¿Cuál es la función de chef tutor en el concurso?

“Mi función principal es aportar mis conocimientos y experiencias adquiridas a lo largo de mi carrera. Además de enseñar técnicas culinarias, mi rol implica proporcionar un ambiente de calma y apoyo emocional para los concursantes. Participar en un concurso puede ser una experiencia estresante, los nervios pueden jugar un papel importante y afectar el rendimiento. Por eso, creo que mi experiencia previa puede ser un recurso valioso para ayudar a los participantes a mantener la calma y enfocarse en su creatividad culinaria. Estoy aquí para guiarlos y asegurarme de que puedan dar lo mejor de sí mismos sin dejarse llevar por la presión”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Puede sonar a cliché, pero mi consejo más importante sería: ¡Diviértanse! Es fundamental recordar que aunque hay un aspecto competitivo en estos eventos, lo más importante es disfrutar del proceso. La gastronomía es una forma de expresión artística; algunas veces se gana, otras se pierde o se enfrenta a momentos difíciles. Sin embargo, lo que realmente cuenta son las experiencias vividas durante el camino. Disfrutar cada momento les permitirá aprender más sobre sí mismos y sobre su pasión por la cocina, creando recuerdos inolvidables que llevarán consigo mucho después del concurso”.



DAVID ISAAC TOVAR JIMÉNEZ
CHEF
RESTAURANTE PIXCA

¿En qué piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Cuando escucho Sabor Es Morelos, me vienen a la mente una serie de conceptos que son fundamentales para entender la riqueza culinaria de nuestra región. En primer lugar, pienso en la tradición, que es un pilar esencial de nuestra gastronomía. Morelos tiene una historia rica y diversa que se refleja en sus platillos y en la forma en que se preparan. También me parece importante mencionar el trabajo arduo que han realizado muchas personas y organizaciones a lo largo de los años para promover y preservar estas tradiciones. En resumen, Sabor Es Morelos representa una celebración de nuestra herencia culinaria y un compromiso con la calidad y autenticidad en la cocina”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Para mí, participar en Sabor Es Filipinas es una experiencia verdaderamente emocionante y enriquecedora. Es la primera vez que me invitan a formar parte de este evento, así que estoy emocionado por sumergirme en todo lo que tiene para ofrecer. No solo se trata de mostrar mis habilidades como chef, sino también de aprender de otros profesionales del medio y compartir nuestras experiencias. Estoy convencido de que será una oportunidad para divertirnos y crear conexiones valiosas con otros chefs y amantes de la gastronomía. Además, me entusiasma explorar sabores diferentes y ver cómo se pueden fusionar con lo que ya conocemos. Estoy listo para disfrutar cada momento y aprovechar al máximo esta experiencia única”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es fundamental para el desarrollo profesional de los jóvenes chefs. Esta colaboración no solo les brinda a los estudiantes la oportunidad de demostrar su talento ante un público más amplio, sino que también les permite experimentar la realidad del trabajo en la cocina, algo que no siempre se puede enseñar en un aula. Creo firmemente que estas iniciativas son esenciales para preparar adecuadamente a las futuras generaciones de chefs”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“Principalmente, mi rol es guiar a los participantes durante todo el proceso sin imponer mis propias ideas o visiones sobre ellos. Cada concursante trae consigo su propia creatividad e innovaciones culinarias, y mi objetivo es ayudarles a pulir esas ideas para llevarlas al siguiente nivel. Esto implica ofrecerles consejos técnicos cuando sea necesario, compartir experiencias pasadas que puedan ser útiles y apoyarles emocionalmente durante el evento. Al final del día, se trata de fomentar su talento individual sobre el cual pueden construir su propuesta culinaria”.



**JOSÉ ALBERTO
GÓMEZ
AGUILAR**
EMPRESA DE
BANQUETES
EVENTOS CUEVAS

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Lo primero que me viene a la mente es una celebración vibrante de la rica y variada gastronomía de nuestro estado. Es un evento que no solo resalta los sabores locales, sino que también se convierte en un escaparate donde se pueden apreciar las tradiciones culinarias de otros estados, incluso de países lejanos. Al participar en este tipo de eventos, no solo promovemos nuestros platillos típicos, sino que también celebramos el arte culinario como una forma de expresión y conexión entre las personas”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Representa una oportunidad invaluable para mostrar todo lo que he aprendido a lo largo de mi trayectoria profesional. Es un espacio donde puedo compartir mis conocimientos y experiencias con otros, especialmente con quienes están comenzando en este apasionante mundo gastronómico. A través de mi participación, espero motivar e inspirar a los nuevos talentos, ayudándoles a desenvolverse en el medio y a encontrar su propio estilo en la cocina”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es fundamental y muy beneficiosa. Este tipo de iniciativas brinda a los alumnos la oportunidad de aprender no solo desde una perspectiva teórica, sino también práctica, integrándolos directamente al mundo laboral. Además, genera acuerdos estratégicos que

pueden enriquecer tanto a los estudiantes como a las empresas involucradas. Esto crea un puente valioso entre el aprendizaje académico y la experiencia profesional, preparando mejor a los jóvenes para los desafíos en el mundo de la gastronomía”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“La función es esencialmente ser un guía y mentor para los participantes. Mi papel consiste en asesorarles, supervisar su trabajo y ofrecer apoyo constante para resolver cualquier duda o inquietud que puedan tener durante el proceso. Esto significa estar disponible para proporcionar orientación sobre técnicas culinarias, presentación de platos o incluso gestión del tiempo durante el concurso. Además, busco fomentar un ambiente positivo donde los concursantes se sientan cómodos expresando sus ideas y creatividad”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Nunca se rindan y siempre sigan adelante, incluso cuando las cosas se pongan difíciles. La gastronomía puede ser un campo lleno de estrés y desafíos constantes; sin embargo, si realmente sienten pasión por lo que hacen, estos obstáculos no deberían verse como una carga, sino como oportunidades para aprender y mejorar. La perseverancia es clave: cada experiencia cuenta y contribuye a su crecimiento personal y profesional. Si encuentran alegría en lo que hacen, transformarán su trabajo en algo realmente gratificante”.



**ARTURO
SUÁSTEGUI NAVA**
CHEF
RESTAURANTE CASA
HIDALGO

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Al escuchar Sabor Es Morelos, mi mente inmediatamente viaja a las raíces de la gastronomía de esta región. Pienso en la riqueza de los ingredientes locales que se cultivan aquí, en la conexión profunda que tenemos con nuestra tierra. Me vienen a la mente imágenes de los densos bosques, hongos, hierbas aromáticas y brotes. Además, no puedo dejar de mencionar la cecina de Yecapixtla, un emblema culinario que refleja la tradición y la cultura de nuestro estado. Todo esto se entrelaza para crear una experiencia gastronómica única que celebra nuestra herencia y el sabor auténtico de Morelos”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Es una oportunidad emocionante y significativa para mí, ya que es mi primera vez en este evento. Estoy ansioso por experimentar todo lo que tiene para ofrecer. Espero que sea una experiencia mágica y enriquecedora. Me siento honrado de haber sido tomado en cuenta para este evento tan importante. Lo que más me entusiasma es la posibilidad de conocer a otros colegas del medio, personas profesionales, preparadas y capacitadas que comparten la misma pasión por la cocina. Estoy seguro de que podré aprender nuevas técnicas y descubrir tendencias innovadoras que están surgiendo en el mundo gastronómico”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es fundamental y muy positiva. Esta colaboración permite a los estudiantes tener una visión

realista del mundo profesional antes de graduarse. Al involucrarse en entornos laborales, los jóvenes no salen con una venda en los ojos, comprenden que hay una gran diferencia entre la teoría académica y la práctica diaria en una cocina profesional”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“Desde mi perspectiva, la función del chef tutor durante el concurso es fundamental y multifacética. Creo que mi papel consiste en ayudar a los participantes a pulir sus habilidades culinarias, perfeccionar sus técnicas y elevar el nivel del sabor en sus platillos. Es esencial guiarlos sobre el por qué, apoyándolos para que realmente logren hacer cocina profesional. Mi objetivo es ser un mentor para ellos, brindándoles feedback constructivo y alentándolos a explorar su creatividad mientras mantienen altos estándares de calidad. Quiero asegurarme de que cada uno pueda expresar su estilo personal pero siempre dentro del marco del profesionalismo”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Mi consejo principal para los participantes es antes de agregar cualquier ingrediente a sus platillos, tómate un momento para probarlo primero. Es crucial sentir el sabor completo, entender su textura y apreciar su aroma. Este proceso no solo les ayudará a conocer mejor cada ingrediente sino también a lograr un equilibrio perfecto en su paladar al momento de cocinar. La cocina no se trata solo de seguir recetas; se trata de crear experiencias sensoriales memorables para quienes disfrutarán sus platillos”.



**ALFREDO
RAMÍREZ**
CHEF
LAS ESTACAS

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Cuando escucho Sabor Es Morelos, inmediatamente me transporto a las raíces profundas de mi estado. Morelos es cultura, tradiciones y sabores que han sido moldeados a lo largo de los años. Mi mente recuerda la música vibrante de nuestras fiestas, los aromas inconfundibles de la cocina tradicional y la calidez de su gente. Es un lugar donde la gastronomía se convierte en una celebración de nuestra identidad cultural y donde cada platillo cuenta una historia que merece ser compartida”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Representa para mí una nueva y enriquecedora experiencia que va más allá del simple acto de cocinar. Es una oportunidad invaluable para trabajar con los estudiantes. Este evento no solo permite que los jóvenes chefs desarrollen sus habilidades culinarias, sino que también les ofrece la posibilidad de entender cómo se integra la teoría con la práctica en el mundo real. Es emocionante ver cómo cada participante aporta su creatividad y pasión, haciendo que esta experiencia sea única e inolvidable”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es absolutamente indispensable. Esta colaboración no solo proporciona a los estudiantes una visión clara y realista del mundo laboral al que se enfrentarán, sino que también les permite desarrollar habilidades prácticas en un entorno profesional. Es fundamental que los estudiantes comprendan cómo

funciona realmente el sector gastronómico, desde la gestión hasta la cocina misma, para poder sobresalir en sus carreras”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“Mi función va más allá de simplemente supervisar. Se trata de ofrecer orientación valiosa, transmitir mi pasión por la cocina y compartir mi experiencia acumulada con los participantes. Mi objetivo es dejar una huella positiva en cada uno de ellos, ayudándoles a crecer tanto personal como profesionalmente durante esta competencia. Quiero inspirarles a explorar su creatividad culinaria mientras aprenden a enfrentar desafíos con confianza y determinación. En este papel, me esfuerzo por ser un mentor accesible y motivador que les guíe en cada paso del proceso”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Mi consejo para los participantes sería simple pero poderoso: Realicen cada tarea con amor y alegría. La cocina no es solo técnica, es una forma de expresión artística que debe ser disfrutada. También les diría que confíen en sí mismos y en sus habilidades; cada uno tiene algo único que aportar al mundo de la cocina. Recuerden siempre representar con orgullo no solo la cocina mexicana en general sino también la rica herencia morelense. Cada platillo que preparen debe contar una historia sobre nuestra cultura y tradiciones. Así que cocinen con pasión y dedicación, eso se reflejará en el resultado final.”



**MAYRA FLORES
ORTIZ**
CHEF
RESTAURANTE CASA
HIDALGO

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Cuando escucho Sabor Es Morelos, lo primero que me viene a la mente es la increíble riqueza de la gastronomía mexicana, especialmente la que se encuentra en mi estado natal. Pienso en los platillos típicos como los tacos de cecina, el mole, y las diversas salsas que acompañan cada comida. Cada bocado está lleno de sabores vibrantes y texturas que cuentan historias de nuestras raíces.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Tiene un significado profundo para mí. La gastronomía siempre ha sido una de mis pasiones más grandes, y este evento representa una oportunidad única para explorar nuevas fronteras culturales a través de la comida. Me emociona descubrir sabores e ingredientes que tal vez no haya tenido la oportunidad de conocer antes. Además, el hecho de interactuar con otros chefs y amantes de la cocina me inspira a seguir creciendo y aprendiendo en mi carrera”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es una estrategia sumamente beneficiosa. Esta colaboración permite a los estudiantes obtener una experiencia práctica directa con profesionales del sector. Los estudiantes tienen la oportunidad de aprender no solo sobre técnicas específicas, sino también sobre el funcionamiento del mundo laboral, desde el trabajo en equipo hasta la gestión del tiempo y los recursos. Fomenta una cultura de aprendizaje continuo donde tanto las instituciones educativas como las empresas pueden beneficiarse mutuamente”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“En mi rol como chef tutor durante el concurso, tengo una responsabilidad muy importante: guiar a los participantes a lo largo de su proceso creativo y técnico. Estoy aquí para ofrecer apoyo práctico y emocional mientras ellos desarrollan sus platillos. Esto implica ayudarles a comprender cómo equilibrar sabores y texturas para lograr un resultado final que no solo se vea bien, sino que también sea delicioso. Estoy disponible para responder preguntas específicas sobre técnicas o ingredientes, así como para brindar retroalimentación constructiva sobre su trabajo. Quiero asegurarme de que cada participante se sienta empoderado para experimentar y expresar su creatividad sin miedo a equivocarse”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Les diría a todos los participantes que el camino hacia el éxito en la cocina está lleno de aprendizaje y experimentación. Si tienen dudas o inquietudes sobre algún aspecto del concurso o sus platillos, no duden en preguntar. La cocina es un arte colaborativo donde siempre hay espacio para aprender unos de otros. Mi consejo sería también probar cada ingrediente antes y durante el proceso, esto les ayudará a desarrollar su paladar y entender mejor cómo interactúan los sabores entre sí. No se sientan abrumados por la presión; cada chef tiene su propio estilo y forma de trabajar, así que confíen en su intuición. Y lo más importante: mantengan una mentalidad abierta, nunca hay fin para aprender en este campo tan diverso y emocionante.”



IVÁN QUIROZ
CHEF
MESA ORIGEN

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Cuando escucho Sabor Es Morelos, me evoca una rica herencia cultural y culinaria que se ha cultivado a lo largo de los años en esta región. Para mí, representa la tradición en su forma más pura, donde cada platillo cuenta una historia y lleva consigo el rescate de la gastronomía local. Es un recordatorio de la riqueza de nuestros ingredientes autóctonos y de las técnicas ancestrales que han sido transmitidas de generación en generación. En esencia, es un homenaje a nuestra identidad como morelenses y una invitación a celebrar lo que somos a través de nuestra comida”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Es una experiencia sumamente gratificante y emocionante para mí como chef. Es un honor ser reconocido y tomado en cuenta para formar parte de un evento tan significativo. Me siento profundamente agradecido por esta oportunidad, ya que no solo me permite mostrar mi pasión por la cocina, sino también representar a mi comunidad y contribuir al desarrollo de nuestra gastronomía local. Espero desempeñar un papel destacado en el evento, compartiendo mis conocimientos y experiencias para inspirar a otros, al mismo tiempo que aprendo de mis colegas y del talento emergente en el concurso”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es fundamental para el crecimiento profesional de los futuros chefs. Proporciona una

visión integral del sector, permitiendo a los estudiantes entender las realidades del trabajo en cocina frente a lo que aprenden en las aulas. Esta conexión les brinda la oportunidad de aplicar sus conocimientos en un entorno real, donde pueden experimentar los desafíos y recompensas del trabajo diario. Además, fomenta una cultura de aprendizaje continuo y colaboración entre generaciones, lo cual es esencial para mantener viva la esencia de nuestra gastronomía”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“En mi opinión, la función del chef tutor durante el concurso es crucial y se basa principalmente en ofrecer apoyo constante a los participantes. Mi papel no solo consiste en guiarlos desde mi propia experiencia, sino también en crear un ambiente donde sus ideas puedan fluir libremente. Es esencial que los concursantes se sientan cómodos expresando su creatividad. Por ello, mi objetivo es brindarles orientación sin imponerles mis visiones. Quiero ayudarles a encontrar su voz única en la cocina y asegurarme de que puedan desarrollar sus habilidades al máximo mientras disfrutan del proceso”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Mi consejo para los participantes sería que se enfoquen en desarrollar su creatividad sin miedo, explorando cada rincón de su imaginación culinaria. También les animo a cultivar un profundo amor por su tierra; esto no solo enriquecerá su trabajo, sino que les permitirá sentirse verdaderamente conectados con los ingredientes locales y las tradiciones culturales que representan. Al final del día, cocinar con pasión y autenticidad siempre resonará más con quienes disfruten sus platillos”.



EDWIN CAMPUZANO MOLINA
CHEF EJECUTIVO
LAS MAÑANITAS

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Al escuchar Sabor Es Morelos lo primero que me viene a la mente es la esencia misma de nuestras raíces culinarias. Es una celebración del patrimonio gastronómico del estado de Morelos, donde cada ingrediente refleja la belleza natural y cultural. Este concepto me inspira a explorar cómo podemos sacar provecho de nuestros productos locales para crear platillos que no solo sean visualmente atractivos sino también llenos de sabor e historia”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Significa tener la oportunidad de demostrar el potencial extraordinario que tienen nuestros productos locales. Es una plataforma donde podemos exhibir no solo la calidad superior de los ingredientes morelenses sino también las innovaciones que podemos lograr al combinarlos adecuadamente. Esta participación representa un compromiso con nuestra tierra y una forma de impulsar el reconocimiento hacia nuestra gastronomía tanto a nivel local como nacional”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“La vinculación entre empresas y escuelas dentro del ámbito gastronómico constituye un verdadero parteaguas para la formación profesional. Trabajar directamente con estudiantes les permite aplicar sus conocimientos teóricos en situaciones prácticas reales. Esto no solo solidifica su aprendizaje, sino que también les ayuda a desarrollar una verdadera pasión por la

cocina como parte integral de sus vidas. La interacción con profesionales experimentados puede inspirarles a perseguir sus sueños culinarios con mayor determinación y amor por lo que hacen”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“Como chef tutor durante el concurso, mi función principal radica en apoyar y asesorar a los participantes mientras navegan por este emocionante desafío. Estoy aquí para compartir mis conocimientos sobre técnicas específicas y ofrecer ideas creativas que puedan enriquecer sus platillos. Lo más importante es fomentar un ambiente colaborativo donde cada concursante se sienta motivado para dar lo mejor de sí mismo y desarrollar todo su potencial”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“A todos los participantes les diría que siempre trabajen con todo su esfuerzo y corazón. La cocina no solo se trata de seguir recetas; se trata también de infundir amor e intención en cada platillo que preparen. La pasión que pongan en su trabajo será evidente no solo para ellos mismos sino también para quienes disfruten sus creaciones. Nunca subestimen el poder del amor por lo que hacen; eso siempre marcará la diferencia”.



**ISMAEL
REYNA**
CHEF
LAS MAÑANITAS

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Al escuchar Sabor Es Morelos me invade una gran emoción y un sentido de orgullo. En este estado, tenemos la fortuna de contar con una variedad de ingredientes frescos y auténticos que son el corazón de nuestra cocina. Cada bocado es una celebración de nuestras tradiciones y de la creatividad culinaria que florece aquí. La distinción que ofrece Morelos en su gastronomía es algo digno de ser compartido y estoy emocionado de mostrarlo al mundo a través de eventos como éste”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Sin duda, una gran experiencia que trasciende lo meramente profesional. Es una oportunidad invaluable para representar a nuestro querido estado de Morelos y, por supuesto, a nuestro restaurante Las Mañanitas. Este evento nos permite conectar con otros chefs y amantes de la gastronomía, intercambiar ideas y aprender unos de otros. Además, es un honor ser parte de un evento que destaca la diversidad y riqueza cultural que hay en la cocina”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es fundamental para el desarrollo profesional de los futuros chefs. En nuestro caso, llevamos nuestro conocimiento a los alumnos con el objetivo de compartir no solo técnicas culinarias, sino también valores como la creatividad, el trabajo en equipo y la pasión por lo que hacemos. A través de estas interacciones, los estudiantes pueden tomar lo que consideren necesario

para su crecimiento personal y profesional, adaptándolo a sus propias metas dentro del mundo gastronómico. Es gratificante ver cómo estos jóvenes talentos se preparan para enfrentar los desafíos del sector”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“Como chef tutor en el concurso, mi función va más allá de simplemente supervisar. Se trata de ser un guía e instructor para los participantes. Estoy aquí para brindar apoyo técnico y emocional, ayudando a los concursantes a desarrollar sus habilidades culinarias mientras les ofrezco consejos prácticos basados en mi experiencia en la cocina profesional. Quiero asegurarme de que cada uno de ellos se sienta respaldado durante este proceso competitivo, ya que cada uno tiene su propio potencial único que puede brillar si se les da el espacio adecuado”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Mi consejo para los participantes sería que mantengan siempre una actitud disciplinada durante todo el proceso del concurso. La disciplina no solo se refleja en cómo manejan su tiempo o sus ingredientes, sino también en cómo se preparan mentalmente para cada desafío que enfrentan. Además, les invito a prestar atención a cada detalle, desde las técnicas hasta los sabores, cada aspecto cuenta cuando se trata de crear un plato excepcional. Finalmente, deben ser responsables de lo que desarrollen. Asumir la responsabilidad por sus acciones y decisiones les ayudará a crecer no solo como cocineros, sino también como individuos comprometidos con su profesión”.



**CECILIA ISABEL
GUTIÉRREZ**
CHEF
AMATLÁN DE
QUETZALCÓATL, HOTEL
VENTANA DEL CIELO Y
MARINA DEL SOL

¿Qué es lo primero que piensas cuando escuchas Sabor Es Morelos?

“Cuando escucho Sabor Es Morelos me evoca una imagen vibrante de fiesta y celebración. Es como un carnaval donde la cultura morelense brilla en todo su esplendor, resaltando la riqueza de nuestros ingredientes locales. Este evento no solo es una muestra de la gastronomía, sino también de la alegría y felicidad que caracteriza a nuestra gente. Es un momento en el que todos nos unimos para disfrutar y compartir lo mejor de nuestra cocina, creando memorias inolvidables. La diversidad de sabores y la convivencia entre las personas hacen que sea una experiencia única y enriquecedora”.

¿Qué significa para ti participar en Sabor Es Filipinas?

“Participar en Sabor Es Filipinas este año tiene un significado muy especial para mí. Me emociona el nuevo giro que está tomando el evento, ya que me ha tocado coordinar el concurso. Este rol me brinda la oportunidad de aportar algo diferente y exclusivo al festival. Mi objetivo principal es dejar un legado para los jóvenes chefs, inspirándolos y motivándolos a explorar su creatividad. Quiero contagiar a los restauranteros con esta misma pasión, para que cada año más lugares, dependencias y países se sumen a esta celebración gastronómica. La idea es que Sabor Es Filipinas se convierta en un referente internacional, donde la cocina no solo se aprecie, sino que también se comparta con el mundo”.

¿Qué opinas de la vinculación empresa-escuela en el medio gastronómico?

“Considero que es absolutamente esencial. Todos los profesionales del sector venimos de una formación académica, pero hay un vacío en cuanto a cómo preparar a los jóvenes para enfrentar los retos del mundo real. La

finalidad del concurso es precisamente fomentar esta vinculación, queremos que los estudiantes conozcan las empresas del sector y establezcan conexiones significativas con ellas. Es fundamental que los restauranteros y chefs brinden oportunidades a estos jóvenes talentos, permitiéndoles crecer profesionalmente sin necesidad de abandonar su estado en busca de mejores oportunidades en otros lugares. Al fortalecer estas relaciones, no solo ayudamos a desarrollar al estudiante individualmente, sino que también contribuimos al crecimiento del sector gastronómico local”.

¿Cuál es la función del chef tutor en el concurso?

“Su función va más allá de simplemente guiar al estudiante en la preparación de platillos. Se trata de abrirles un abanico de posibilidades y perspectivas sobre lo que significa ser un chef profesional y trabajar en un restaurante. A través de esta experiencia, los jóvenes tienen la oportunidad de ver cómo su trabajo puede integrarse dentro del menú de un restaurante real. Queremos empoderar a los jóvenes para que se sientan capaces de ingresar a cualquier empresa sin limitaciones, mostrando así su talento y creatividad”.

¿Qué consejo le darías a los participantes?

“Mi consejo para todos los participantes es que no vean el concurso simplemente como una competencia; deben disfrutarlo como un evento único lleno de aprendizaje y crecimiento personal. Es importante recordar que ganar no lo es todo, lo más valioso es la experiencia compartida con sus compañeros chefs. Este evento representa una oportunidad maravillosa para conectar con otros profesionales del sector, donde todos estamos al mismo nivel independientemente de nuestras trayectorias o logros previos”.



DÉCIMA TERCERA EDICIÓN DEL FESTIVAL

30 DE NOVIEMBRE Y 01 DE DICIEMBRE

El 30 de noviembre se dará inicio a la décima tercera edición del Festival Sabor Es Morelos, gracias a la colaboración entre empresarios locales y autoridades estatales, incluyendo la Secretaría de Desarrollo Económico y del Trabajo.

Este festival contará con la participación de más de 60 restaurantes de la región, así como artesanos y productores del programa Orgullo Morelos. Además, se incluirán cervezas artesanales locales y, por primera vez, un pabellón dedicado al arte contemporáneo donde 12 artistas morelenses exhibirán sus obras. Se espera que más de 100 mil personas visiten esta celebración gastronómica en el corredor de la avenida Hidalgo en Cuernavaca, durante los días 30 de noviembre y 01 de diciembre, en un horario de 10:00 a 20:00 horas.

Griselda Hurtado, directora general del Festival, anunció que Uruguay será el país invitado, que traerá consigo una muestra de su gastronomía y actividades culturales. Tepoztlán también estará presente con su cocina tradicional y su rica herencia cultural.





La cena inaugural se llevará a cabo el 28 de noviembre, con la presencia de autoridades locales como la gobernadora Margarita González Saravia y el presidente municipal José Luis Urióstegui Salgado; también estarán presentes representantes culturales de Uruguay y Querétaro, así como líderes empresariales.

“La edición 2024 promete ser emocionante. Este festival gastronómico es un evento emblemático para nuestro estado, donde los morelenses se reúnen para celebrar nuestra cultura culinaria. En el evento participan instituciones, productores, artesanos, artistas y todos aquellos que nos visitan. El año pasado logramos posicionar a Sabor Es Morelos entre los tres festivales gastronómicos más importantes de México, lo cual es un motivo de orgullo que nos impulsa a seguir creciendo. Este año contaremos con más de 60 restaurantes morelenses que ofrecerán platillos únicos”, compartió Griselda Hurtado.

“Sabor Es Morelos no es solo un festival gastronómico, es una oportunidad para reunirnos como ciudadanos en un espacio público, convivir con nuestros visitantes y disfrutar lo mejor que ofrece nuestro hermoso estado”, Griselda Hurtado, directora general de Sabor Es Morelos.



URUGUAY es el país invitado, presentando su rica gastronomía y cultura; **QUERÉTARO** el estado invitado, mientras que **TEPOZTLÁN** es el municipio invitado.





• Meggie Salgado, diputada federal; Excmo. Sr. Abdelfattah Lebbar, embajador de Marruecos; Margarita González Saravia, gobernadora del Estado Morelos y Juan Salgado Brito, secretario de Gobierno.

El Excmo. Sr. Abdelfattah Lebbar, Embajador de Marruecos

VISITA OFRENDA DE DÍA DE MUERTOS EN MORELOS



• Viridiana Aydeé León, Víctor Sánchez Trujillo, Verónica Giles, Margarita González Saravia, Mario Estrada y Meggie Salgado.



• Daniel Altafi y César Francisco Pérez Herrera.



• Antonio Sánchez Purón y Luis Miguel Ramírez.



• La soprano Mariana González y el guitarrista Mario Ponce Bravo.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Casa Manzano fue el escenario de una emblemática ofrenda de Día de Muertos en honor a Ana Laura Ortega Vila, una mujer que fue referente en Morelos. Por tal motivo la diputada federal Meggie Salgado invitó al Excmo. Sr. Abdelfattah Lebbar, embajador de Marruecos, así como a Margarita González Saravia, gobernadora del estado Morelos; Juan Salgado Brito, secretario de Gobierno, su gabinete e invitados especiales, a una cena degustación.

En este encuentro amistoso-cultural se le mostró al Excmo. Sr. Abdelfattah Lebbar, un poco de la tradición en México durante la celebración de Día de Muertos. El ambiente estuvo amenizado por la soprano Mariana González y el guitarrista Mario Ponce Bravo, quienes interpretaron el tema “La Llorona”.

Después de ver cada uno de los elementos de la ofrenda, todos disfrutaron una exquisita cena con un menú de temporada elaborado por el chef de la casa.



• Griselda Hurtado, Inés Magdahl y Magda Ponce.



• Oscar López Caro y Martha Tajonar.



• Arturo Contreras y Oscar Segura.

“Hace un año tuve la oportunidad de conocer a Lahcen Hafid, chef marroquí del hotel Ritz de París que estuvo aquí con nosotros, algunos de ustedes nos acompañaron y fue cuando conocí al Señor Embajador que ha sido una dulzura. Está tan comprometido con México, pero también muy entusiasmado en estrechar estos lazos con Morelos”, Meggie Salgado, diputada federal.



• Catrina y decoración de flor de cempasúchil.

#GENTEESPECTACULAR



• Organizadores e invitados especiales del Auto Histórica Cuernavaca 2024.

AUTO HISTÓRICA CUERNAVACA 2024

MÁS DE 200 AUTOMÓVILES FORMARON PARTE DE ESTA PRIMERA EDICIÓN

MARIO HERNÁNDEZ E ISRAEL AGUILAR

El Club Hípico Vista Hermosa vivió la primera edición del Auto Histórica Cuernavaca, lugar en el que los amantes de los automóviles apreciaron más de 200 autos de diferentes gamas, entre los que destacaron los autos clásicos.



• Auto Histórica Cuernavaca 2024.

30

GENTEPREMIER | 2024



• La Unión de Morelos patrocinador de Auto Histórica Cuernavaca 2024.



• Mateo y Emilio Albarrán con Lucky.



• Servando Mojica, Mauricio Ochoa y Ludger Boivin.



• El alcalde de Cuernavaca, José Luis Urióstegui, en compañía del arquitecto Mario Estrada y el ingeniero Ricardo Estrada.

Uno de los objetivos principales fue dejar en claro que cualquier carro que cumpla con los altos estándares de los jueces puede participar, siendo o no de lujo o un automóvil antiguo. Eso sí, es importante tener en cuenta que las piezas del automotor deben de ser originales y que funcione casi perfectamente, cuidando cada detalle, desde el color de la pintura original, hasta que la más pequeña luz encienda.



• Jueces internacionales.

El evento se realizó durante un fin de semana y gracias al estupendo trabajo del jurado y de los propietarios, se premiaron a cerca de 18 autos, pero el que se robó las miradas y fue presentado como el "Best of the show" fue un Mercedes Benz 280 SL, mejor conocido como Mercedes Benz "Pagoda", propiedad de Fernando Mangino.



• Familia González Domínguez.



• Una tarde sensacional en el Auto Histórica Cuernavaca.



• Club Volkswagen Rabbit.



• Fernando y Ana Mangino junto a su Mercedes Benz 280 SL, mejor conocido como “Pagoda”.

Este peculiar auto tiene todas sus piezas originales: desde la llanta de refacción hasta las juntas que sujetan las mangueras del motor; incluso, el dueño se dio a la tarea de conseguir un juego de té original que la marca alemana entregó como souvenir al comprar ese auto y que se guarda atrás de los asientos para, en cualquier momento, disfrutar de un picnic.



• Diferentes clubes se dieron cita en el Club Hípico Vista Hermosa.



• Guadalupe Cedillo y Xavier Gutiérrez, primer lugar categoría Club Mustang.



• Claudia Santa Cruz con Dani Velázquez y Alejandra Iturbe.



• Familia Castro.

Auto Histórica Cuernavaca en su primera edición fue el primer evento de altura que reunió a más de 300 autos clásicos de colección. Todos los asistentes gozaron un gran ambiente familiar, lleno de emociones, gastronómica, belleza histórica en cada uno de los autos participantes, además de buena música, eventos culturales y regionales.



• Presentación.



• Recorrido por el Auto Histórica Cuernavaca 2024, un evento de alto nivel.

Cabe destacar que dicho evento aportó su granito de arena con la rifa de un auto Jetta 2019 a beneficio del Hospital del Niño Morelense A.C., así como la entrega de un donativo al DIF de Cuernavaca. Además, jueces internacionales evaluaron cada vehículo y se distinguieron y premiaron a las categorías: Mejor auto americano y Mejor auto europeo, así como equipos, escuderías y coleccionistas independientes que contaron con los aspectos para participar y calificar. Se tomó en cuenta la excelente conservación o restauración, estética, funcionamiento e historia del vehículo.



• Rodrigo Miranda con Roberto y Ricardo Ruiz de Chávez.



• Familia Del Rayo.



• Familia Fox.



• Voluntariado del Hospital del Niño Morelense.



• Fernando y Fernando Rodríguez con Juan Pablo Díaz.



• Doctores reconocidos.

HOSPITAL SAN DIEGO CELEBRA EL DÍA DEL MÉDICO



• Ing. Juan Antonio Pedroza, Director General de Hospital San Diego.

EDGAR HERNÁNDEZ

En conmemoración del Día del Médico, el Hospital San Diego organizó una cena exclusiva en el Jardín La Estancia para rendir homenaje a médicos que, con su experiencia y compromiso, han contribuido a la salud y bienestar de la comunidad. El evento reunió a destacados profesionales de diversas especialidades, reafirmando el compromiso de la institución con la excelencia en atención médica.



• Sara Vázquez y Víctor Mendoza.



• Mario y Pamela Blanco con Maricarmen Landa y Jorge Vela.



• Oscar López Caro y Martha Tajonar.

Durante la ceremonia, el Ing. José Antonio Pedroza, director general del Hospital San Diego, expresó su sincero agradecimiento a los médicos presentes. “Este es un momento especial para reconocer el esfuerzo y la vocación de nuestros especialistas, quienes diariamente brindan atención de calidad y esperanza a nuestros pacientes. Agradecemos su dedicación y les invitamos a seguir trabajando juntos en beneficio de la salud de nuestra comunidad”, señaló.

El evento culminó con la entrega de reconocimientos a médicos especialistas destacados por su labor y compromiso con la salud. La celebración subrayó la importancia de la colaboración y el esfuerzo conjunto en la construcción de un sistema de salud sólido y comprometido con la sociedad.



• Natalia Bajonero y Jorge Portillo.



• Doctores disfrutaron de una increíble velada.



• Maricela Murillo y Sergio Tenorio.



• El doctor Juan Augusto Miranda Avilés con sus seres queridos.



• Daniel Miranda, Ana María Álvarez, doctor Juan Augusto Miranda Avilés y Andrea Elizabeth Miranda.

FESTEJÓ SU JUBILACIÓN

DOCTOR JUAN AUGUSTO MIRANDA AVILÉS



• Ana María Álvarez, doctor Juan Augusto Miranda Avilés y Mary Jaimes.

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Muy contento, el doctor Juan Augusto Miranda Avilés celebró la llegada de una etapa más en su vida: su jubilación, y agradeció a todos sus seres queridos, colegas y amigos el apoyo brindado durante el tiempo transcurrido de servicio a la salud de las personas.

Su esposa e hijos cuidaron cada detalle. En la entrada del jardín de su casa adornaron con un portal de globos en tonos azul y plata. El momento más emotivo se presentó cuando de forma sorpresiva llegó un mariachi que amenizó la tarde; los invitados felicitaron al festejado y le desearon mucho éxito en sus próximos planes.



• Fabiola Ortiz y Ramón Abarca.



• Celebración para el doctor Juan Augusto Miranda Avilés.



• Marcelo Mariscal, Rocío Loosli, Uli Solner y Fer Shepsky.



• Sara Ivonne Escobedo, Martha Bautista y Paty Mariscal.



• Lorenzo da Firenze y Alicia Gutiérrez.

EXPOSICIÓN HUMANIDAD & FUTURO

DE ULI SOLNER, MARCELO MARISCAL Y FER SHEPSKY

ANTONIO ISRAEL AGUILAR

Antes del arte disfrutaron una tarde excepcional en la inauguración de la exposición Humanidad & Futuro presentada por Uli Solner Art en el Museo Universitario de Arte Indígena Contemporáneo, en el que participan reconocidos autores: Uli Solner, Marcelo Mariscal y Fer Shepsky.

Previo al corte de listón, se explicó que las obras montadas reflejan una profunda exploración que demuestra relación con la tecnología: un diálogo entre lo orgánico y lo artificial, lo emocional y lo lógico. Cada escultura es un espejo que invita al

espectador a reflexionar sobre la identidad en esta era digital, cuestionando qué significa ser humano en un tiempo donde las máquinas están cada vez más presentes en la vida cotidiana.

“En esta propuesta estética de la inteligencia artificial los invitamos a dejarse llevar por las formas, texturas y conceptos que surgen a partir de estos avances”, explicó Marcelo. Por su parte Uli comentó: “Bienvenidos a todos, es un momento histórico, expongo aquí con mis dos hijos, Fer y Marcelo, tuvimos mucho tema para conversar y salió algo sorprendente, los invito a que lo disfruten”.



• Familia Shepsky.



• Pedro Márquez con Marcelo Mariscal.



LUIS VÁZQUEZ

CELEBRA 10 AÑOS DE MENTA STUDIO



Luis Vázquez, una institución en el mundo del estilismo en Morelos, celebró los primeros 10 años de Menta Studio, Makeup & Hair Artist, donde se dieron cita amistades, clientas y equipo de colaboradores.

A través de los años, reinas de belleza, artistas y personas del mundo de la farándula de Cuernavaca, han pasado por las manos y el estudio de Luis Vázquez. 10 años se dicen fácil, pero Menta Studio, Makeup & Hair Artist es la prueba de que si las cosas se hacen con amor y pasión, el éxito está asegurado.



PROYECTA LA IMAGEN DE TU EMPRESA EN

La Unión

DE MORELOS

EL PERIÓDICO MÁS LEÍDO EN MORELOS

ANÚNCIATE CON NOSOTROS, **UN MEDIO CON EXPERIENCIA** QUE BRINDA INFORMACIÓN **VERAZ Y OPORTUNA**, DONDE LAS MEJORES EMPRESAS **PROYECTAN SUS MARCAS**

PERIÓDICO
IMPRESO Y DIGITAL



VISITA NUESTRAS
PLATAFORMAS DIGITALES

 www.launion.com.mx

 UniondeMorelos

 Uniondemorelos

 @UniondeMorelos

 7773114631

AV. VICENTE GUERRERO NO. 777 COL. TEZONTEPEC CUERNAVACA MORELOS

Sabor
es
Morelos
2024

FESTIVAL INTERNACIONAL GASTRONÓMICO

+ DE 60
RESTAURANTES



CUERNAVACA
CALLE HIDALGO, MORELOS

30-1
NOV-DIC
INICIA 9AM