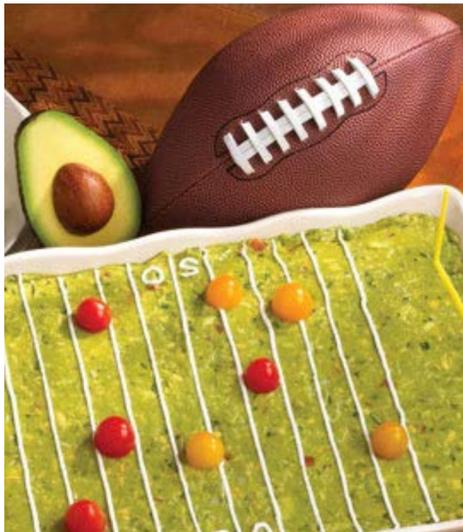
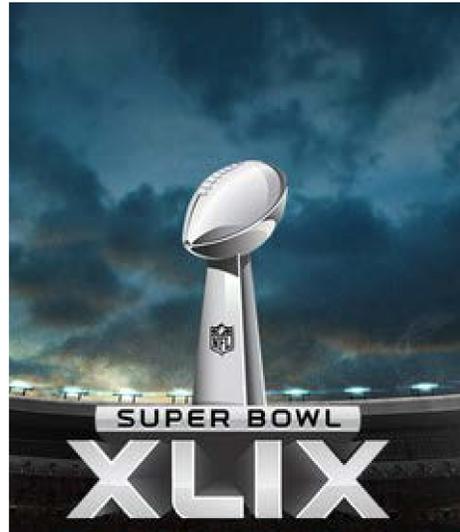


## ECONOMÍA



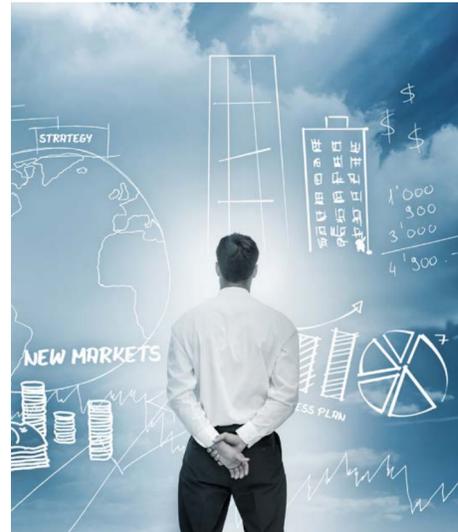
SUPER BOWL:  
ENVÍAN 50 MIL TONELADAS  
DE AGUACATE

## EVENTOS



DATOS CURIOSOS  
DEL SUPER BOWL

## FINANZAS



PORQUÉ LAS FINANZAS  
SON TAN IMPORTANTES

## CAPACITACIÓN



EL VALOR  
DE LA MARCA

# LXVII ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA

FEBRERO, 17

## RESTAURANTES



LOS MEJORES NUEVOS  
RESTAURANTES DEL 2014  
[2da. PARTE]

## PERSONAJES



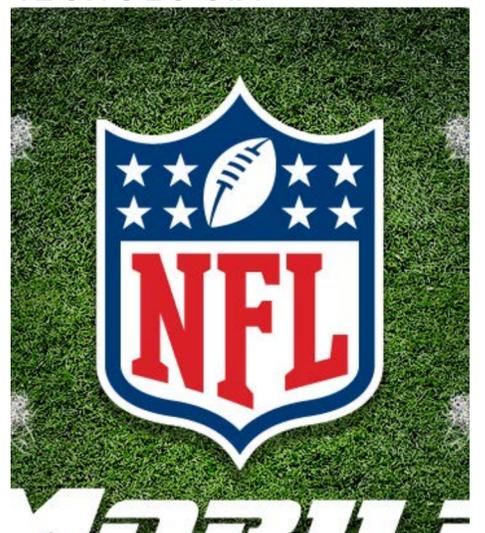
EL LADO BOHEMIO  
DE LA GASTRONOMÍA:  
ALEJANDRA BAIOTTI

## RECETAS



TAMAL TRADICIONAL |  
TAMAL SALUDABLE

## TECNOLOGÍA



LAS MEJORES APPS  
PARA EL SUPER BOWL



**ENTRA Y CONOCE LAS PROMOCIONES QUE TENEMOS PARA TI**

Ingresa ahora a:  
[www.amigosmodelo.com](http://www.amigosmodelo.com)

FUENTE  
EL SOL DE MÉXICO

## SUPER BOWL: ENVÍAN 50 MIL TONELADAS DE AGUACATE



Con motivo del Super Bowl, que se realizará el próximo domingo, se consumen grandes cantidades de guacamole en Estados Unidos, ante lo cual durante las dos últimas semanas se mandaron 50 mil toneladas de aguacate mexicano a la Unión Americana, lo que representa el envío de un año de otros países a este destino; “es ya una tradición acompañar las comidas con dicho platillo mexicano”.

Así lo informó la Secretaría de Agricultura, al detallar que las exportaciones de aguacate a Estados Unidos fueron de 365 mil 639 toneladas entre julio 2014 pasado y enero de este año, es decir aumentaron 39 por ciento, informó la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México (APEAM).

Durante una reunión con Enrique Martínez y Martínez, secretario de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, los integrantes de la APEAM expusieron que en el citado periodo también se exportaron 22 mil 428 toneladas a Japón; 17 mil 331 toneladas a Canadá; 12 mil 671 toneladas a Centroamérica; seis mil 676 toneladas a Europa, y tres mil 490 toneladas a Asia. Además continúan las negociaciones para exportar el fruto a China.

Mediante un comunicado, la dependencia precisó que los envíos a Estados Unidos muestran un incremento de 102 mil 900 toneladas, para un total de 365 mil 639 toneladas, es decir, mil 214 contenedores exportados.

INICIO



FUENTE  
CNN EXPANSIÓN

## DATOS CURIOSOS DEL SUPER BOWL

El próximo domingo 1º de febrero será la final del Super Bowl. El evento, que se hará en el University of Phoenix Stadium de Arizona (EE.UU.), es uno de los más vistos por el público estadounidense.



En los últimos años, la audiencia latinoamericana ha seguido muy de cerca esta ceremonia, específicamente el espectáculo musical del intermedio, en el que se presentan grandes artistas de la industria musical –como Madonna, Beyoncé, Bruno Mars, y este año: Katy Perry.

Sin embargo, muchas personas no conocen la historia de este importante torneo. El Super Bowl, o Súper Tazón, es la final en la que se elige al ganador de la National Football League (NFL), principal campeonato de fútbol americano en los Estados Unidos. El trofeo que simboliza tal triunfo lleva el nombre de “Vince Lombardi”.

El juego se disputa el primer domingo del mes de febrero y debe su nombre a Lamar Hunt, antiguo propietario de Kansas City Chiefs, quien lo llamó así tras ver a su hijo jugar con una pelota rebotadora que se le llamaba “super ball”.



La primera vez que se hizo el Super Bowl fue en 1967, con el nombre de "First World Championship Game AFL VS NFL", puesto que se enfrentaba el campeón de la American Football League con el de la National Football League, con el fin de escoger al ganador de Estados Unidos. Tras la unificación de ambas ligas, cada una se convirtió en una conferencia distinta dentro de una misma liga: la NFL.

En esta ocasión, el trofeo lo disputarán los New England Patriots (campeones de la Conferencia Americana) y los Seattle Seahawks (ganadores de la Conferencia Nacional). Esta será la 49ª edición del Super Bowl de fútbol americano, y el partido por el campeonato anual número 45 de la era moderna de la NFL (NFL).



## DATOS CURIOSOS:

1. El equipo que más veces ha ganado es Pittsburgh Steelers (seis ocasiones).
2. Cuatro de las treinta y dos franquicias nunca han llegado a la final.
3. Los actuales campeones son los Seattle Seahawks, quienes ganaron el 2 de febrero de 2014.
4. La franja publicitaria durante el torneo es la más cara de todo el año.
5. El día del partido es casi una fiesta nacional.
6. La localización más habitual en la historia de las Super Bowl ha sido el Superdome de Nueva Orleans (siete de las cuarenta y ocho finales).
7. El domingo del Super Bowl es el segundo día en el que se consume más comida en Estados Unidos

INICIO

**FUENTE**

MTRO. JORGE ARTURO CHÁVEZ RUEDA  
Business Coaching

## PORQUÉ LAS FINANZAS SON TAN IMPORTANTES



Imagínate que te digo “Te ofrezco la mejor oportunidad de negocio de tu vida, con la única condición de que en un par de horas nos trasladaremos al aeropuerto para tomar un avión que nos llevará a la nueva sede de tu empresa. Sin embargo, existe un pequeño detalle con el avión al que te pido te subas: no tiene un tablero en la cabina del piloto, ¿te subirías?, creo que la respuesta es obvia, “claro que NO...”.

Esta analogía tiene que ver con las empresas ya que en ocasiones son manejadas sin un tablero de control e información para la toma de decisiones. Ese tablero se llama “finanzas”, “estados financieros”, estos son fundamentales para tomar decisiones en hechos y números, no solamente en corazonadas.

Ahora bien, ¿cómo puedes volverte millonario si no sabes en donde estás y adonde te diriges?, o ¿qué debes hacer en el presente para que tomes las mejores decisiones que te lleven al destino que buscas?, estas son preguntas inteligentes, pero difíciles de contestar. En el mundo de los negocios se requieren habilidades para poder salir adelante, pasión y coraje para afrontar las dificultades, sin éstos ingredientes nos rendiremos muy rápido. Sin embargo, amar lo que haces y “echarle ganas” no garantizan que el éxito llegará y menos aún que perdure.



Lo que encuentro en las empresas con las que trabajo se asemeja a una onda sonora, que sube y baja constantemente en su desempeño, es decir, no hay una predicción, ni una constante en el manejo de sus números. El reto consiste en que el empresario domine el tema financiero ya que normalmente está demasiado ocupado “creciendo y operando” su negocio, en lugar de estar analizando la información financiera de la empresa y tomando decisiones a través del pensamiento crítico que lo lleve al siguiente nivel, el problema es que nadie le ha enseñado realmente como hacerlo.

Como Warren Buffet comentó alguna vez “Si tú no puedes leer el tablero, tu no conoces el marcador, y si no conoces el marcador, no puedes distinguir a los ganadores de los perdedores”. Como emprendedor que eres, te pido que siempre recuerdes que no lograrás tener y mantener un negocio de forma exitosa sin las habilidades y herramientas que te lo permitan. Cuando adquieras las herramientas necesarias obtendrás los resultados que son posibles solo en tu imaginación.

---

Por ejemplo, ¿qué es más importante, el dinero en tu bolsa o las utilidades en tu empresa?, o ¿Qué es más importante las utilidades de la empresa o las ventas que tiene tu negocio? o ¿qué es más importante las ventas que tiene tu negocio o los activos que producen esas ventas?, son 3 preguntas que habrás que dominar y conocer, puesto que la mayoría de los empresarios solo conocen las ventas y no analizan nunca sus costos, gastos, activos, etc., es como ir manejando y sólo ver el velocímetro, sin saber cuánta gasolina tienen, y peor aún, están tan ocupados manejando que no tienen tiempo de cargar gasolina.

Piénsalo nuevamente, ¿Sabes acaso a cuánto ascienden los activos de tu empresa?, de ser así ¿Qué tan efectivo eres en convertir esos activos en ventas?, ¿conoces realmente tu costo de ventas y tus gastos?, de ser así ¿cuánto dinero has dejado sobre la mesa cada mes por la falta de control de los mismos?, ¿cuánto dinero se produce en tu empresa en base a las utilidades que se obtienen?, y de ser así ¿de dónde proviene dicho efectivo?, ¿es el efectivo proveniente de la operación de tu empresa, de un financiamiento o de una inversión o desinversión en el mismo?.

---

Tal vez son muchas preguntas por ahora, pero quiero dejarte ver la importancia de los números y de tomar decisiones con base en hechos y no solo en corazonadas. Existe otra analogía que me encanta hacer, imagina por ahora que lo que quieres es viajar a Canadá desde México, sin embargo como el avión al que te pedí que subieras no tiene tablero, bueno decides que viajarás en auto, pero en esta ocasión resulta que tampoco te gusta el calor y el sol, por lo que decides que solo viajaras por la noche haciendo diferentes escalas. La pregunta es ¿Qué requiere tener el auto para poder viajar de noche?, tal vez ya tienes la respuesta, la respuesta obvia es “para poder viajar de noche requiere de luces que le muestren el camino”, bien entonces ¿cómo se llaman esas luces que requiere tu negocio?, la respuesta es Flujo de Efectivo Proyectado. ¿Qué proyección requieres?, yo diría que mínimo el plazo que tienes en tus cuentas por cobrar promedio de un mes cualquiera ¿lo tienes?, espero que sí, de lo contrario, no sabrás como afrontar la decisión que tomes.



Entonces, ¿cuál es el lenguaje de los negocios?, se llama números, así como los médicos tienen un lenguaje, o los arquitectos el suyo, los negocios tienen un lenguaje que habrá que aprender y se llaman números, ya que si quieres mejorar algo de tu empresa, lo primero que habrá que hacer será medirlo, lo que no se mide, simplemente no se puede mejorar, y lo que se mide es lo que se obtiene. Así que ya lo sabes, hay 3 tableros que deberá tu contador darte cada mes: estado de resultados, balance general y flujo de efectivo. Yo agregaría un 4, porque estos 3 te dicen lo que ocurrió, no lo que pasará, así el 4to se llama flujo de efectivo proyectado, lo más importante que todo negocio requiere para sobrevivir y operar.



Por último, un consejo, en muchas ocasiones se mencionan los KPI's, o dicho de otra forma los indicadores clave de desempeño, como las ventas, las utilidades, etc., sin embargo hay otros indicadores que denominamos ICC's (indicadores de control críticos), estos son por mucho más importantes que los KPI's, con la diferencia que los ICC's son la causa y no la consecuencia de los resultados y están en la mayoría de las veces en control de tu gente, así que mide los ICC's como el número de llamadas, el número de reuniones de prospección que realizan en una semana, el número de cierres efectivos que hacen versus el número de prospectos o propuestas enviadas etc.

¡Hasta la próxima!

## PRÓXIMO CURSO | EL VALOR DE LA MARCA, POR QUÉ UNA MARCA FUERTE TE AYUDA A HACER NEGOCIOS MÁS RENTABLES



<b>OBJETIVO</b>	Concientizar al personal clave sobre la importancia de crear valor a su marca y dotarlos de herramientas básicas para lograrlo.		
<b>TEMARIO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El valor de la marca. Caso Apple.</li> <li>2. Define tus objetivos (no tu lista de buenos deseos).</li> <li>3. Analiza tu mercado (objetivamente, no como si fuera tu bebé).</li> <li>4. Estructura tus planes (quién hará qué, cómo, cuándo y cuánto costará).</li> <li>5. Entiende a tus audiencias (no siempre es única ni la misma).</li> <li>6. Define un posicionamiento competitivo (porqué te van a preferir).</li> <li>7. Alinea todas las variables al posicionamiento (servicio, producto, precio, distribución y publicidad)</li> <li>8. Comunícalo a tus audiencias.</li> <li>9. Mide y mejora los resultados (con fuentes de información confiables).</li> </ol>		
<b>DIRIGIDO A</b>	Gerentes, Marketing, Administradores y Dueños de Restaurantes.		
<b>FECHA</b>	Miércoles 11 febrero 2015	<b>HORARIO</b>	9:00 a 13:00 hrs.
<b>LUGAR</b>	Oficinas AMR, Torcuato Tasso 325 Int. 103, Col. Polanco.	<b>COSTO</b>	<b>\$600 + IVA</b> Socios: \$400 + IVA
<b>PONENTE</b>	Lic. Óscar Ibarra / Director General de COMIntegral, miembro del Consejo Directivo del CONAR y AMAP.		
<b>INFORMES</b>	Noemí Alarcón / nalarcon@amr.org.mx / Tel. 5250 1146 - 5531 0911		

CUPO LIMITADO (25 Participantes) | Descuento del 20% en más de 3 participantes.

**INICIO**

FUENTE  
EL FINANCIERO

# LOS MEJORES NUEVOS RESTAURANTES 2014 [2da. PARTE]

Por cuarto año consecutivo y a pesar del raquítico crecimiento económico del país, los nuevos restaurantes siguen su movimiento alcista, con nuevos y dinámicos jóvenes chefs cuyo discurso es muy refrescante.



## EL CARDENAL

El más reciente de los El Cardenal (Marconi 3, esquina Tacuba en la Plaza Tolsá, Centro Histórico, teléfono 5521-5909) es en mi opinión el más bello, operando desde mediados de año por la familia Briz-Garizurieta con su cocina nacional-popular mexicana, y sus cuatro pilares fundamentales: la tortilla, los productos lácteos, el chocolate y el pan.



## MAISON DE FAMILLE

El retorno del chef-empresario François Avernin y familia ocurrió en su restaurante Maison de Famille (Colima 152, colonia Roma, teléfono 5207-1006), con su carta clásica que incluye las manitas de cerdo en vinagreta de mostaza, la terrine de foie gras, el cassoulet con pato, los riñones de ternera y para los conocedores, las andouillettes.



## MATERIA PRIMA

De nuevo aparece otra gastro-cantina y otro chef ausente, Materia Prima (Nuevo León 215, colonia Condesa, teléfono 6394-0846) del chef Pau Verdura, con sus creaciones como la ensalada de jitomates, la sopa de almejas blancas o la carrillera de cerdo estofada en salsa de vino tinto.





## MERCADO ROMA

Uno de los acontecimientos gastronómicos más importantes del año fue la apertura del Mercado Roma (Querétaro 225, colonia Roma, teléfono 5564-1396), promoción de la familia Sacal y proyecto del Arq. Michel Rojkind, con 53 locales en la PB (Azul Antojo, Tacos Las Luisas, Lactography, Churros El Moro, etc.), dos restaurantes en el 1er. Piso y un biergarten en la azotea.



## RED LOBSTER

El primer Red Lobster (Avenida Prolongación de la Reforma 400, colonia Santa Fe Peña Blanca, teléfono 5292-3105) fue recientemente abierto y dentro de su menú destacan la pizza de langosta, el lobster bisque, el clam chowder, y el platillo especial Ultimate Feast, que incluye cola de langosta, patas de cangrejo, camarones y es la mejor relación precio-calidad de langosta en la ciudad.



## ROKAI

Una pequeña joya de la cocina japonesa es el Rokai (Río Ebro 87, colonia Cuauhtémoc, teléfono 5207-7543), del chef Eduardo García y socios, con dos chefs japoneses operándolo, quienes atienden a ocho comensales en la barra, y otra docena en las mesas, y sirven sopa de miso, sushis nigiri de atún aleta amarilla y de pargo rojo.



## BABY BEEF RUBAIYAT MÉXICO

A principio de años y después de una gran inversión del ciudadano brasileño Belarmino Fernández, empezó a operar el Baby Beef Rubaiyat México (Mazaryk 20, colonia Polanco, teléfono 5545-0202), sirviendo caipirinhas, y con el chef Antonio Pacheco, preparando la ensalada de manzana verde, aguacate, hinojo, perejil y cilantro, además de la especialidad caixote, caja de mariscos con callo de hacha, pulpo y calamar.





## EL CORREO ESPAÑOL

El hijo de Florentino Hevia (Don Tino), Fernando Hevia, con la tradición del El Correo Español de Peralvillo, ahora se encuentra en Las Lomas en TinoVino (Palmas 525, Lomas de Chapultepec, teléfono 5202-2012), sirviendo el cabrito lechal sonoreño al horno, además de cecina española de León, huevos rotos y otras delicias.



## BEEFBAR

Aunque el Beefbar (Mariano Escobedo 700, colonia Nueva Anzures, dentro del Hotel Camino Real, tel. 5263-8895) ya lleva operando unos tres años, el chef Eduardo Morali ingresó como chef ejecutivo este año y además de los cortes de carne especiales, sirve sus creaciones, como el consomé clarificado o raviolos frescos rellenos con puré de habas tiernas y queso mascarpone.



## YUBAN

Un delicioso restaurante de cocina zapoteca casera es Yuban (Colima 268, colonia Roma, teléfono 6387-0358) con la chef Paloma Ortiz, quien prepara bolitas de queso con hierbas santa y pitona, chiles de agua rellenos de guajolote deshebrado, consomé de guajolote con verduras y tortillas de maíz criollo hechas a mano.



## SHIZO LOUNGE BI

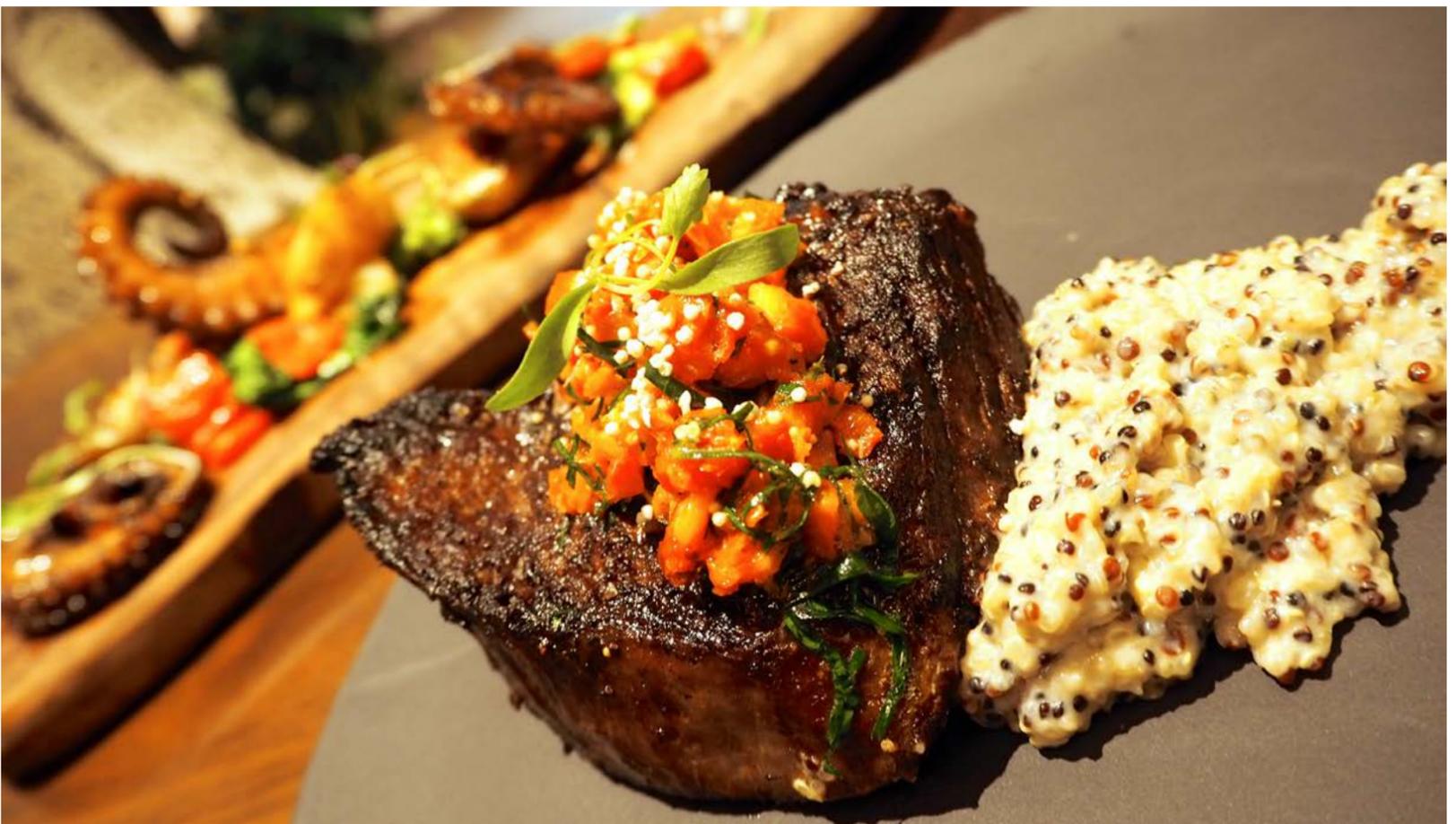
Otra sorpresa es el pequeño restaurante japonés Shizo Lounge Bi (San Francisco 325, colonia Del Valle, teléfono 5523-3282) de la chef Eri Kato, con sus especialidades como el cangrejo de concha suave en tempura japonesa, o los sushis nigiris de gulas de surimi o de marlin ahumado.

---

TEXTO  
RICARDO QUIROZ  
FOTOS  
MARIANA OCHOA

---

## EL LADO BOHEMIO DE LA **GASTRONOMÍA:** ALEJANDRA BAIOTTI



Aunque la cocina puede ser considerado un espacio exclusivo para la mujer, no siempre se le fue tomada en cuenta para los puestos con mayor trascendencia, la inclinación era hacia la figura masculina, ahora los tiempos han cambiado.

Así que al recibir la invitación para entrevistar a la chef argentina Alejandra Baisotti, líder del JW Marriot en Resorts & Spa y CasaMagna Marriot Resort Cancún no dudé un segundo.

Baisotti no es mexicana pero se le ha adoptado como tal, desde su natal Buenos Aires donde comenzó con la espinita de incursionar en el arte culinario para dar paso a especializarse dentro del Arts in Culinary Management en Estados Unidos.

El contar con distintos escenarios le ayudó a reconocer el rumbo que debería tomar su propuesta gastronómica ofrecida a los paladares bohemios asiduos a probar sabores sencillos pero perfectamente conjugados.





Su proceso no ha sido fácil al desarrollarse en un ambiente que mucho tiempo fue dominado por hombres, por lo que cada día impregna su esencia y pasión para crear ideas donde lo complicado no es parte de su emplatado, apoyándose de insumos locales que no han sido tratados químicamente, esto para generar una conciencia gastronómica positiva.

Actualmente la chef Alejandra cuenta con un equipo de 200 personas con quien administra y opera los 8 restaurantes que pertenecen al exclusivo complejo hotelero ubicado en la Isla de Cancún, esto la ha llevado a obtener diversos premios y reconocimientos por expertos del campo culinario nacional e internacional.

Entre las opciones que se ofrecen en cada menú son especialidades que llevan como ingrediente principal una variedad de productos traídos de nuestras costas mexicanas, como los camarones con piel de cítricos confitados en ensalada de maíz azul y brotes de calabaza; el pulpo a la parrilla con papas machacadas y tomates asados en aceite de paprika; y para los que no dejan pasar una cena o comida sin un buen corte de carne, se tiene el corazón de Rib Eye sellado en aceite de oliva con chimichurri de jitomates deshidratados acompañado de un risotto de quinoa a los tres colores y sal de Malbec de la Península de Yucatán.



**“La belleza radica en lo sencillo, voy por la vida sin tratar de ser un personaje. Amo cocinar y amo mi profesión, que lo siento más como un don”**

Chef Alejandra Baisotti.

INICIO

FUENTE  
UNILEVER FOOD SOLUTIONS

## TAMAL TRADICIONAL | TAMAL SALUDABLE

### *Tamal verde* TRADICIONAL



304  
calorías

**INGREDIENTES:**

0.030 kg Harina para tamales  
0.010 kg Manteca de cerdo  
0.001 kg Sal  
0.065 Agua  
0.001 kg Royal o polvo para hornear  
1.000 pzas Hojas de tamal o maíz remojadas

**Relleno:** Carne de cerdo cocida y deshebrada  
0.020 kg

**Salsa verde:**

0.015 kg Tomate verde  
0.005 kg Cebolla  
0.001 kg Ajo  
0.001 kg Chile serrano  
0.001 kg Cilantro  
0.005 L Aceite

**MODO DE PREPARACIÓN:**

1. Batir la manteca hasta que haya doblado su tamaño. Agregar poco a poco harina, royal y sal. Agregar poco a poco el Caldo de pollo.
2. Hervir tomate, cebolla, ajo, chile, licuar con cilantro, sofreír. Mezclar salsa con la carne de cerdo.
3. Colocar la masa en la hoja de tamal remojada y extender.
4. Colocar el relleno de salsa verde con carne de cerdo y envolver.
5. Cocer al vapor el tamal por 60 minutos.

Proteínas	Hidratos de carbono	Azúcar	Grasas totales	Grasas saturadas	Grasas trans	Colesterol	Fibra	Sodio
8 g	29 g	1 g	18 g	5 g	0 g	23 mg	1 g	509 mg



## Tamal verde

SALUDABLE



198  
calorías

### INGREDIENTES:

0.030 kg Harina para tamales  
0.005L Aceite  
0.001 kg Knorr® Caldo de Pollo  
0.065 L Agua  
0.001 kg Royal o polvo para hornear  
1.000 pzas Hojas de tamal o maíz remojadas

### Relleno:

0.008 kg Knorr® Salsa Verde  
0.020 kg Verdolagas cocidas  
0.005 kg Cebolla  
0.022 L Agua  
0.010 kg Carne de cerdo cocida y deshebrada

### MODO DE PREPARACIÓN:

1. Combinar harina, aceite, Knorr® Suiza Caldo de Pollo, agua y polvo para hornear hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Mezclar Knorr® Salsa Verde, agua, carne de cerdo y verdolagas.
3. Colocar la masa en la hoja de tamal remojada y extender.
4. Colocar el relleno de salsa verde con carne de cerdo y envolver.
5. Cocer al vapor el tamal por 60 minutos.

### Beneficios

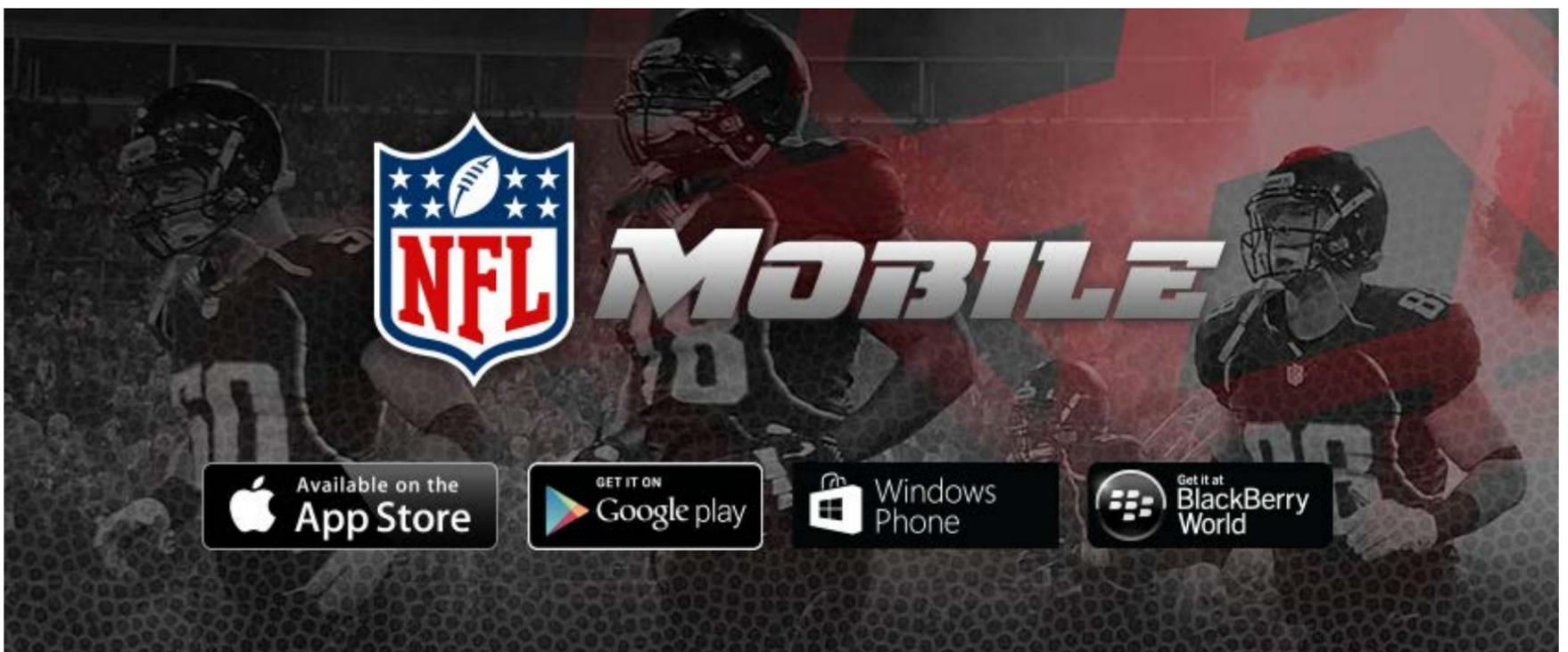


Proteínas	Hidratos de carbono	Azúcar	Grasas totales	Grasas saturadas	Grasas trans	Colesterol	Fibra	Sodio
6 g	30 g	1 g	7 g	1 g	0 g	7 mg	1 g	407 mg

FUENTE  
CNN EXPANSIÓN

## LAS MEJORES **Apps** PARA EL SUPER BOWL

El juego registra cerca 111 millones de televidentes en todo el mundo, y México es uno de los países que concentra mayor número de aficionados con 28 millones de seguidores, según cifras de la NFL. Para disfrutar de esta fiesta deportiva, aquí hay algunas aplicaciones que no te pueden faltar en tus dispositivos iOS o Android.



### NFL Mobile

La aplicación te ayudará para conocer las noticias más relevantes, los resultados, estadísticas y hasta seguir los partidos en tiempo real. También cuenta con alertas personalizables para ver las actualizaciones del equipo favorito como las anotaciones, amonestaciones y tiempos de descanso.



### NFL Now Repasa los mejores momentos y jugadas con esta App

De acuerdo con su descripción, diariamente se suben miles de videos con historias y entrevistas exclusivas sobre los equipos de la NFL, además de reseñas sobre los partidos.



## Para seguir a los equipos

Tanto los Halcones Marinos como los Patriotas cuentan con sus aplicaciones oficiales donde concentran las noticias más relevantes y videos exclusivos. Las apps de los equipos son un gran complemento para seguir las jugadas en tiempo real durante el Super Bowl.



## Mientras empieza el partido

*Madden NFL mobile* y *NFL Pro* son algunos de los juegos para dispositivos móviles mejor calificados por los usuarios tanto de iOS como Android. Las aplicaciones integran gráficas de alta resolución con una interfaz de rápida descarga. Los usuarios pueden conformar sus equipos con los jugadores que quieran y retar a sus amigos de Facebook. Es posible planear una temporada y llevar al equipo hasta el Super Bowl.



## Por si te lo perdiste

¿Ya no viste esa gran jugada por preparar la botana? La aplicación *Thuuz Sports* es una herramienta útil para recapitular ese momento. La app también te indica el momento ideal para encender la televisión y ver toda la acción solo debes indicar tu equipo favorito para que se actualice de acuerdo a la fecha en que jugará. Además, es posible sincronizar otros deportes como basquetbol y futbol.



## Y, ¿la comida?

Aplicaciones como las de *Hellofood* y *Sin Delantal* son infalibles para tener el menú listo durante el día del Super Bowl. Con ambas herramientas puedes pedir comida a más de 3,000 restaurantes en México sin preocuparte por cocinar. Ya que si quieres hacer tu propia botana, la aplicación *NFL Home-gating* es de gran ayuda. Uno de sus puntos a favor es que puedes revisar recetas basadas en la gastronomía local de la región de origen de tu equipo favorito.

