

La RevLISTA

Workshop
2020

Cuponera
Navideña

Conoce a nuestras
patrocinadoras
de la Gala

Ponte al Día
con Nuestras
Tradiciones

PRIMER
ANIVERSARIO

MeP

Bazar Virtual
de Navidad
Toluca



Maquillaje por
Andie Vázquez



Pastel de
Fantasy Cakes by Sugheily



Decoración por
NICONNIE



Fotografía por
JBernal



Mujeres EN POTENCIA

Después de 12 meses estamos celebrando el primer aniversario de Mujeres en POTENCIA.

Con pasión en cada proyecto; con el amor de cada Mujer que forma parte; con toda la entrega de su fundadora Nancy Castillo, Business Coach; hoy celebramos GRACIAS a ti, que has depositado tu confianza en nuestra comunidad. La innovación juega un papel sumamente importante para MeP y desde que iniciamos en el 2019 hemos descubierto la evolución de las mujeres emprendedoras con ganas de crecer. Estamos convencidas que con dedicación, actitud y compromiso; las habilidades que necesitas desarrollar fluirán de una manera, que cuando voltees te sentirás orgullosa de ti misma por todo el crecimiento que has conseguido.



ESCAPARATE

Encuentra el regalo perfecto con un solo clic



Valores MuPots

HONESTIDAD
TRANSPARENCIA
SINCERIDAD
FRANQUEZA
PUNTUALIDAD
PASIÓN
TRABAJO EN EQUIPO
ORIENTACIÓN AL CLIENTE
RESPONSABILIDAD SOCIAL

“Contribuímos en el desarrollo profesional de las mujeres emprendedoras con ganas de crecer.”

Cada inicio de mes, hacemos networking a través de nuestra presentación de producto estrella o servicio maravilla. Lo que provoca que más mujeres conozcan lo que hacen unas y otras y de esta forma pueda haber sinergia y por ende crecer su cartera de clientes.

Durante los workshop enseñamos a las Mujeres en Potencia a que desarrollen habilidades de una mejor versión como emprendedora.

Y lo mejor de todo es que los networking nocturno nos ha abierto un espacio para aprovechar nuestros espacios productivamente.

Por eso estamos convencidas que trabajar en equipo, es el pilar de nuestros valores. Si aún no eres parte del Sistema MuPot es momento, porque ahí es donde haces valer cada momento de éxito con la comunidad de Mujeres en Potencia.

Te esperamos en:
www.mujeresenpotencia.com.mx
para que conozcas todo lo que hemos hecho para ti.

CURSO DE EXCEL

COMPRA AQUÍ



Patrocinadoras



EDUJAM
Capacitando gente por México

55 3500 0428

@EdujamMexico

www.edujam.com.mx




cocinando con
VeNe

55 4321 0695

@cocinandoconvne

@cocinandoconvne



GABY REYES
PROFESIONAL INMOBILIARIO
REMAX PLATINO

55 2900 9972


@GabyReyesRemaxPlatino



Cynthia Wo ching
FOTOGRAFIA

55 7451 7405

@cynthiawochingfotografia




NICONNIE
DESIGN

55 2855 2236

@niconnie.design

@niconnie.design



natysa

55 5434 8443

@Natysa


@natysa.8



Se
NICE
CON *Lucero*

55 4584 0343

@seniceconlucero



JINSEI
JEWELRY

55 8509 0259

@jinseijewelry

@jinseijewelry

Patrocinadoras



*Fantasy Cakes
by Sugheily*

☎ 55 9197 6459

📌 @FantasyCakesBySugheily

📷 @fantasycakesbysugheily



GNP
SEGUROS

☎ 55 5504 6014

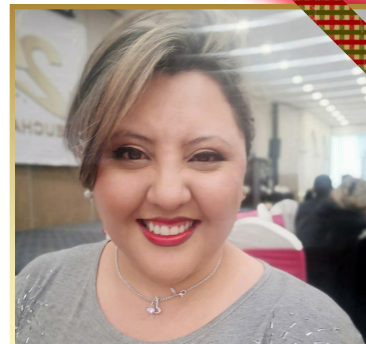
📌 @NadiaZaldivar



NU SKIN

☎ 55 5452 1025

📌 @laurazaldivarnuskin

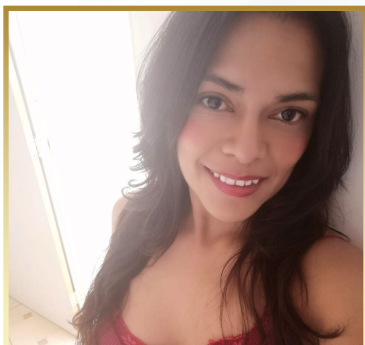


Just

☎ 55 1973 7598

📌 @justxanitacruz

🌐 www.just.com.mx/anitacruz



M
CREATIVIDAD

☎ 55 6457 8940

📌 @MontJesCreatividad

📷 @mjcreatividad



SILVIA MAZANIEGOS
Magic Life Coach

☎ 55 5434 8443

📌 @SilviaMagicLifeCoach

📷 @silvia.mazariegos



Scentsy
CONSULTORA
INDEPENDIENTE

☎ 744 138 4814

🌐 www.katiareina.scentsy.com.mx



CALAKMUL
AGENCIA DE VIAJES

☎ 55 3100 4115

📌 @viajes.calakmul

📷 @calakmulviajes

Aprovecha los descuentos

 @mujeresenpotencia

 @mujeres_en_potencia

 www.mujeresenpotencia.com.mx



ANKLET MAXI BOW
Haz brillar tu calzado

\$1,200

Costo real: \$1,450

Claudia Serafin ☎ 55 8509 0259



THERMOMIX
Cocinando con Vene

\$28,900

¡Llévate con tu compra un cupón de \$1,000.00 válido en latienda en línea shop.thermomix.mx y una asesoría gratuita para armar tu menú navideño y su correspondiente maridaje

 @cocinandoconvene



AGUA MICELAR GLACIAR
Terramar

\$215

Precio regular \$310

Bel Martínez ☎ 55 5132 3948



CRYOACTIVE GEL
HND

\$350

Reduce medidas y grasas localizadas.

Aidee Aranda ☎ 7224318508



SET: COLLAR, ARETES Y PULSERA
de piedras naturales y corazón de cerámica

\$1,199

Precio normal \$1,500

Elena Damayanti ☎ 55 5410 9906



MOODSTRUCK EPIC 4D
Máscara de pestañas

\$420

Precio normal \$495

Maribé González ☎ 55 5412 0048



CANDY BAR GOURMET
para 12 personas

\$2,125

+ esfera personalizada para cada invitado.
Precio normal \$2,500

Jackie Aguilar ☎ 55 2855 2236



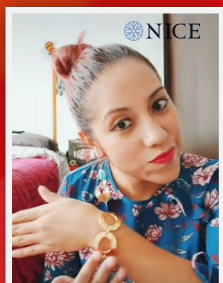
IMPRESIÓN DE TEXTILES

10%
DE DESCUENTO

Mont Acosta ☎ 55 6457 8940

Gracias Expositoras

Gracias a las partners del Workshop 2020. que hicieron la presentación de su producto estrella con gran entusiasmo. Ellas son quienes participaron activamente el pasado 13 de noviembre a través de nuestra comunidad en CDMX, Toluca y Estado de México ¡Felicidades por trabajar en su posicionamiento!



Estamos seguros que al visitar sus redes sociales podrás encontrar ofertas y promociones al mencionar que las viste en Mujeres en Potencia.

¡Corre y consume local esta Navidad!

Conoce aquí nuestras comunidades 

BAZAR VIRTUAL de Navidad

YA VIENE

Te esperamos
del 15 al 18 de diciembre
a través de nuestra comunidad.

Consulta las bases aquí 

Nuestras Tradiciones

La Piñata



1. La piñata original tiene forma de estrella de 7 picos, que representan los pecados capitales.
2. Sus brillantes colores son la tentación.
3. El relleno (de dulces y fruta) significa la riqueza del reino de los cielos.
4. Pegarle a la piñata con los ojos vendados significa la fe.



El Nacimiento

1. En el año 1223 surgió esta costumbre.
2. Eran representaciones vivientes, luego se recrearon con figuras de diversos materiales.
3. Belenes, portales o pesebres, así se les conocía antiguamente.



ESTRELLA
Corona el árbol; recuerda la estrella de Belén.

ESFERAS
Simbolizan los dones divinos que los humanos reciben.

LUCES
Significa la luz celestial o el camino.

LAZOS
Representan la unión familiar.



Recetas de Navidad

Bacalao a la Vizcaína

INGREDIENTES (8 PORCIONES)

- 1 $\frac{1}{2}$ de jitomate picado en cuadros pequeños.
- 2 cebollas medianas picadas en cuadros.
- $\frac{1}{2}$ kilo de bacalao.
- 4 dientes de ajo finamente picados.
- Aceitunas.
- Chiles güeros al gusto.
- $\frac{1}{2}$ kilo de papa cambray.
- $\frac{1}{4}$ de litro de aceite de oliva.
- Sal y pimienta.

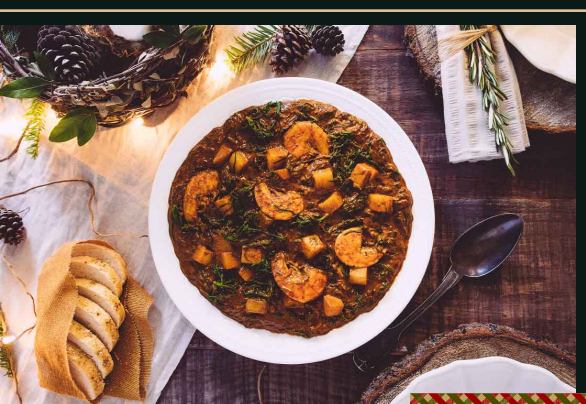
PREPARACIÓN:

- Se cuecen las papas cambray.
- En una sartén se vierten 3 cucharadas de aceite de oliva para freír la cebolla picada, ajo y al final se agraga el jitomate.
- Se agrega el bacalao a la sartén con un poco más de aceite de oliva y se fríe por 5 minutos.
- Al final se agregan las aceitunas, las papas cambray y los chiles güeros. Se sazona con sal y pimienta al gusto.



NOTA:

El bacalao de debe remojar en agua durante dos días antes de prepararlo y enjuagarlo cada día para eliminar el exceso de sal.



con "TORTITAS"

La receta tiene multiples variantes, una de ellas es la que lleva tortas de camarón, que se preparan con huevo batido mexclado con camarón seco y molido.

Romeritos

INGREDIENTES (8 a 10 PORCIONES)

- 2 Kg de romeritos limpios, lavados, cocidos, escurridos y exprimidos.
- 1 Kg de mole rojo.
- $\frac{1}{2}$ litro de agua caliente o caldo de pollo.
- 2 cucharaditas de aceite vegetal.
- $\frac{1}{2}$ Kg de camarón seco limpio.
- $\frac{1}{2}$ Kg de papas lavadas, cocidas, peladas y cortadas en cubitos.
- 6 nopales lavados, cocidos y cortados en cuadrillos.
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN:

- Disuelva el mole con el agua o el caldo.
- Caliente el aceite y fría los camarones hasta que doren, vierta el mole, baje la flama y cocine hasta que hierva.
- Agregue las papas, los nopales y los romeritos. Mezcle bien y sazone al gusto.
- Suba la flama y cocine durante cinco minutos más.
- Sirva bien caliente.

Ponche Navideño

INGREDIENTES (20 PORCIONES)

- 500 grs. de tejocotes.
- 1 Kg. de caña.
- 600 grs. de peras.
- 600 grs. de manzanas.
- 500 grs. de guayabas.
- 500 grs. de azúcar o 1 cono de piloncillo.
- 200 grs. de ciruela pasa.
- 2 cajas de canela.
- 50 grs. de jamaica o 200 grs. de tamarindo.
- 1 cáscara de naranja (opcional).
- 2 clavos de olor (opcional).
- 4 litros de agua.

PREPARACIÓN:

- En una olla poner 4 litros de agua para que hierva.
- Pelar las cañas y cortarlas em tiras delgadas.
- Quitar el corazón de las peras y cirtarlas en cuadros.
- Cuando hierva el agua se agregan los tejocotes (pueden ser pelados) y las cañas.
- Más tarde se agregan las peras, guayabas, manzanas y se deja hervir un poco.
- Se añade azúcar o piloncillo, la canela y la ciruela (la cáscara de naranja y los clavos de olor son opcionales).
- Se añade el tamarindo y/o la jamaica (a elegir) y se deja hervir otro poco.
- Servir caliente.



Puede añadirse alcohol de tu referencia (Ron, brandy, aguardiente, etc.)

Recetas de Navidad



Pavo Relleno

INGREDIENTES

- 1 Pvo natural de 4 a 5 kilos.
- 1.5 litros de vino blanco.
- 1 litro de jugo de manzana.
- $\frac{1}{4}$ de taza de consomé de pollo en polvo.
- $\frac{1}{2}$ kg de mantequilla suavizada.
- 4 zanahorias peladas y cortadas en cubos.
- 2 tallos de apio finamente picado, para el relleno.
- $\frac{1}{2}$ kg de carne molida de res.
- $\frac{1}{2}$ kg de carne molida de cerdo.
- 200 g de tocino picado.
- 1 cebolla finamente picada.
- 4 dientes de ajo finamente picado.
- 4 manzanas peladas y cortadas en cubos.
- $\frac{1}{2}$ taza de pasitas.
- $\frac{1}{2}$ taza de nueces troceadas.
- 1 taza de aceitunas picadas.
- sal y pimienta al gusto.
- aceite vegetal.

PREPARACIÓN

- Mezclar en un tazón de 750 ml. vino blanco con el jugo de manzana y añadir 2 cucharadas de consomé, sal y pimienta.
- Lavar y enjuagar el pavo e inyectar la mezcla anterior por todo el cuerpo. Se refrigera por 24 horas, pero se continua inyectando y bañando durante ese lapso.
- Se mezcla la mitad de la mantequilla con el resto del consomé y se reserva.
- Con la parte sobrente de la mantequilla se unta toda la superficie del pavo.
- Se fríe el tocino y al dorarse se agrega cebolla y ajo.
- Se incorpora la carne hasta que estén cocidas.
- Se agrega la zanahoria, apio y el resto de los ingredientes, se revuelven y se sazonan.
- Se cocina 15 minutos a fuego medio y se vierte el resto del vino.
- Se rellena la cavidad del pavo con la preparación y se cubre con papel aluminio.
- Se hornea de 4 a 5 horas a 180° C (una hora por kilo), hasta que el pavo esté bien cocido, se le debe untar mantequilla cada 30 minutos.

Ensalada de Manzana

INGREDIENTES

- 1 taza de crema.
- $\frac{1}{2}$ taza de leche condensada.
- $\frac{1}{2}$ taza de nueces en mitades.
- 1 taza de piña o duraznos en almíbar, picado.
- 2 manzanas amarillas.
- $\frac{1}{2}$ taza de cerezas en almíbar para decorar.

PREPARACIÓN:

- Pela y pica las manzanas finamente. Reserva.
- En un tazón mezcla la crema con la leche condensada. Bate hasta que se encuentre bien integradas.
- Añade las manzanas. Combina con la crema con cuidado. Incorpora la piña y cubre bien.
- Sirve en una charola o en porciones individuales.
- Agrega la nuez y las cerezas.



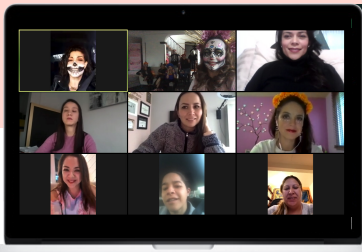
NOTA: Puedes agregar pasas, coco rayado, malvaviscos o zanahoria.

Así Trabajamos

durante Noviembre

11° REUNIÓN DE RESULTADOS MUPOTS

El pasado 3 de noviembre 18 MuPots nos reunimos con enfoque para poner acción en la revisión de resultados del mes de octubre 2020, donde reconocimos el trabajo en equipo que gracias a ellas los negocios de las mujeres en potencia continúan creciendo a través de nuestro sistema.



Ese mismo día se llevó a cabo el intercambio de calaveritas para pasar un dulce momento, en donde en definitiva Fantasy Cakes se llevó la tarde al proveer unas bellas galletas con la misma temática.



VER ÁLBUM COMPLETO



TIENDA EXPRESS
DESDE
\$600 MXN
AL MES

Logo y Branding del Negocio
Descripción de los Productos
Información de Contacto
Enlaces de Descarga del Contenido
eCommerce Básico (Opcional)
Ofertas y Notificaciones (Opcional)

COMPRA AHORA



TIENDA STANDARD
\$3500 MXN
AL MES

Experiencia 3D Inmersiva
Navegación en 360°
1 Notificación al Mes
1 Panel Interactivo
Video Corporativo
eCommerce - Hasta 5 Productos

COMPRA AHORA



TIENDA EXPRESS
\$8000 MXN
AL MES

Incluye las funcionalidades del plan STANDARD más:
Hasta 3 Notificaciones al Mes
2 Paneles Interactivos
Catálogo Interactivo
eCommerce - Hasta 10 Productos

COMPRA AHORA

3 MESES GRATIS

Utilizando el siguiente código:

MUPOT-VMALL2020-1

Y podrás invitar a tus clientes a visitar tu Espacio Virtual en el interior del Mall 3D.





Solicita tu espacio
mandando un correo a

contacto@mujeresenpotencia.com.mx

la Revista
OCTUBRE 2020 EDICIÓN 001
Ponte al día con nuestras tradiciones.
Workshop 2020 Conoce a nuestras expositoras.
La Cuponera Edición especial Día de Muertos y Navidad.
Estilo de vida Calaveritas literarias y propuestas de pan de muerto.
Semilla De Magistera MCM
Militza DEL CASTILLO
Mujeres EN POTENCIA

la Revista
OCTUBRE 2020 EDICIÓN 001
Ponte al día y descubre los beneficios de Kundalini Yoga.
Estilo de vida Tener un chef en casa ¡ES POSIBLE!
La Cuponera Más descuentos solo para ti
Paty Cortés
EXCEL Curso Compra aquí
VIRTUAL
Mujeres EN POTENCIA

la Revista
SEPTIEMBRE 2020 EDICIÓN 006
Mujeres EN POTENCIA
Venecia Almazán
Ponte al día y capacítate
Estilo de Vida MUJER A LA MEXICANA
Aprovecha La Cuponera y encuentra lo que necesitas
chic's de C. Comercio
DANIERA
Mujeres EN POTENCIA

la Revista
AGOSTO 2020 EDICIÓN 005
Mujeres EN POTENCIA
La Entrevista con la creadora de Fantasy Cakes
Ponte al día con opciones para tu mejor versión
Estilo de Vida para viajeros y paladares exigentes
Aprovecha La Cuponera y encuentra lo que necesitas
Sugheily J. Venegas
Mujeres EN POTENCIA

la Revista
JULIO 2020 EDICIÓN 004
Mujeres EN POTENCIA
La Entrevista a la fundadora de PM Kumax
Ponte al día en materia de SEGUROS, VIAJES Y TALLERES
Estilo de Vida con la receta y el viaje del mes
Aprovecha La Cuponera y encuentra lo que necesitas
Danyra Mijangos
Mujeres EN POTENCIA

la Revista
JUNIO 2020 EDICIÓN 003
Mujeres EN POTENCIA
La Entrevista Con Anita Cruz y Laura Zaldívar
La Cuponera Edición especial
Ponte al día Recupera tu poder
Solicita tu espacio al 55 2541 9981
También puedes ser parte de la Revista
Mujeres EN POTENCIA

la Revista
MAYO 2020 EDICIÓN 002
Mujeres EN POTENCIA
FELIZ DÍA mamá
Solicita tu espacio al 55 2541 9981
También puedes ser parte de la Revista
Mujeres EN POTENCIA
Toda publicación es de carácter informativo.

la Revista
ABRIL 2020 EDICIÓN 001
Mujeres EN POTENCIA
Solicita tu espacio al 55 2541 9981
También puedes ser parte de la Revista
La Entrevista A Mujeres en Potencia y emprendedoras con ganas de crear
La Cuponera Descubre las ofertas irresistibles que tenemos para ti
Ponte al Día En salud y cocina con más recetas
Mujeres EN POTENCIA