

la Revista A LA MEXICANA

GRITA "¡LOTERIA!"
CON LA CUPONERA

100
MUJERES EN POTENCIA
QUE GENERAN CAMBIOS

**MEXICANAS
EN POTENCIA**

¿CÓMO VENCER OBJECIONES
Y VENDER AL MISMO TIEMPO?
WORKPLACE

WORKSHOP

PONTE AL DÍA
CON LAS RECETAS PATRIAS

**JACKIE
AGUILAR**

LA MUJER EN POTENCIA DEL MES





“Mujeres en Potencia para mi ha sido más que una herramienta de trabajo, he logrado crecer como persona me a sumando más valores, y en los momentos más difíciles de mi vida me acompaño sin soltar mi mano, siempre estaré agradecida por el gran apoyo y valor humano que tiene Mujeres en Potencia, por esa grande razón para mi es muy importante pertenecer a un equipo de mujeres emprendedoras con ganas de crecer y trabajar en equipo.”

Jackie Aguilar | Diseñadora

55 2855 2236

@NiconnieDesign

¿QUIÉN ERES?

Soy una mujer llena de sueños y metas por cumplir, me considero optimista, alegre, amigable, me complace consentir a los míos, pero sobre todo siempre abierta a escuchar y aprender. También soy CEO de NICONNIE, esposa de Patricio, mamá de Nicolás y Constanza.

¿A QUÉ TE DEDICAS?

Soy Diseñadora de Interiores, enfocada al diseño y montaje de mesas dulces, saladas y charcutería, utilizando materia prima de alta calidad.

Me preocupa cada detalle en mis entregas y eventos, cuidando que queden perfectamente armonizados, dando el toque personalizado tal cual mi cliente lo imagina.

¿CÓMO ATRIBUYO A LA SOCIEDAD?

Definitivamente con los valores que me enseñaron en casa, de esta misma manera se los he transmitido a mis hijos y compartido a mi pareja, para lograr formar una cadena principalmente de HONESTIDAD.

WORKPLACE



27 | SEPTIEMBRE

¿CÓMO VENCER
OBJECIONES
Y VENDER AL
MISMO TIEMPO?

Regístrate

ÚNETE AL DIRECTORIO VIRTUAL DE MUJERES EN POTENCIA

ESCAPARATE



PREGUNTA POR LAS PROMOCIONES

01



doTERRA
Aída Machado ☎ 55 2653 8330

02



NICONNIE
DESIGN
Jackie Aguilar ☎ 55 2855 2236

03




México Creación
Montse Ascorve ☎ 55 5505 3272
Colchas oaxaqueñas desde \$800

04



KOKOK
ESTILO & TRADICIÓN
Claudia Allende ☎ 55 5403 1211
www.kokok.mx

05




Joss Navarro ☎ 55 6708 9763

06



GALERÍA ARTESANAL
FOLKLOR
☎ 222 863 6726

07



MÉXICO
Arte y Moda
☎ 667 360 2732

08



Soliztli
Artesanal
Diana López ☎ 55 6163 3418

09




Danyra Mijangos ☎ 55 3977 3238

10



Boutique
Papalotl.
Maru Quijano ☎ 999 648 3220
50% de DESCUENTO
en todas nuestras prendas

PREGUNTA POR LAS PROMOCIONES

11




999 900 4912

12



candy cake
Clausan



56 1096 1884

13




776 102 5104

14



Mesa Bonita

55 2516 7998

15



ARTESANIAS
Regis

55 2217 4514



Shop

OBTEN TU DISTINTIVO

SÉ PARTE DEL WORKSHOP

Lo que nos hace
CRECER

ESCAPARATE

**HAZ QUE TU CLIENTE
TE ENCUENTRE CON
UN SOLO CLIC**

Se parte del directorio virtual
de Mujeres en Potencia.



DISFRUTA LA FIESTA

Sin consecuencias y sin resaca



Pregúntame ¿cómo?
Aída Machado 55 2653 8330

dōTERRA®

SERVICIOS GARANTIZADOS POR MUPOTS OFICIALES



HOTEL: XCARET ARTE

Aparta con: \$599 MXN
TU VIAJE 2022

Vuelo + Hospedaje
Traslados + Seguro

*Consulta tarifas

*Salidas de MEX, MTY, GDL, PBC, CUU, CUL, CJS, VER, SLP, REX.



55 3100 4115



TU ENTRADA AL MUNDO

TRAMITAMOS

Visa - Pasaporte - ETA - Permisos

Stinely Puga CONTACTAME
55-1817-777

cocinando con **Veme**

Thermomix es de los Mexicanos y su cocina tradicional.

55 4321 0695



100

MUJERES EN POTENCIA
QUE GENERAN CAMBIOS



1 SEPT

Dra. Grace Mata Orozco



8 SEPT

Claudia Elena Ortega



15 SEPT

Nancy Castillo



22 SEPT

Wendy Luna



29 SEPT

Patricia Hinojosa

AGENTES DE CAMBIO

Todos los miércoles a las 6:00 p.m.

por @Mujeres en Potencia





Mujeres EN POTENCIA

El pasado martes 3 de agosto llevamos a cabo la octava reunión de resultados. Enfocadas en poner acción en nuestras metas, logramos resaltar los beneficios de nuestro producto estrellas, porque estamos convencidas que dirigiéndonos a nuestro nicho, siendo muy claras y específicas podemos brindar bienestar a nuestros clientes. Este 1 de septiembre no será la excepción porque estaremos muy a la mexicana dejando en alto a las emprendedoras con ganas de crecer: ¡Somos mexicanas en potencia!





MEXICANAS EN POTENCIA

Dicen que jugando se aprende y fue así como iniciamos este mes de Septiembre al pasar cada carta de lotería con las Mujeres en Potencia en nuestra 9ª reunión de resultados. Que se llevó a cabo en el Hotel Fontan Reforma CDMX y que tuvo lugar de manera híbrida cantando cada marca de negocio que representan nuestras emprendedoras con ganas de crecer.

#323307



Aprendimos que la actitud es la única forma de cambiar nuestra vida de manera positiva y sobre todo que haciendo equipo llegaremos más lejos; siendo siempre nuestra mejor versión como MuPots.

¡Nos vemos este martes 5 de octubre, reserva tu lugar con anticipación porque es **CUPO LIMITADO!**



¿CÓMO VENCER OBJECIONES Y VENDER AL MISMO TIEMPO?



Durante la última semana de Agosto se llevó a cabo el módulo 8 de workplace, si te lo perdiste pide la sesión grabada de Cómo ser líder de tu marca personal

[dando clic aquí](#)

Te esperamos este 20 de Septiembre donde aprenderás como vencer objeciones y vender al mismo tiempo [Inicia tu registro aquí](#)

Lo que nos hace
CRECER

PRÓXIMAMENTE

INICIA 
TU REGISTRO

BIENVENIDAS



ALEJANDRA
SALAZAR



ADRIANA
ROMERO



FELICIDADES



Paty Cortes

2^o AÑO



Venecia Almazan

MUPOT
OFICIAL



RECETAS

POR CHEF LAURA SUÁREZ



INGREDIENTES

3/4 de taza de pasas
 1 rama de perejil
 1 granada (desgranada)
 20 mL de jerez
 1/2 taza de leche condensada
 100 g de queso crema
 500 mL de crema para batir
 1 taza de almendras peladas
 20 nueces de Castilla
 Sal y pimienta al gusto
 1/2 cebolla picada
 8 chiles poblanos
 1/2 taza de piñones
 1 plátano macho
 500 g de carne molida
 2 jitomates pelados
 2 dientes de ajo picados
 3/4 de taza de almendras fileteadas
 1 pera
 1 durazno
 Aceite vegetal

INSTRUCCIONES

1. Barniza los chiles con un poco de aceite y asalos en un comal o en el horno, voltéalos hasta que se tueste la piel. Mételos en una bolsa de plástico sellada por 30 minutos, quita la cáscara y desvénalos.
2. Corta el durazno y la pera en cubitos y tuesta un poco las almendras.
3. Pica el ajo, la cebolla y los jitomates, y fríelos en aceite. Agrega la carne y salpimenta, luego deja a fuego medio durante 15 minutos.
4. Fríe el plátano macho, picado, y agrega a la carne junto con las frutas. Por último, incluye las almendras, los piñones y pasas. Cocina a fuego bajo por cinco minutos y retira de la flama.
5. Para la nogada, pela las nueces y licúalas con las almendras, el queso, la crema, leche condensada y el jerez.
6. Rellena los chiles con la carne. Para servir, vierte un poco de crema en el plato y cubre con granada y perejil picado.



INGREDIENTES

1 kg harina de maíz
 250 g manteca de cerdo
 1 tazas de caldo de agua de pollo
 1 cucharadita de polvo para hornear
 1 cucharadita de sal
 20 hojas de tamal
 1/2 kg de tomate verde hidratado
 1 chile verde
 1 diente de ajo
 1/4 de cebolla
 1/2 pechuga de pollo
 1 taza de caldo de pollo

INSTRUCCIONES

1. Bate el harina con la manteca, agua, polvo para hornear y sal, hasta tener una mezcla uniforme.
2. Cuece la pechuga en agua y desmenuza.
3. Licua el tomate con una taza de caldo de pollo, chile verde, ajo y cebolla; salpimenta.
4. Hierve durante 5 minutos o hasta que reduzca un poco.
5. Hidrata las hojas en agua, sirve una cucharada de masa para tamales, bana el pollo con la salsa verde y colocalo sobre la masa; cierra las hojas y cuece a baño María en una vaporera durante una hora o hasta que esten cocidos.



ADQUIERE TU MEZCAL Y ELIGE
 10% DE DESCUENTO

ó
 SAL DE GUSANO Y
 MEZCALEROS GRATIS

Contacta a Liliana Colín,
 Mupot Oficial al 55 4815 4503



SOLICITA TU ESPACIO



contacto@mujeresenpotencia.com.mx

EDUJAM

Capacitando gente por México

Edujam  55 3500 0428



CURSO EXCEL
LAS BASES QUE
DEBO CONOCER