



Ceremonia de abanderamiento del nuevo buque motor **"SOTAVENTO"**

El pasado 17 de junio, tuvo lugar la ceremonia de abanderamiento del nuevo buque motor **"SOTAVENTO"**, propiedad de la empresa **Pesquera Costa Roca S.A de C.V.** convirtiéndose este, en la quinta embarcación sardinera, diseñada y construida por el equipo de colaboradores de nuestro **Astillero EDE**. En dicha ceremonia estuvieron presentes el C.P. Rosalio Lizárraga Sánchez, director general de **Grupo Guaymex**; Contralmirante. AN.PA.DEM. Manuel Torres García, Capitán de Puerto regional de Guaymas; Vicealmirante, ing. Rogelio Bello Aguilar, director general, de la administración del Sistema Portuario Nacional de Guaymas; así como distinguidos funcionarios de la Secretaría de pesca y acuicultura del Estado de Sonora y de Baja California. El Ing. Jesús Antonio de la Llata Coronado, presidente del consejo de Administración de **Grupo Guaymex**, manifestó en su discurso que esta nueva embarcación *"representa el compromiso continuo de Grupo Guaymex en reinvertir, para lograr una pesca eficiente y sostenible, así como proporcionar la seguridad*

a nuestros tripulantes contribuyendo fuertemente a la prosperidad de la economía pesquera". De igual forma agradeció y reconoció a todos los colaboradores en el proyecto encabezado por el Ing. Manuel de Jesús Escalante Morales su ardua e incansable labor. Del mismo modo indicó que el significado del nombre de esta quinta embarcación **"SOTAVENTO"** *"hacia dónde va el viento"*, viene a enriquecer la historia de sus 4 antecesoras:

B/M "Don Beto" (2014), representa la pionería y capacitación en la pesca de sardina.

B/M "Don Emiliano" (2017), representa la inmigración es decir la entrada de los antiguos pescadores que provenían de otros países.

B/M "Don Ramon Almeida" (2018), representa el personal de tierra, personas de décadas a la construcción y mantenimiento fuera del mar, pero que hacen posible la navegación.

B/M "Sudcaliforniano" (2021), representa la tierra y a una de las zonas pesqueras más ricas del Golfo de California y el Océano Pacífico.

Mientras que la nueva embarcación **"Sotavento"** representa al viento, el cual, en su mezcla favorable con el mar, es sinónimo de éxito y buena suerte, por lo que el ingeniero concluyó su participación deseando **"Buen viento y mar, SOTAVENTO"**.

Finalmente se realizó el tradicional "bautizo" de la embarcación, rompiendo una botella de vino espumoso en la proa para dotar de *"buena suerte"* a la nueva embarcación, la cual además fue bendecida por el párroco Franciscano, Iván Cortés. Este buque sardinero viene a sustituir a una de las embarcaciones que operaban en la costa occidental de la península de Baja California, con su inicio de operaciones espera contribuir al desarrollo y prosperidad de la industria marítima promoviendo mayores oportunidades laborales en **Grupo Guaymex**.



Taller Habilidades de Liderazgo

Durante los días 24 y 25 de abril se realizó en PPM el **Taller de Habilidades de Liderazgo**, con el propósito de revisar y practicar las habilidades adquiridas por los líderes de **GRUPO GUAYMEX**, promoviendo mejoras en los estilos de liderazgo consciente, que facilite una cultura laboral desarrollada bajo el enfoque de Productividad, Competiti-

vidad y Mejora Continua. Se orienta hacia el análisis para la solución de problemas y logro de resultados, haciendo énfasis en la importancia de la comunicación asertiva, la planeación estratégica y el trabajo en equipo, sin olvidar el valor de la motivación y cómo esta repercute hacia los colaboradores.



Programa de Alto Desempeño

Por 10 semanas de octubre a diciembre en PPG se llevó a cabo el programa de alto desempeño dirigido a desarrollar a los niveles de mandos medios a través del entrenamiento intensivo en la supervisión y el liderazgo en piso con sus equipos de trabajo, impactando en la mejora continua de los procesos y el ambiente de trabajo. Se entrena a los líderes en las 10 buenas practicas de supervisión en pi



Súbete a la nube con Microsoft 365



Con la finalidad de aprovechar al máximo las aplicaciones en la nube que nos brinda nuestra licencia Microsoft 365, en un periodo de tres meses tendremos un programa de seis sesiones de capacitaciones virtuales en Outlook Web, Bookings, OneDrive, Microsoft Teams, Sharepoint y Microsoft Forms, impartidas por el proveedor de TIC, Soluciones en Mejora Continua, S.A. de C.V. El pasado 16 de julio se realizó el **taller #1 Productividad con Outlook Web y Microsoft To-do**, donde participaron 71 colaboradores de las diferentes áreas y empresas de **Grupo Guaymex**.

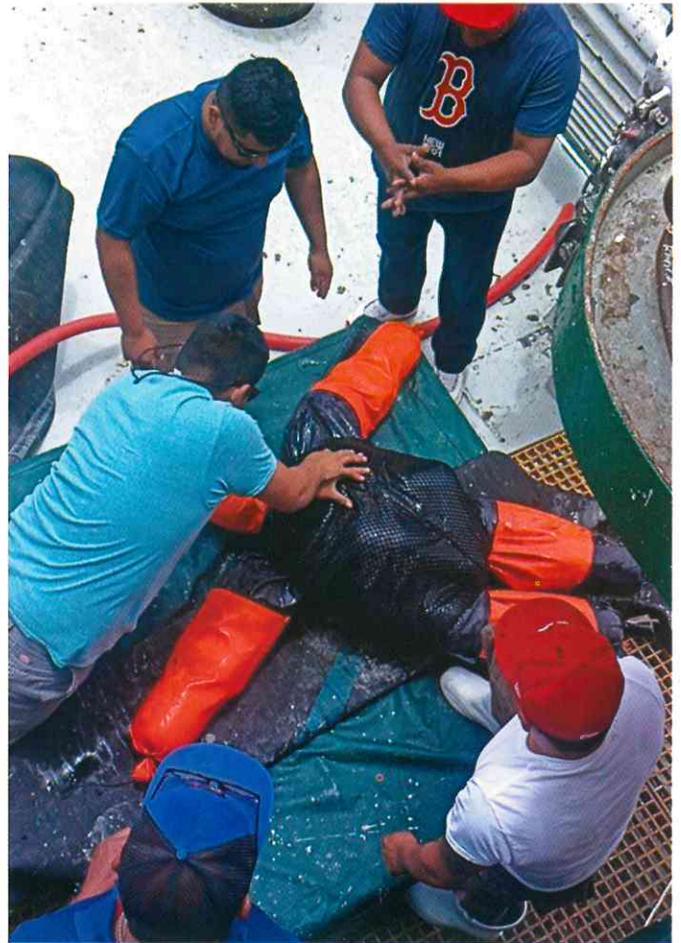


Microsoft 365
simc.cloud



Entrenamiento a tripulaciones de BCS

Durante los días 19 y 20 de junio se llevaron a cabo cursos de supervivencia y resguardo de la vida humana en el mar, se revisó todo lo relevante a la normatividad de navegación que corresponde a las embarcaciones pesqueras, de las cuales se derivan los distintos puntos de seguridad que hay que tener en cuenta a la hora de navegar, mientras que en la parte teórica, se hicieron zafarranchos de Hombre al agua, Incendio a bordo, abandono de embarcación y se aprovechó para enseñar y practicar la activación de equipos de supervivencia (bengalas, luces de emergencia, etc.). Este entrenamiento fue impartido a tripulaciones de los B/M Nene Conde, Sudcaliforniano y Lázaro Cárdenas por el experimentado instructor Ing. Alfonso Gutiérrez Cabello.



Capacitación en hojas de cálculo a PPM



El mes de febrero se impartió un curso de Excel intermedio en dos grupos para los supervisores de las áreas mantenimiento, producción y planta harina de Productos Pesqueros de Matancitas, y utilizando 10 equipos de cómputo se vieron temas relevantes como generación de gráficas y desarrollo de fórmulas que ocupan en sus respectivas áreas, enseñanza recibida del instructor Ing. José Antonio Nieblas.



Simulacro de evacuación en PPG

El día 28 de junio se realizó simulacro de incendio parcial, participando las áreas de planta harina y producto terminado principalmente. Se llevó a cabo la planeación de gabinete correspondiente y revisión de equipos de emergencia. Este fue sin previo aviso por lo que los colaboradores reaccionaron muy bien a las indicaciones que cada líder de cuadrilla, concluyendo con la reunión de comando de las brigadas para su retroalimentación.



Entrenamiento a brigadas de emergencia PPM

Como parte de nuestra cultura de prevención y seguridad a nuestro personal, se llevó a cabo el curso de **capacitación teórica-práctica de Las Brigadas de emergencias** dirigido al personal que forma parte de estas, con el fin de proporcionar a los integrantes los conocimientos y habilidades necesarias para responder eficazmente ante cualquier

emergencia. Las Brigadas de emergencias son responsables de actuar antes, durante y después de manera preventiva ante una emergencia, siniestro o desastre que afecten la salud o seguridad de los trabajadores o los bienes materiales de la empresa. Las brigadas de emergencia son:



- 01 Primeros auxilios
- 02 Control y combate contra incendios
- 03 Evacuación
- 04 Búsqueda y rescate



DEPORTES

Torneo de volibol Guaymas



Del 24 de mayo al 28 de junio en las canchas de volibol de la unidad deportiva de Guaymas, tuvimos la oportunidad de ver en acción a más de un centenar de colaboradores de todas las áreas y empresas, jugando integrados y con alegría para llegar a la final en la edición 2024, logrando el campeonato el equipo femenino Amazonas y

el equipo varonil Titanes, siendo estos últimos quienes lograron retener el título por segundo año consecutivo. Esta es una acción más que organiza **Grupo Guaymex** para fomentar la salud e integración de sus colaboradores. ¡Enhorabuena para todos los jugadores!



Equipo volibol femenino en liga municipal de 2ª fuerza

Con gran entusiasmo y empeño nuestro **equipo femenino de volibol GUAYMEX**, continúa participando en la liga municipal 2a fuerza, siendo su segunda participación en dicho torneo enfrentado partidos de alto nivel, teniendo como su capitana a nuestra compañera Luz Sayas, y bajo el entrenamiento y dirección de nuestro estimado Bruno Efrén Loyola.



Festejos en honor al día de las Madres y día del Padre

En los meses de mayo y junio respectivamente se realizaron las celebraciones en honor a los colaboradores que son madres y padres de familia de nuestra organización, en todas las ciudades donde Grupo Guaymex tiene presencia. En estos festejos pudieron convivir sanamente reforzando lazos de compañerismo y amistad. Nuestro reconocimiento a todos ellos que diariamente a través de su trabajo llevan el sustento para sus familias.



Nuevos pensionados cierran su ciclo laboral

Con bonitas y sinceras muestras de afecto y compañerismo, varios colaboradores de las empresas de Grupo Guaymex tomaron la decisión de obtener su pensión para emprender nuevos proyectos de vida, dejando atrás una lar-

ga y productiva trayectoria de trabajo por la que les estamos sumamente agradecidos. Sus queridos amigos y compañeros con quienes vivieron experiencias de inolvidables les brindaron una cálida despedida.



CP Ricardo Ramírez
Gerente Comercial CDC



Sr. Daniel Sánchez
Coordinador de Operaciones
Pesqueras PCR BCS



Sr. José Ignacio Castro
Guardia de seguridad
de ESMG



Ramiro Cosío y Jorge Laguna
Operador descarga de pescado
y chofer de montacarga PPM



José Antonio Martínez
Mecánico operador de engargolado PPM



Martín Pamea
Destajista Corte PPG



Antonio Molinares
Ayudante general de planta de harina

CAPACITACIONES

Capacitación al equipo de Seguridad Patrimonial

A partir del pasado mes de mayo, se imparten a los colaboradores del equipo de **Seguridad Patrimonial**, capacitaciones integrales que permitan la mejora en los procesos que desarrollan, enfocadas principalmente en el reforzamiento de la prioridad operacional número 1 **Guaymex: Seguridad**.

Dichas capacitaciones se realizan con el apoyo del departamento de Seguridad Industrial.



Compartiendo con nuestra gente

En Grupo Guaymex continuamos festejando algunas fechas especiales con nuestros colaboradores con el propósito de reconocer la aportación que realizan con su trabajo diario a los resultados del negocio.

De esta forma, en medio de un bonito ambiente de compañerismo degustaron los alimentos tradicionales de rosca de reyes y día de la candelaria, también recibieron un souvenir alusivo en el día de la amistad, día de la familia y día de la mujer.



SALUD

Jornada de la salud



En nuestra organización continuamos dando relevancia a la salud de nuestros colaboradores a través de las jornadas de salud que se realizan en forma semestral el equipo interno de enfermería con el apoyo de integrantes del departamento de medicina preventiva del **IMSS**. Dichas jornadas se enfocan principalmente en detectar casos de Diabetes, Hipertensión y Obesidad para brindar orientación a cada colaborador sobre la atención y seguimiento médico que corresponda a su situación.

Adicionalmente de forma voluntaria nuestros colaboradores ingresan al programa nutricional, el cual es siempre consultado por un profesional en nutrición humana y que está reforzado con un menú de alimentos nutritivos.





DESTACADO



En EXPO ANTAD 2024

Durante el mes de marzo se celebró en Guadalajara, Jalisco, la **Expo ANTAD 2024**, este evento está abierto a profesionales de la industria, proveedores, compradores y visitantes interesados en el sector retail, hoteles, restaurantes y cafeterías.

Después de varios años **Grupo Guaymex** vuelve a participar en este importante evento a nivel nacional con parte del equipo comercial cerrando con éxito los 3 días de negociaciones y networking con nuestros socios comerciales dándole énfasis a las marcas de **Ponto y Guaymex**.



RECETA

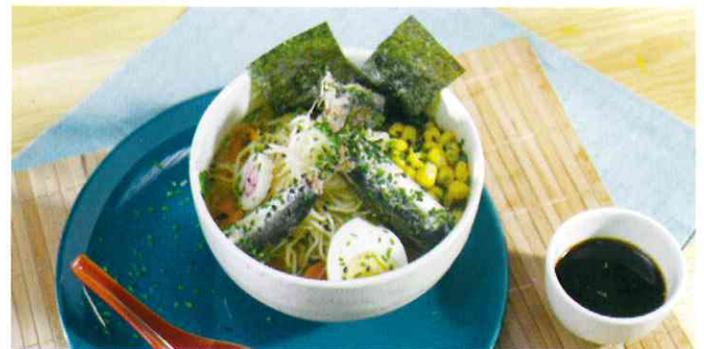
Ramen con sardina en aceite vegetal

Cocinando con



INGREDIENTES

- 2 latas de sardinas **PONTO** en aceite vegetal
- 50 ml de aceite de ajonjolí
- Naruto 10 gr
- Pasta Miso 50 gr
- Alga Nori 3 pz
- Fideo ramen 50 gr
- Soya 40 ml
- Cebolla 1/4 pz
- Zanahoria 4 pz
- Jengibre en polvo 40 gr
- Cebollín 1 pz
- Huevo cocido 1 pz
- Granos de elote 150 gr
- Agua 1.5 lt
- Ajonjolí 30gr



PREPARACIÓN

Comenzamos abriendo las sardinas en aceite de soya, posteriormente retiramos la espina y reservamos. Cortamos la zanahoria y el cebollín en rodajas delgadas, disolvemos la pasta miso en agua, después agregamos la zanahoria, el fideo ramen, el cebollín y llevamos a ebullición por 8 minutos. En un cazo pequeño cocemos el huevo, una vez en ebullición contamos 8 minutos y retiramos el cascarón al huevo y reservamos. Cocemos la pasta y cortamos en rodajas el naruto y el alga nori. Por último, en un plato hondo incorporamos el caldo con las verduras y fideos, agregamos las sardinas en aceite de soya, alga nori, huevo, elotito dulce, soya, naruto y ajonjolí.

¿Deseas compartir algún comentario o sugerencia con nuestro director general? Con toda confianza puedes hacerlo al correo:

tu.opinion.importa@outlook.com

Tu comentario será personal y totalmente confidencial.

