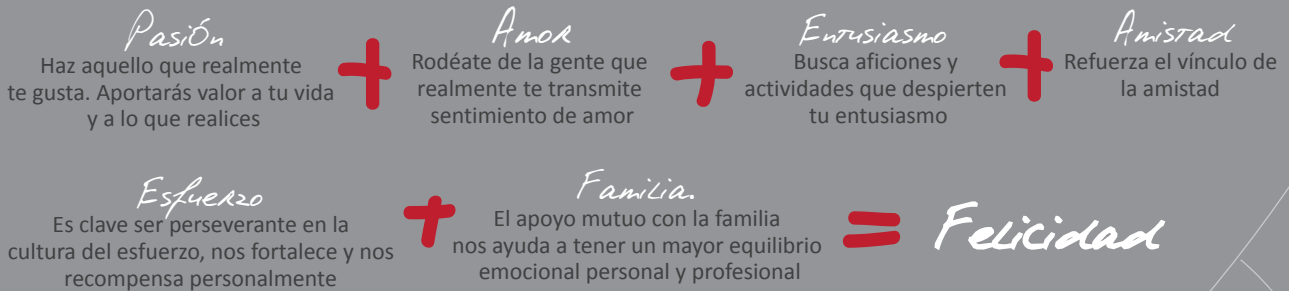




Jorge Mas

Ya llega a la fin el año para dar comienzo al 2012. Desde el año 2008 estamos viviendo una etapa coyuntural que si algunos diagnosticaban que finalizaría en 3 años, parece ser que va para largo. Por lo que la adaptación se hace imprescindible estas circunstancias, para acabar entendiendo que ya nada será cómo antes y que debemos vivir en un nuevo escenario en el que debemos de construir nuevamente cimientos para crear una situación futura que sea sostenible. Hay que hacer autocrítica, aunque en muchas circunstancias paguen justos por pecadores, pero trabajando colectivamente y recuperando valores como la cultura del esfuerzo saldremos adelante, y por supuesto debemos recuperar y dar valor mediático a líderes que cumplan estos valores íntegros para crear el efecto espejo y la influencia sea de trabajo duro y no lo contrario. En el año 2009 se creó el decálogo CREARMAS para influir en una serie de valores, que nos ayuden a mejorar personalmente y en sociedad.

Receta mágica para superar momentos de adversidad:



conocimiento empresarial

Artículos

No es lo que vendes sino lo que Promueves.

¿Cual es TU PROPÓSITO?

Editor: Jorge Mas

Las mejores empresas del mundo comparten un secreto, tienen UN PROPÓSITO.



El propósito es lo que las hace más fuertes y es más importante a veces que producir dinero.

Las grandes compañías no funcionan sólo por dinero. También siguen ideologías fundamentales; es decir, un conjunto de valores que articulan y definen no sólo el camino a seguir sino como hacer de este un mundo mejor.

Los clientes se sienten atraídos a estas compañías no por las características de sus productos sino por la fuerza de sus PROPÓSITOS.

★ Ver en web artículo completo

NO DIVAGES, GESTIONA

Autor: Alex Olivé

Este artículo va dedicado a aquellas personas que ocupan un cargo importante en sus Organizaciones y que su función se basa en la Gestión de las mismas: Gerentes, Responsables de Departamento, Jefes de Equipo, etc.

Simplemente os quiero lanzar una pregunta al vuelo:

¿Gestionáis realmente vuestras empresas?

¿O os dedicáis a divagar?

★ Ver en web artículo completo

Libros

CONSIGA MAS

Autor: Stuart Diamond

Una nueva manera de entender las negociaciones en cualquier situación, que enseña cómo conseguir algo más en cada paso.

Negociamos permanentemente, ya sea para cerrar un contrato o decidir el destino de nuestras próximas vacaciones. Y con demasiada frecuencia nos equivocamos en nuestros planteamientos.

★ Ver en web artículo completo



Liderazgo peregrino

Autor: Oriol Segarra

En un momento en que vivimos una crisis de liderazgo generalizada, este manual pretende demostrar que el liderazgo es accesible y que se puede aprender a través de unas ideas bastante simples y teniendo una predisposición de servicio a los demás.

★ Ver en web artículo completo



Web de interés

<http://mypeepoes.com>

conocimiento gastronómico

Restaurante

Taverna del Mar

Editor: Jorge Mas

★ Ver en web artículo completo

La Taverna del Mar, un restaurante para disfrutar de todo el producto proveniente del mar, pescado y mariscos. Todo un lujo para el paladar.

La Taverna del Mar esta repleta de historia, su edificio fue diseñado por Rafael Masó en 1929 y la parte del restaurante por Francesc Folguera en 1936. La pintura de paredes y techos se mantiene como en la época.

Adentrarse en este magnífico paraíso culinario de productos del Mar, es todo un lujo para el paladar y para todos los sentidos, ya que el ruido del mar se introduce amigablemente en el oído teniendo una experiencia de lo más placentera.



Tienda

Mary's Market

Editor: Jorge Mas

★ Ver en web artículo completo

Mary's Market, nace en Barcelona como una tienda gastronómica donde quiere representar un mercado de lo más urbanita, con el objetivo de tener una selección de lo mejor, en un entorno muy cosmopolita y útil en los momentos de falta de tiempo en los que vivimos.

El establecimiento recuerda mucho, a ciertos lugares de moda del soho de Nueva York.

El espacio se diferencia en dos secciones, la tienda y la zona de degustación. Dentro de la tienda podemos hacer una ruta por diferentes momentos de la gastronomía. La zona de ibéricos con corte de jamón a mano, seguimos por la zona de embutidos, y platos precocinados, a la vez nos adentramos en una nevera excelente donde contiene una muy buena selección de quesos...



Artículo

Pack d'embotits

Editor: Jorge Mas

★ Ver en web artículo completo

Mas Gourmets, quiere recuperar la tradición de cortar el embutido en la "fusta d'embotits".

Antiguamente era tradición al llegar a casa, picar un poco en base a cortar algo de embutido con la pieza entera. Los nuevos hábitos de consumo, nos han hecho perder nuestra tradición dejando de tener embutidos de pieza entera en casa, con el nuevo pack d'embotits, queremos recuperar nuestra tan preciada tradición y volver a disfrutar de buenos cortes, para picar, para compartir en las comidas o cenas.



Artículo

Un poco de aceite extra es mucho

Autor: Martí Teres

★ Ver en web artículo completo

Apreciado amigo Carvahlo.

Lo siento, pero soy un poco perezoso en la escritura. Te prometí que para este verano volvería a escribir sobre el tema que nos ocupa: el aceite. Pero, mi promesa está a medio cumplir. El verano no termina. Te dije que hablaríamos de la incidencia de un buen aceite en algunos platos, hoy en el pan con tomate, un clásico sí, pero muy delicioso. Pero antes, permíteme que te hable de amigos comunes que como tu, quieren y aprecian la buena cocina y con ella el buen aceite.



Artículo

Pasta

Autor: Iker Erauzkin

★ Ver en web artículo completo

El origen de la pasta es aún hoy un misterio que alimenta las más airadas charlas y debates, sobre todo entre los italianos; hay quién, inocentemente, atribuye, al menos la llegada de la pasta a la península Apenina, a Marco Polo, que, supuestamente, trajo este cereal amasado desde china, en sus viajes a través de la ruta de la seda, lo que, sin animo de ofender a sus seguidores, parece más bien poco probable, ya que ya se consumían grandes cantidades de pasta en el sur de Italia antes de la divulgación de su cuaderno de viajes, pero la pista de Marco Polo no es del todo...



Libros

Modernist Cuisine

Autor: Nathan Myhrvold



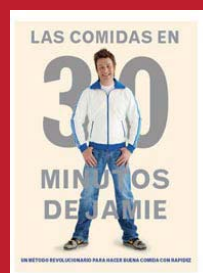
El libro más importante en las artes culinarias desde Escoffier."
—Tim Zagat

Una revolución está en marcha en el arte de la cocina.

★ Ver en web artículo completo

Las comidas en 30 minutos con Jamie

Autor: Jamie Oliver



Te voy a enseñar cómo puedes poner una comida completa encima de la mesa en 30 minutos justos. No un solo plato, sino todo un despliegue de cosas maravillosas.

★ Ver en web artículo completo

Web de interés <http://republicagastronomica.tumblr.com/>

Espacio Publicitario:



Noticias CREARMAS:

Si lo desea puede darse de baja enviando un e-mail a: crearmas@crearmas.com www.creamas.com | crearmas@crearmas.com