

ACCESO ORIGINAL

INCORPÓRATE

Comité de Fundación

LA ENTREVISTA CON

Claudia Valdés

FUNDACIÓN ORIGINAL

MUNDO ORIGINAL

Aniversario Fundación

SOLO PARA PAREJAS | TODO INCLUIDO | ÍNTIMO AMBIENTE | SERVICIO PERSONALIZADO | UBICACIÓN PRIVILEGIADA

Desire

RIVIERA MAYA PEARL RESORT

Erotismo y elegancia



Nuestra perla en el Caribe Mexicano
ofrece una experiencia de privacidad, intimidad y seducción.

BEYOND ▽ SEDUCTION

www.desire-experience.com



CONSEJO EDITORIAL

Carlos Del Pino
Lucelly Rosado
Dalia Yam
Uriel Gutiérrez

COMITÉ EDITORIAL

Montserrat Echegoyen
Jéssica Fuentes
Anahí Canché

ARTE

Sofía Torres

LEGAL

Luis Barrón

AÑO 8 NO. 21 AGOSTO, 2025.

ACCESO ORIGINAL es una revista editada y publicada por Original Group (Operadora Desire, S.A.P.I. de C.V.) con domicilio en Calle Sierra Lote 17-01, Manzana 9, Supermanzana 3, Cancún, Quintana Roo, México, 77500. Las opiniones, contenido y puntos de vista de las colaboraciones y publicaciones de esta revista son responsabilidad de su autor, y no necesariamente reflejan el punto de vista de Original Group.

Se prohíbe la reproducción total o parcial de los textos, fotografías, ilustraciones y demás contenido publicado en este ejemplar, sin la previa autorización escrita de Operadora Desire, S.A.P.I. de C.V.

Todos los derechos reservados © 2018-2024, Operadora Desire, S.A.P.I. de C.V.

Contacto: (998) 848 7900 Ext. 7501
revista@originalresorts.com

original-group.com



Carta del Editor

Me complace presentarles la Edición número 21 de nuestra revista Acceso Original, publicación dedicada a una de las iniciativas más importantes del Grupo: **La Fundación Original**.

Este 2025 celebramos con orgullo el **Décimo Quinto Aniversario de la Fundación**, proyecto que nació con la intención de retribuir a la sociedad y a nuestra comunidad una parte de lo mucho que hemos recibido, y que se centra en causas que promueven el bienestar, la educación, la vinculación con la comunidad y la sostenibilidad.

Esta edición conmemora ese compromiso y recoge historias reales que nos inspiran a seguir construyendo un futuro más solidario, de reciprocidad, justo y humano.

Gracias por ser parte de esta gran familia que no solo crea experiencias únicas en la hospitalidad, sino también grandes oportunidades que mejoran nuestro entorno.

En nombre de Original Group, **¡Felicidades Fundación Original por estos 15 años de compromiso y dedicación, que han tenido un impacto significativo en la vida de cientos de familias y nos ofrecen un mensaje de esperanza!**

Rodrigo De La Peña

Rodrigo De La Peña
Director General



3 BIO
Quintana Roo... Rumbo a un futuro sostenible y aliado

4 INCORPÓRATE
Comité de Fundación

6 100% ORIGINAL
Leyendas..... 6
Estrellas Original..... 7
Excelencia 8
Mentoría Original..... 9
Oh My God..... 10

12 HITS Y GALARDONES
Reconocimientos y certificaciones de Fundación Original

13 MUNDO ORIGINAL
Fundación Original 2017–2024: Un Camino de Transformación

14 ELITE
La entrevista con Claudia Valdés

16 FUNDACIÓN
Flamingo Beach Party

18 EDUCACIÓN FINANCIERA
Mejora tu calificación en el Buró de Crédito

19 LOG ME IN
Cuando el pasado detiene el futuro:
Resistencias invisibles en la transformación digital

20 INGENIA
Original Got Talent Tercera Edición

22 MIS HACKS DE VIAJE
Mi viaje a Colorado 2025

24 TIPS Y ENTRETENIMIENTO
Citas inspiradoras para iniciar la jornada con energía

25 SALUD Y BIENESTAR
Relaciones laborales sanas...
Vitales para tu bienestar físico y mental

26 SAZÓN CON EL CORAZÓN
Cocina con pasión

27 ORI-GRAMA

28 ¡LLÉVELE, LLÉVELE!

Bio

QUINTANA ROO... RUMBO A UN FUTURO SOSTENIBLE Y ALIADO

Por: Vanessa Peña, Iván Flores y Marlene Franco

El estado de Quintana Roo es reconocido por su belleza natural y su liderazgo turístico, actualmente enfrenta un momento decisivo para asegurar un futuro sostenible, ya que el rápido crecimiento urbano y turístico ha generado un fuerte impacto sobre sus recursos como playas, dunas y acuíferos, afectando la biodiversidad y la calidad de vida.

Ante estos desafíos y como parte de las estrategias de Original Group como empresa socialmente responsable, se impulsó el **“Primer Foro de Sostenibilidad Quintana Roo 2024”** en Cancún, reuniendo a más de 370 representantes de los sectores público, privado, académico, además de la sociedad civil. Durante este importante evento se discutieron temas fundamentales como el ordenamiento territorial, la gestión hídrica y la restauración de ecosistemas costeros.

En el Foro se destacó la urgencia de establecer alianzas estratégicas que impulsen un modelo de desarrollo más equilibrado y respetuoso con el medio ambiente. Líderes como la Lic. Ana Patricia De La Peña y el Ing. José Chapur enfatizaron la importancia de estos espacios para generar acciones concretas.

Actualmente, las propuestas y acuerdos surgidos del Foro están siendo atendidas en colaboración con los distintos sectores con el objetivo de presentar avances en la “Segunda Edición del Foro de Sostenibilidad Quintana Roo” en 2025. De esta manera el estado reafirma su compromiso con un desarrollo resiliente, sostenible y en armonía con su entorno natural.

FOTO OFICIAL DE APERTURA DEL FORO DE SOSTENIBILIDAD 2024



INCORPÓRATE



COMITÉ DE FUNDACIÓN

Por: Teresa De La Peña y Zeyla I. Rodríguez

Fotografía por: David Carranza

La Fundación Original está conformada por un Comité que comparte un mismo objetivo, trabajar con amor y pasión a través de acciones sociales en favor de la educación, la salud y la vinculación con la comunidad, brindando con ello las herramientas necesarias para impactar positivamente en nuestra sociedad y así poder mejorar la calidad de vida de nuestras niñas, niños, jóvenes y sus familias.

El entusiasmo, el trabajo en equipo y el gran profesionalismo, son constantes que nos caracterizan a todos los integrantes de la Fundación Original. La innovación en gestión social nos ha hecho que día a día superemos nuevos retos en los procesos operativos de nuestra A.C., además la sinergia que se ha desarrollado con cada uno de los integrantes, así como en los benefactores que contribuyen con su tiempo y profesionalismo con las gestiones en beneficio de la Fundación, han sido un respaldo y referente importante que nos lleva a tener excelentes resultados.

Gracias al esfuerzo conjunto hemos logrado tener un crecimiento significativo en los últimos años, enfocándonos en la mejora continua de los procesos, procedimientos y estrategias de procuración de fondos, dando como resultado el aumento de nuestros beneficiarios en cada uno de nuestros programas. Nuestra motivación son las sonrisas en nuestros niños y jóvenes becados, sembrando la gratitud y el compromiso en cada uno de ellos.

La pieza fundamental en la Fundación Original es tener como pilares a mujeres con un gran corazón y compromiso social, como lo son las licenciadas Teresa, Susana y Patricia De La Peña, la última en mención es nuestra presidenta y fundadora. Con su gran amor, entrega y pasión, son ejemplo de un espíritu altruista, legado de la señora Teresita, madre de ellas, quien fue parte fundamental en los inicios de este proyecto social y que representaba con su gran corazón, amor, bondad y espíritu de entrega especial, la frase representativa de nuestra A.C.:

“No debemos dejar que nadie se aleje de nuestra presencia sin sentirse mejor y más feliz.”

- MADRE TERESA DE CALCUTA

100% ORIGINAL

Leyendas

Por: Dalia Yam

En un mundo en constante evolución, nuestros colaboradores son la energía que impulsa la innovación. Cada trayectoria es un ejemplo de transformación, cada año de antigüedad suma conocimiento estratégico y cada experiencia compartida se convierte en una ventaja competitiva.

Su talento no solo construye el presente, sino que diseña el futuro. Gracias a su visión, empatía y compromiso, generamos experiencias únicas que conectan con nuestros clientes internos y externos a un nivel de calidad muy alto. Ellos son el motor de nuestras grandes ideas, el puente entre la excelencia y la emoción, reconocer su valor es celebrar el ADN innovador que nos define.

Corporativo



15 AÑOS

Fernando Andrés
Moscoso Arévalo

Corporativo



15 AÑOS

Gabriela
Salazar Trinker

Corporativo



15 AÑOS

José Antonio
Camacho Orczas

Temptation



15 AÑOS

María Jesús
López Magaña

Temptation



14 AÑOS

Linci Georgina
Ciau Cahum

Temptation



14 AÑOS

José Irving
Cahuich Tamay

Desire Riviera Maya



11 AÑOS

Jorge Jesús
Ucan Ay

Desire Riviera Maya



11 AÑOS

José Ángel
Pacheco Arévalo

Desire Riviera Maya



11 AÑOS

Liliana Guadalupe
García Gala

Estrellas Original

RECONOCIMIENTO A NUESTROS MEJORES COLABORADORES

Por: Lucy Godínez

Destacamos a las personas que con esfuerzo constante y actitud positiva contribuyen al crecimiento de nuestra empresa. Su desempeño ejemplar, responsabilidad y trabajo en equipo, los convierten en pilares fundamentales, agradecemos su entrega y compromiso.

¡Ustedes son inspiración y motivo de orgullo para toda la organización!

TEMPTATION CANCUN RESORT



David Israel Sandoval Flores
Mejor Supervisor



Ricardo Flores Domínguez
Mejor Colaborador Back

CORPORATIVO



Leticia Llanes Garrido
Mejor Colaborador Corporativo
1er Trimestre

LAVANDERÍA



Ezequías Arias Gutiérrez
Mejor Colaborador 1er Trimestre

DESIRE RIVIERA MAYA RESORT



Litsy Noemí González Galindo
Mejor Colaborador Front



William Rodrigo López López
Mejor Colaborador Back



Marco Antonio Kau Poot
Mejor Colaborador Supervisor



Recepción
Mejor Departamento

DESIRE RIVIERA MAYA PEARL RESORT



**Angélica Noemí Petul
y Eva Morales Soto**
Mejor Colaborador Back



Antonio Caamal Noh
Mejor Supervisor



Desiré Ortiz Alor
Mejor Colaborador Front



Cocina
Mejor Departamento

100% ORIGINAL

EXCELENCIA

SOMOS 100% ORIGINAL

Por: Abel Aguilar Puente

La excelencia está presente en cada detalle de nuestro servicio, esto nos permite brindar estancias inolvidables a nuestros huéspedes. Valoramos profundamente a nuestro equipo, cuyo profesionalismo, calidez y compromiso hacen posible cada experiencia.

Desde este espacio, reconocemos su esfuerzo diario y fomentamos su motivación, conscientes de que su labor es vital para cumplir nuestros estándares y superar las expectativas de quienes nos visitan.

TEMPTATION CANCUN RESORT



Ahtziri Azul Prado Mejía
Xbox



Avelino Báez Báez
Tarjeta Liverpool



Miguel A. Espinosa García
Tarjeta Liverpool



Shadia Maricel López Soler
iPad

DESIRE RIVIERA MAYA RESORT



Adalberto Portuguez López
Tarjeta Liverpool



Christian A. Galeana Guzmán
Nutribullet



Iván González Torres
Smart Tv



Jesús Adrián Acevedo Hdz.
Tarjeta Netflix

DESIRE RIVIERA MAYA PEARL RESORT



José Luis Mtz. Nájera
Tablet



Manuela de Jesús Kinil Yam
Horno de Microondas



Reynold García Lozano
Horno de Microondas



Wilbert Alberto Caamal Puc
Tablet



Yolanda Y. Mendoza Novelo
Nutribullet

Mentoría Original

Por: Ana Correo y Viviana Vergara

En nuestra filosofía, la hospitalidad es más que servicio: es emoción, detalle y conexión humana. Formamos a nuestros colaboradores como embajadores de nuestra esencia, con programas innovadores que promueven su desarrollo personal y profesional. Invertimos en talento, actitud y propósito, porque lo extraordinario nace de quienes hacen todo posible.

¡Somos un gran equipo Original!

TEMPTATION CANCUN RESORT



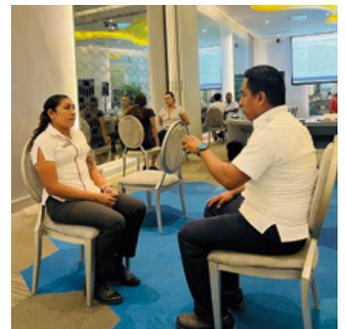
DESIRE RIVIERA MAYA RESORT



DESIRE RIVIERA MAYA PEARL RESORT



CORPORATIVO



100% ORIGINAL

Oh My God

LAZOS ORIGINAL

Por: Olga Uitzil May

En Original Group reconocemos y celebramos a las mujeres que inspiran, cuidan y transforman. Durante el Mes de la Mujer y especialmente en el Día de las Madres, rendimos un homenaje especial a quienes, con su fuerza, sensibilidad y entrega, enriquecen nuestro entorno laboral y la vida de quienes las rodean.

Estas fechas nos brindan la oportunidad de agradecer y honrar a todas las mujeres que forman parte de esta gran comunidad y que con su labor cotidiana superan obstáculos y desafíos con valentía y determinación. Su presencia es esencial en cada logro y en la construcción de un equipo fuerte, humano y solidario.

Además, espacios como la junta trimestral y las celebraciones de cumpleaños refuerzan ese sentido de unión que nos caracteriza. Son momentos que nos permiten convivir, reconocer el esfuerzo de cada persona y fortalecer los lazos que nos unen como familia Original Group.





HITS Y GALARDONES

RECONOCIMIENTOS Y CERTIFICACIONES DE Fundación Original

Por: Yesenia Hernández e Isabel Gutiérrez

Actualmente nuestra Fundación Original es reconocida por la **Universidad Tecnológica de Cancún (UT)**, ya que forma parte del programa de apadrinamiento, becando a jóvenes que se han detectado que están a un paso de la deserción escolar, la Fundación les brinda apoyo en su inscripción cuatrimestral y manutención para que terminen su carrera.

Para la obtención de la certificación **Great Place To Work**, la Fundación aporta los datos del eje Responsabilidad Social, es decir, las acciones a favor de la comunidad estudiantil y de todos los beneficiados con diversas estrategias, que van desde las becas en la educación hasta las terapias e implementación de talleres.

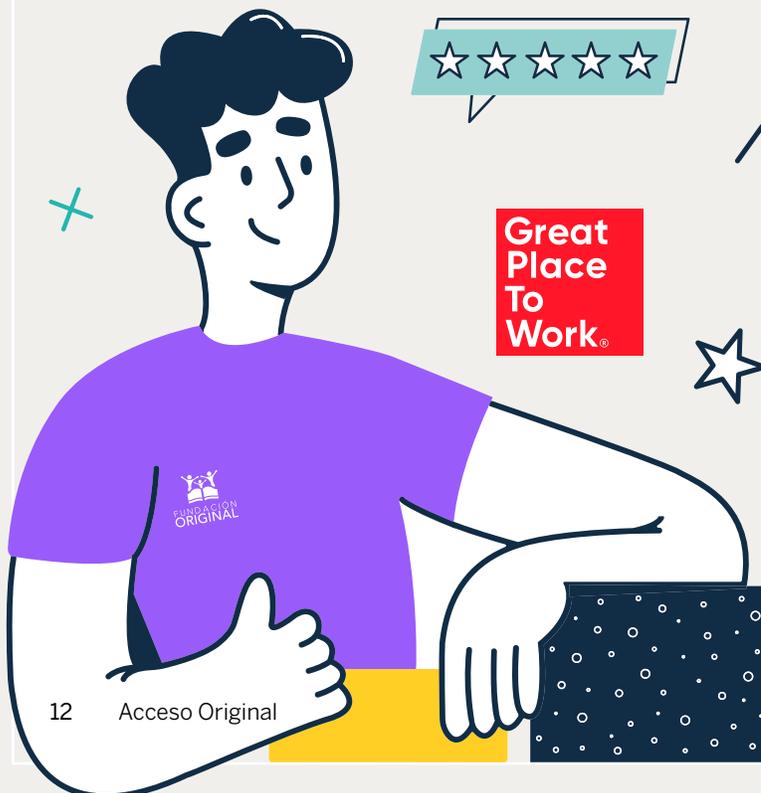
Dentro del programa de **becas a jóvenes** tenemos verdaderos talentos, nuestro primer caso de éxito es la Lic. Julieta, quien fue becada de nuestra primera generación, ella se graduó en su licenciatura con el mayor promedio, obteniendo la medalla que otorga la Universidad La Salle, una de las preesas más significativas. Julieta se graduó hace dos años y actualmente estudia un diplomado en Psicología Educativa para Atención a Niñas y Niños.

Otro caso de éxito es la Srita. Erika, actualmente es becada y este año asistirá a las Olimpiadas de Matemáticas a nivel nacional, representando orgullosamente a Quintana Roo y a la Fundación Original.

En el año 2024 en la CDMX, el **Centro Mexicano para la Filantropía** certificó a la Fundación Original como una institución con procesos de transparencia, entregándonos el galardón más alto en el Nivel Óptimo, acorde a una evaluación sobre once ejes que incluyen temas como: misión, visión, manuales, planeaciones estratégicas, presupuestos, recursos, auditorías de los ingresos y egresos, declaraciones ante el SAT y declaraciones ante el Gobierno del Estado. Este galardón nos certifica en cada una de las acciones que realizamos.

Se obtuvo otro reconocimiento a nivel regional entre doce asociaciones que obtuvieron el nivel óptimo, siendo este el más significativo obtenido por Fundación Original.

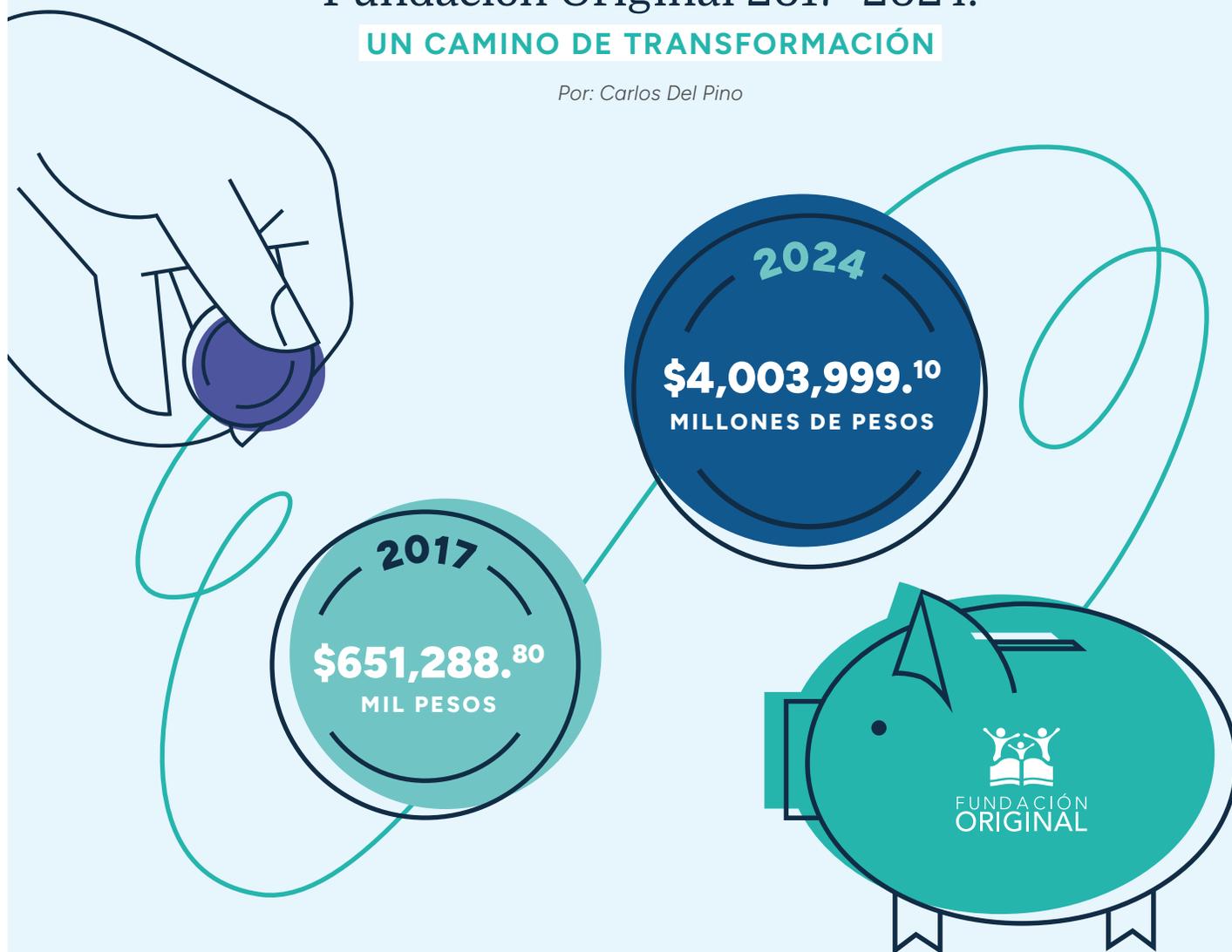
www.fundacionoriginal.org



MUNDO ORIGINAL

Fundación Original 2017–2024: UN CAMINO DE TRANSFORMACIÓN

Por: Carlos Del Pino



Desde su reconversión en 2018, la **Fundación Original** ha dado pasos firmes hacia una operación más sólida, eficiente y con mayor impacto social. En siete años, no solo definimos ejes claros de acción educación, salud y bienestar, vinculación comunitaria y sostenibilidad, sino que también profesionalizamos nuestros procesos con organigramas, manuales, métricas y presencia digital.

El crecimiento ha sido tangible, mientras en 2017 los ingresos sumaban \$651,288.⁸⁰ mil pesos, para 2024 llegamos a la suma de los \$4,003,999.¹⁰ millones de pesos. Este aumento se refleja directamente en más programas activos, mayor número de beneficiarios atendidos y alianzas institucionales estratégicas.

Además, fortalecimos nuestra transparencia y rendición de cuentas, implementando indicadores clave y promoviendo eventos con causa que conectan emocionalmente con nuestra comunidad.

La **Fundación Original** hoy representa una plataforma de transformación integral. Gracias al esfuerzo colectivo, hemos consolidado una organización que despierta amor, paz y armonía en miles de vidas.

LA VISIÓN ES CLARA:

“Seguir elevando la calidad de vida de las personas en situación vulnerable, construyendo una compañía justa, sana y consciente”.

Elite

LA ENTREVISTA CON

Claudia Valdés

Por: Alejandra Corona / Jéssica Fuentes

Fotografía por: David Carranza

EL EQUILIBRIO ENTRE FAMILIA, PLANES Y PROYECTOS, MOTIVAN AL CRECIMIENTO GRUPAL E INSPIRAN A LA FORMACIÓN INDIVIDUAL

Claudia Valdés nos recibe sonriente, la familia, la educación y el trabajo en equipo, son constantes para lograr felicidad y armonía. Originaria de CDMX, llegó a Cancún hace 33 años buscando tranquilidad, una visita a su padre en estas tierras caribeñas le transformó la vida. Para cambiar de residencia tuvo que desprenderse temporalmente de muchas personas, incluyendo a su hoy esposo, con quien lleva 42 años juntos.

La contactaron del Hotel Blue Bay Club, ofreciéndole una entrevista de trabajo y fue Nelson Pardeiro, entonces Gerente General, quien la contrató de inmediato como Supervisora de Recepción, aprendiendo todo lo relacionado al hotel y área de condominios.

A medida que Claudia crecía profesionalmente, llegó la oportunidad de trabajar como asistente de la Lic. Patricia De La Peña, quien era Directora de Operaciones de Original Group, *“me dijo mi nueva jefa, vas a aprender rápido, y fue difícil, pues era una temporada de correr del trabajo a la guardería y viceversa, aprender sobre actas constitutivas y temas legales, por fortuna me apoyaba con su gran experiencia Marilú Vela”*, comenta.

Determinada para afrontar nuevos desafíos, en el 2001 comenzó a trabajar como ama de llaves en Blue Bay Club, ella recuerda, *“de la mano de Rafael Carranza, quien es un gran líder y excelente ser humano, aprendí muchísimo, logramos un gran equipo y entregamos maravillosos resultados, en esta época me volví a embarazar y a pesar de que amo mi trabajo, nuevamente decidí privilegiar el dedicarme a ser madre”*.

Claudia enfrentó múltiples obstáculos, uno de ellos fue haber enfermado, las cosas no pintaban nada bien, y expresa, *“La Lic. Patricia fue un ángel para mí, me ayudó a salir adelante, me acompañó a terapias y medicina alternativa y me apoyó incondicionalmente”*.

Con determinación y perseverancia se abrió camino y se dejó guiar, Claudia conoció a René Mey, un sanador de quienes estas mujeres líderes aprendieron mucho. Surge la Fundación a la que se nombró en su momento *“René Mey”*, actualmente Fundación Original, ahí Claudia descubrió que tenía el don de sanar con sus manos.

Al mismo tiempo que dirigían la Fundación, el Sr. Rafael Carranza empezó a dar pláticas a las diferentes áreas de la operación, fueron charlas de enriquecimiento espiritual y que generó un impacto maravilloso en un ambiente de armonía y dieron como resultado que la vibración de las personas era cada vez más positiva.

Claudia había encontrado la clave del éxito, trabajar con pasión, Lucelly Rosado la convenció de quedarse en Capacitación, recuerda brevemente, *“de Lucelly aprendí a tener estructura, ella es muy organizada, con una gran capacidad, colaboramos nueve meses, en los cuales tuve la oportunidad de aprender y enseñar mucho, posteriormente volví con la Lic. Patricia, desde entonces han pasado doce años”*.

Actualmente, el mayor reto de nuestra entrevistada ha sido equilibrar ser mamá y tener éxito, recuerda *“los momentos que pasan ya no vuelven, la familia es lo más importante y debemos encontrar un equilibrio, es muy importante la armonía en el hogar”*.

La historia de Claudia Valdés es un recordatorio de que con determinación y liderazgo, cualquier mujer puede lograr sus objetivos. Un día perfecto para ella es estar en contacto con la naturaleza y los animales (en su hogar tiene cuatro hermosos gatos y tres coatis) le encanta viajar y disfrutar.

Culmina, *“Siempre le digo a mis hijos, el día que ya no esté con ustedes búsqwenme en un atardecer, ahí seguro me van a encontrar”*, me despidió con estas frases que me motivan cotidianamente:

“El tiempo es lo más valioso que tenemos, es oro no lo desperdiciemos”

“Los tiempos de Dios son perfectos”.





TROPICAL Flamingo BEACH PARTY

FLAMINGO BEACH PARTY

Por: Zeyla Iliana Rodríguez Cruz

En el evento con causa de este 2025 denominado **“Flamingo Beach Party”** se vivió una gran noche de fiesta, llena de diversión y un gran ambiente tropical, el objetivo, la grata labor en favor de los programas sociales de la Fundación Original.

Externamos nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que apoyan y hacen posible este gran evento, y de manera especial a los asistentes que cada año nos acompañan, su presencia contribuyó significativamente a nuestro éxito y ayudó a que la ocasión fuera agradable y memorable, ya que logramos llegar a la meta de recaudación de quinientos mil pesos.

Tu donativo nos ayuda a seguir cambiando vidas, este cambio impacta positivamente en cada uno de los beneficiarios de nuestros programas a favor de la educación de niñas, niños y jóvenes de Quintana Roo.

¡Muchas gracias!





EDUCACIÓN FINANCIERA

Mejora tu calificación en el Buró de Crédito

Por: Adriana Chávez

El Buró de Crédito en México es una empresa que recopila y guarda información sobre el historial crediticio de las personas y empresas. Con esta información, ayuda a entidades financieras a evaluar el riesgo de otorgar crédito según haya sido el comportamiento del solicitante en créditos anteriores.

¿Cómo te beneficia o afecta el Buró de Crédito?

En el Buró de Crédito se asigna un score, puntaje o calificación a cada persona o empresa, que puede variar de 400 a 850 puntos. Entre más alto sea tu puntaje, mejores condiciones podrás obtener para acceder a un crédito, por ejemplo, mejores tasas de interés y/o mayor monto de crédito.

1 ¿QUÉ HACER PARA CONSEGUIR UN BUEN PUNTAJE EN BURÓ DE CRÉDITO?

Consulta tu reporte:

Infórmate a cerca del puntaje actual que tienes, puedes solicitar gratuitamente tu reporte de crédito una vez al año en www.burodecredito.com.mx

Si tienes un score (puntaje) en color verde en el reporte de Buró de Crédito ¡felicidades!.

Si no es así, es el momento de que empieces a trabajar en el pago tus créditos actuales para mejorarlo y generar una buena educación financiera.

2 PAGA PUNTUALMENTE TUS CRÉDITOS

La puntualidad al cubrir tus deudas es la clave para mejorar tu calificación. Paga aunque sea el mínimo, si te atrasas o pagas incompleto, se registra negativamente.

3 REDUCE TUS DEUDAS

Trata de mantener tus líneas de crédito por debajo del 30% de su límite. Un alto nivel de endeudamiento afecta negativamente tu puntaje.

4 ES CUESTIÓN DE TIEMPO

Tener un historial largo y positivo mejora tu calificación.



LOG ME **in**

CUANDO EL PASADO DETIENE EL FUTURO:

RESISTENCIAS INVISIBLES EN LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL

Por: Carlos Basulto



A lo largo del tiempo, la transformación digital no solo abarca el implementar tecnología, también implica enfrentar memorias profundas que resisten el cambio.

Esta resistencia no siempre es explícita, a veces es silenciosa, emocional, o simplemente “una forma de hacer las cosas” heredada. A eso le llamamos histéresis organizacional, que es cuando las decisiones de ayer condicionan nuestras acciones hoy.

La buena noticia es que el cambio sí es posible, pero... ¿cómo avanzar cuando lo que nos detiene no está en el futuro, sino en el pasado?

Aquí van tres tips para quienes aún dudan:

- 1 CONECTA CON EL PROPÓSITO**
Pregúntate cómo la transformación beneficia tu día a día, no solo a la empresa. El “para qué” es más poderoso que el “cómo”.
- 2 EXPRÉSALO SIN MIEDO**
Si algo te frena, dílo. Hablar de las dudas es el primer paso para superarlas.
- 3 HAZLO A TU RITMO**
Cambiar no es renunciar a tu experiencia, sino integrarla en una nueva versión de ti en la organización.

Transformarnos no significa olvidar lo que fuimos, sino evolucionar sin quedar atrapados en lo que ya no funciona.



INGENIA

ORIGINAL GOT TALENT TERCERA EDICIÓN

Por: Pablo R. Lázaro



El pasado 29 de mayo celebramos la Tercera Edición del Original Got Talent, en esta ocasión el hotel Desire Pearl fue el anfitrión y como ya es costumbre, trataron a todos los invitados de la mejor manera ya que la oferta gastronómica y de bebidas fue genial.

La dinámica en este año se mantuvo como la edición pasada, teniendo tres participantes para canto, tres participantes para baile y tres participantes para acrobacia, donde solo podíamos tener un ganador en cada categoría.

Tuvimos la presencia de tres jueces reconocidos en la zona: **Juan Manuel Güido**, Coordinador de Wellness y actividades del hotel Chable Maroma; **Luis Tinedo**, Gerente de Entretenimiento del hotel Breathless Riviera Cancun y **Livan Rodríguez**, showman e ilusionista que ha tenido participación en programas de televisión como México Tiene Talento de TV Azteca. Todos ellos son expertos en las tres disciplinas y con amplio criterio y conocimiento de cada una de ellas, tanto en hoteles como en centros de espectáculos de la zona.



Nuestros artistas llenaron la tarde de grandes actuaciones, pulieron cada detalle de su performance, el vestuario fue elegido cuidadosamente en su participación y el desenvolvimiento de cada uno de ellos fue espectacular. Canciones como “El Triste” de José José, “Primera Cita” de Carin León, además de bailes sexys en plan “Magic Mike” y shows de telas y trapecio, fueron los que envolvieron al público presente.

Sin duda, el Comité de Eat, Drink & Play tendrá un reto muy grande para el próximo año para cumplir o rebasar el éxito en esta Tercera Edición.

Al finalizar, los ganadores en cada categoría quedaron de la siguiente manera:

PRIMER LUGAR
Categoría Baile

Diego Juárez Chávez, Luis Alejandro Ponce Navarro y Waldry Silverio Sánchez
/ Todos del Departamento de Entretenimiento
TEMPTATION CANCÚN

PRIMER LUGAR
Categoría Canto

Luis Daniel Quiroz Arellano
/ Departamento de Prevención
TEMPTATION CANCÚN

PRIMER LUGAR
Categoría Acrobacia

Zaskia Limonte
/ Departamento de Entretenimiento
DESIRE PEARL



Mis hacks de viaje

MI VIAJE A COLORADO 2025

Por: Ana María Covarrubias y Jéssica Fuentes

Hace un par de meses tuve la maravillosa experiencia de asistir al **ISPA** (International SPA Association), el Congreso Internacional de SPA´s más importante de América y que se celebra cada año en los Estados Unidos.

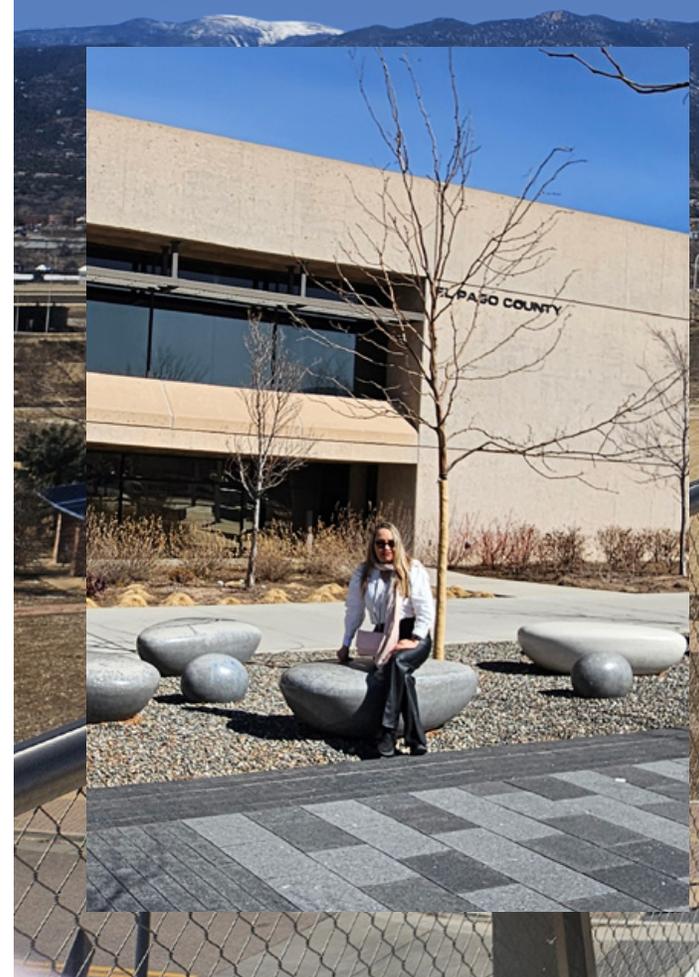
La cita en esta ocasión fue en Colorado Springs, específicamente en The Broadmoor, un complejo hotelero de lujo que fue sede del encuentro.

Tuve la oportunidad de escuchar las conferencias de personas maravillosas como Amy Purdy, Chistina Tosi, así como relacionarme con directores y gerentes de las distintas cadenas hoteleras del mundo, compartiendo los distintos logros y competencias actuales.

Comencé con la planeación del viaje dos meses antes para poder asistir, ya que por la importancia se agotan las entradas. En mi planeación incluí lo más importante como: *La documentación en orden, la estancia, los vuelos, el equipaje permitido, la aplicación del evento para organizar las conferencias y sobre todo el clima, para poder designar el correcto outfit para la ocasión.*

Al llegar, me di cuenta que el clima era frío y fantástico, por lo que sería un viaje fuera de lo habitual comparado a mi querido y caluroso Cancún. Inmediatamente nos alojamos en uno de los hoteles sedes, y desde ahí organizar la primera asistencia al congreso.

Durante el camino al hotel pudimos disfrutar del increíble paisaje de montañas con puntas blancas, el viento fresco con el cielo azul y sin una sola nube, todo se veía hermoso.



Llegando al evento sentí la emoción de saber que todo estaría genial, mucha organización, tanta gente con altas expectativas, conocedores y apasionados del bienestar y relajación.

La primera impresión fue perfecta, la bienvenida cálida, los aromas divinos de los aceites esenciales, los anfitriones sonrientes nos recibieron con un montaje de té, café y chocolate para el frío de la mañana. Dejamos los abrigos en el guardarropa y... ¡a comenzar!

La información para destacar son las nuevas tendencias, cómo se está integrando el mundo de los spa's, al unificar el Wellness (bienestar integral) con la tecnología, pero al mismo tiempo con el cuidado del medio ambiente. Consolidamos la idea de cómo la medicina funcional ya es la mejor opción, pero de forma integral y se abordaron temas de las líneas de moda, las más exitosas, las de mayor posicionamiento y las clásicas.

Cada día fue toda una experiencia de gran aprendizaje y sobre todo diversión, cuando amas lo que haces y estás en tu medio con gente maravillosa en un bello lugar, es una oportunidad enriquecedora.

Al finalizar el congreso tuve la oportunidad de asistir a uno de los SPA's más prestigiosos de los Estados Unidos, el THE SPA del Broadmoor, que cuenta con cinco estrellas por Forbes Travel Guide y está galardonado como uno de los cinco mejores en el mundo. Fue una grata experiencia que alimentó mi espíritu y me motivó a continuar brindando experiencias únicas en el mundo maravilloso del Wellness.

El regreso fue nostálgico, como cada viaje, no por el hecho de regresar a la rutina, por el contrario, ya quería llegar a implementar parte de lo aprendido, es más bien la despedida de los amigos y colegas con quien probablemente solo en estos encuentros pudimos tener contacto de nuevo.



En resumen, este viaje resultó ser muy gratificante con gente bella y en un lugar maravilloso.

TIPS Y ENTRETENIMIENTO

Citas inspiradoras para iniciar la jornada con energía

Por: Mauricio Leyva

En un mundo laboral cada vez más exigente y cambiante, mantener altos niveles de motivación entre los colaboradores se ha convertido en una prioridad estratégica para las organizaciones. Una de las herramientas más accesibles y utilizadas para fomentar el ánimo y la productividad son las frases motivacionales.

Estas expresiones breves, cargadas de optimismo y propósito, se han popularizado en oficinas, plataformas digitales, mensajería y sesiones de coaching.

Pero ¿realmente funcionan? La ciencia sugiere que sí.

El concepto de capital psicológico positivo (PsyCap), que incluye dimensiones como la esperanza, la autoeficacia, la resiliencia y el optimismo, ha demostrado tener un impacto significativo en el rendimiento laboral, la satisfacción y el bienestar de los colaboradores.

Te comparto algunas de mis citas favoritas para cargarte de energía y dar el máximo en tu jornada laboral.

“

No midas tu riqueza por el dinero que tienes, médela por aquellas cosas que no cambiarías por dinero.

- PAULO COELHO

”

“

Si quieres algo que nunca has tenido, debes hacer algo que nunca has hecho.

- THOMAS JEFFERSON

”

“

Si escuchas una voz dentro de ti que dice “no puedes pintar”, entonces pinta y esa voz será silenciada.

- VINCENT VAN GOGH

”

“

No cuentes los días, haz que los días cuenten.

- MUHAMMAD ALI

”

“

El fracaso no es lo opuesto al éxito; es parte del éxito.

- ARIANNA HUFFINGTON

”

“

La mejor manera de predecir el futuro es creándolo.

- PETER DRUCKER

”

Después de leer, pero sobre todo, llevar a cabo estas frases motivadoras, puedes experimentar resultados positivos en tu vida y utilizarlas cotidianamente como una herramienta para alcanzar los objetivos fijados.

Relaciones laborales sanas... VITALES PARA TU BIENESTAR FÍSICO Y MENTAL

Por: Alessio Giribaldi

Las relaciones laborales sanas representan la clave para el bienestar físico y mental de todo colaborador.

Pasamos buena parte de nuestra vida en el trabajo y por eso debemos cultivar relaciones laborales positivas, ya que no solo mejora el clima laboral, sino que tiene un impacto directo en nuestra salud física y emocional.

Un entorno de respeto, colaboración y apoyo mutuo puede reducir el estrés, mejorar el ánimo y aumentar la motivación. A continuación, encontrarás algunas claves para construir mejores relaciones laborales y al mismo tiempo, cuidar de ti:



Equilibra la carga de trabajo

Una de las principales fuentes de tensión en el ambiente laboral es la distribución desigual de tareas. Aunque la organización del trabajo sea responsabilidad de los líderes, todos podemos colaborar.

Si notas que un compañero está desbordado mientras tú tienes un momento disponible, ofrécele tu ayuda.



Cuida tu comunicación

La buena comunicación es la base de cualquier relación saludable, recuerda que hablar con claridad, respeto y empatía evita malentendidos y fortalece los vínculos.

Si enfrentas una dificultad con un colega, intenta abordarla directamente, sin confrontación y con espíritu constructivo y sin prejuicios. Expresar tus necesidades de forma asertiva también favorece la confianza mutua.



No subestimes el poder de una sonrisa

A veces, lo más sencillo es lo más poderoso, por eso saludar con una sonrisa, mostrar amabilidad o simplemente tener un gesto cortés puede marcar la diferencia en el día de alguien.

Estos pequeños actos fomentan un entorno más amable y humano, incluso en momentos de presión o cansancio.



Fomenta espacios de convivencia

Compartir momentos informales con tus compañeros también fortalece el bienestar emocional.

Almuerzos en grupo, actividades de Team Building o una simple pausa en la zona de café pueden generar conexiones más profundas, mejorar la cooperación y aumentar el sentido de pertenencia.

Cuidar las relaciones laborales es cuidar de ti mismo. Un ambiente de respeto, colaboración y apoyo mutuo no solo mejora el rendimiento profesional, sino que también tiene beneficios reales en tu salud física y mental.

¡Haz tu parte y siembra bienestar en tu entorno de trabajo!

SAZÓN con el corazón

Cocina con pasión

Por: Cristian Álvarez



PESCADILLAS

México es reconocido por su rica gastronomía que enamora paladares, en esta ocasión te mostraremos cómo realizar un platillo tradicional mexicano originario de las costas del país, especialmente del Pacífico y te daremos un par de secretos de cocina que transformarán lo cotidiano en extraordinario.

INGREDIENTES

Utensilios para la elaboración

- Cazo de acero
- Escurridor de acero
- Espumadera
- Tabla de picar
- Cuchillo

Ingredientes para preparar el guiso

- **100 gramos** de cebolla
- **50 gramos** de ajo
- **5 gramos** de epazote
- **300 gramos** de tomate guaje picado
- **1 kilogramo** de pescado basa o tilapia
- **10 mililitros** de aceite de cocina
- **4 gramos** de sal (puede ser al gusto)
- **3 gramos** de pimienta
- Comino
- **1 litro** de aceite para freír

PREPARACIÓN

1. En una cacerola acitronamos suavemente los vegetales agregamos el pescado dejamos reducir sazonomos y aromatizamos con las hierbas (epazote y cilantro).
2. Extendemos tortillas de maíz sobre la tabla, colocamos el pescado y envolvemos la tortilla en forma de empanada.
3. Sellamos las orillas con una mezcla de harina y agua, reforzamos con un palillo en forma entrecruzada para evitar que se abra y reservamos para freír en aceite.

Complementos para acompañar la pescadilla

- Col rallada
- Cebolla en curtida
- Salsa tatemada
- Crema
- Queso

COMPLEMENTOS

Ensalada de col

- **Medio kilogramo** de col
- **300 gramos** de zanahoria
- **50 gramos** de cilantro

Procedimiento: Lavar y desinfectar los vegetales, posteriormente rallar la col, la zanahoria y picar el cilantro, reservamos.

Cebolla curtida

- **Medio kilogramo** de cebolla morada
- **3** limones
- **10 gramos** de orégano
- Sal
- Pimienta

Procedimiento: Tostar el orégano. Filetear la cebolla. Colocamos la cebolla en un bowl, salpimentamos y alineamos con jugo de limón y el orégano al gusto.

Salsa tatemada

- **Medio kilogramo** de tomate
- **Un cuarto de kilogramo** de cebolla
- **60 gramos** de cilantro
- **50 gramos** de chile serrano
- **15 gramos** de ajo
- Sal
- Pimienta

Procedimiento: Tatemar sobre fuego directo hasta sobrequeamar la superficie y posteriormente en una licuadora moler todos los ingredientes, sazonar al gusto.



Para emplatar: En un plato de su elección colocar como base la ensalada de col y sobre las empanadas fritas acompañamos con cebolla curtida, salsa tatemada, queso y crema.

¡Buen provecho!

ORI-GRAMA

OBJETIVO

Incentivar y motivar a los empleados de todas las unidades de negocio mediante la participación en una actividad de 10 preguntas denominada Ori-Grama.

Quien responda correctamente, obtendrá 100 puntos que se sumarán a su total en el Programa de Incentivos.

PARTICIPACIÓN

Elegibilidad: Todos los colaboradores de Original Group podrán participar.

Frecuencia: El Ori-grama se llevará a cabo cada vez que salga una edición cuatrimestral de la revista interna.

Acceso: El Ori-grama estará disponible a través de la Revista interactiva y en la impresa.

Temática: Las preguntas abarcarán temas relevantes para el desarrollo profesional y conocimientos específicos de la empresa.

RESPUESTA Y EVALUACIÓN

Respuesta: Los colaboradores deben responder todas las preguntas correctamente y entregarlas al Departamento de Factor Humano.

Tiempo Límite: Cada colaborador tendrá siete días hábiles después de la publicación oficial de la revista para entregar sus respuestas al Departamento de Factor Humano.

Puntuación: Quien responda correctamente todas las preguntas obtendrá el máximo de 100 puntos.

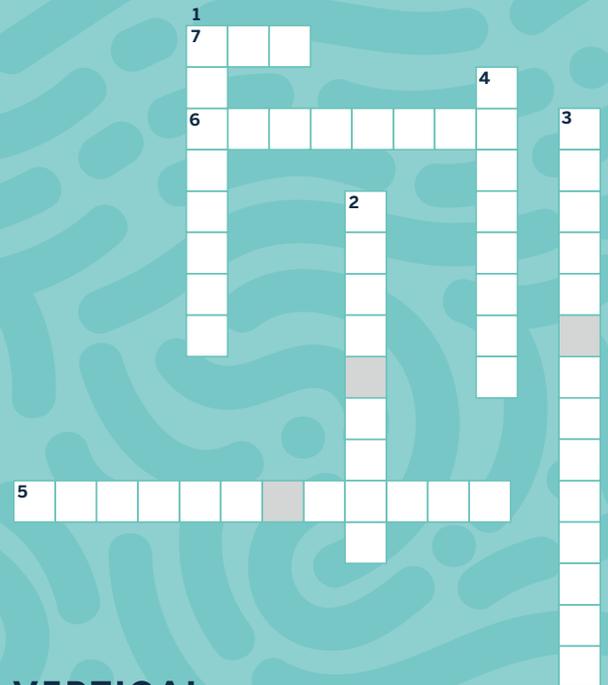
Asignación de Puntos: Los puntos se sumarán automáticamente al total de puntos del programa de incentivos del colaborador.

COMUNICACIÓN Y RESULTADOS

Anuncio de Resultados: Los resultados se anunciarán de manera interna en cada unidad de negocio, dentro de las 24 horas posteriores a la finalización de la fecha límite de entrega de respuestas.

Lo busco, lo busco y no lo busco

Por: Ana Cristina Correo Pavia



VERTICAL

- 1 _____ de Incentivos.
- 2 Concurso de cocina de Eat Drink & Play.
- 3 Es el eje número 13 del Código de Ética e Integridad.
- 4 Sección de esta revista que reconoce a los colaboradores con mayor antigüedad en la empresa.

HORIZONTAL

- 5 Hotel donde se ubica Desire Mansion.
- 6 Soy 100% _____.
- 7 STAY & _____ es un programa de fidelización.

¡Muchas gracias por participar!



¿Qué le doy? ¿Qué va a llevar?

Por: Ana Cristiana Correo



FRAICHE

Hacemos de cada aroma un estilo de vida que proyecta felicidad.

Perfumes inspirados en las mejores fragancias, con gran duración y a precios accesibles. Encuentra tu esencia ideal y lleva contigo la frescura y elegancia de Fraiche.

¡Consigue el tuyo hoy mismo!

CONTACTO

Karla Brigido Anzures
Cel: 283 100 1727



BETTERWARE

Soluciones prácticas para tu hogar.

Productos para tu cocina, recámara, baño, limpieza y hasta cuidado personal.

Todo lo que necesitas, ¡está en Betterware!

CONTACTO

Luz Mercedes Barnett Jiménez
Cel: 998 107 7874



MADE BY NIEL

Servicios de carpintería en Puerto Morelos.

Trabajamos con todo tipo de proyectos en madera: muebles, closets, cocinas, puertas, repisas ¡y mucho más!

Diseños personalizados, calidad y buen servicio.

CONTACTO

Antonio Herrera Estrella
Cel: 656 269 7568
IG: @created_by_niel
FB: Made by Niel



SERVICIO DE TRÁMITES DE PORTAL DEL SAT

Evita filas, errores y dolores de cabeza. Te apoyo con todo tipo de trámites en el portal del SAT.

Rápido. Confiable. Sin complicaciones.

Contáctame y dime qué necesitas.

CONTACTO

Jesús Daniel Mazariegos
Tel: 998 136 9861



VENTA DE COCHINITA

Abrimos Sábados y Domingo en horario de 7:00 a 13:00 hrs

Estamos ubicados en Fraccionamiento Villas Lak In SM258 MZA 55 Lte 1 calle Tintal 03, 27 planta baja.

CONTACTO

Yessenia Palomera
Servicio a domicilio: 998 106 7878



LA GUADA

Muestra tu gafete de colaborador Original Group y recibe **15% de descuento** del total de tu ticket de consumo.*

* Aplica solo en consumo personal. No puede acumularse con otras promociones. Sujeto a disponibilidad. Aplica solo para sucursal Huayacán.

* Original Group solo es un medio de apoyo para la comercialización de los servicios publicados, no se hace responsable del acuerdo entre las partes.



SOLO PARA PAREJAS | TODO INCLUIDO DE LUJO | SOFISTICADAS HABITACIONES | ÁREAS DE ROPA OPCIONAL

DESIRE RIVIERA MAYA RESORT



THE EDEN



El exclusivo paraíso donde las parejas exploran los caminos del placer,
en un ambiente de sensualidad, lujo y relajación.

BEYOND ▾ SEDUCTION

www.desire-experience.com

SOLO PARA PAREJAS | PAQUETE DE BEBIDAS INCLUIDO | ATREVIDO ENTRETENIMIENTO | ESPECTACULARES DESTINOS

TEMPTATION
GRAND | CRUISES

ROPA OPCIONAL, ¡DIVERSIÓN SIN IGUAL!



UN NUEVO NIVEL DE LIBERTAD Y EMOCIÓN, QUE INVITA A DEJAR
ATRÁS TODAS LAS INHIBICIONES EN ALTAMAR.

PRÓXIMOS ITINERARIOS

NOVEMBER 16 - 21, 2025

MIAMI | PUERTO PLATA |
GREAT STIRRUP CAY | MIAMI

MARCH 29 - APRIL 3, 2026

MIAMI | COSTA MAYA |
GREAT STIRRUP CAY | MIAMI

OCTOBER 20 - 25, 2026

MIAMI | KEY WEST | NASSAU | MIAMI

* Los puertos, horarios de llegada y salida están sujetos a cambios sin previo aviso.

NAUGHTY BY NATURE

www.temptationcruises.com