

Faena NEWS

Nº 05

MIÉRCOLES 16 DE AGOSTO DE 2023

<https://somoseltoro.com/faenaneWS/index.php>



PUBLICACIÓN MENSUAL GRATUITA

• GRAN PREMIO EL TORO 2023

UNIÓN, FRATERNIDAD Y COLABORACIÓN



Distribuidora
EL TORO®
"Embistiendo nuevos mercados"

CONTENIDO

3 TERRITORIO EL TORO

La ciudad de Xalapa de Enríquez es el lugar ideal para vivir

4 TESTIMONIO

Para Julio César, trabajar en El Toro es todo un reto

6 HISTORIA DE SOCIOS

Colgate permanece en el imaginario por más de un siglo

8 ESPECIAL

Exitoso el Gran Premio El Toro 2023

10 SOMOS EL TORO

Para Mónica Pérez, tener una tienda es una bendición

11 GASTRONOMÍA

Los Chiles en Nogada son Patrimonio de la Humanidad

12 TESTIMONIO

El de Xalapa fue reconocido como el Mejor Almacén de El Toro

13 TECNOLOGÍA

Telescopio James Webb: en búsqueda del origen del Universo

14 TESTIMONIO

Juan Luis expresa el orgullo de ser condecorado por la empresa

15 GASTRONOMÍA

Atún Tuny nos comparte una receta deliciosa, sana y fácil de hacer

16 SUCURSALES

Guía para ubicar las sucursales de El Toro en la República Mexicana

Distribuidora
EL TORO®

MEDIÁTICA TV S.A. DE C.V.

Edición y redacción / Fabián Sánchez Salazar
Diseño Editorial / Antonio Ramos Linares

Carta editorial

Xalapa, la capital del estado de Veracruz, es el último punto del extremo norte del exuberante trópico húmedo que termina en la Amazonia, en Brasil. Eso explica que la parte central del territorio jarocho esté dominada por una nutrida vegetación y un clima en el que destacan la humedad y su característica neblina, con "chipi-chipi" la mayor parte del año, como sucede en el corredor Córdoba-Orizaba-Coscomatepec y Coatepec. En este número, el más reciente de nuestra Revista Faena News, queremos darle la bienvenida porque se trata de una de las 13 ciudades en las que Distribuidora El Toro tiene una fuerte presencia para ofrecer diversos productos de alta calidad, en alianza estratégica con nuestros socios y proveedores, comprometidos todos con la excelencia y calidez que se requieren hoy en día.

La historia de la capital del estado de Veracruz -conocida en algún momento como la Atenas Veracruzana- está llena de historia, cultura y tradición, con características muy propias del ambiente bullanguero del festivo pueblo del que se enamoró el prolífico compositor Agustín Lara, el Flaco de Oro.

La Atenas Veracruzana deriva de una intensa actividad cultural, artística y musical que en su momento llegó a ser rasgo distintivo en el contexto nacional. Fue, por ejemplo, la última morada del escritor Sergio Pitol, considerado en su momento candidato al Nobel de Literatura e integrante del círculo intelectual al que pertenecieron otros literatos, como Carlos Fuentes, Carlos Monsiváis o Gabriel García Márquez.

A finales de la década de los '80 fue frecuente ver en las calles del centro xalapeño a Juanote (Juan Herrera Vázquez), probablemente el cargador más culto en México, pues además de tener la fortaleza física para levantar él solo sobre sus espaldas un piano, no perdió uno solo de los conciertos que cada jueves ofrecía la Orquesta Sinfónica en el Teatro del Estado, bajo la batuta de uno de los mejores directores de música clásica en el mundo, el maestro Juan Herrera de la Fuente.

Esos y muchos rasgos más son los que permiten apreciar a Xalapa, la capital veracruzana, como uno de los rincones más bellos de nuestro país... ¡Bienvenidos!

Fernando Maldonado
Periodista

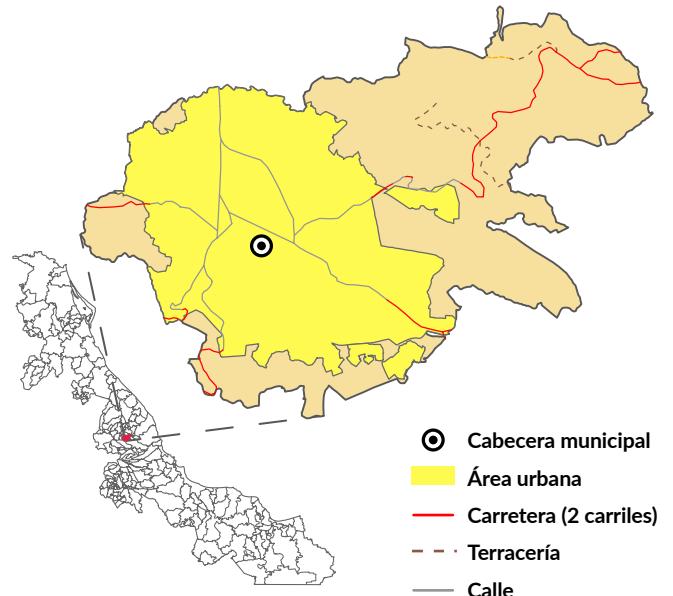
DEPÓSITO LEGAL: Prohibida la reproducción total o parcial de textos o fotografías sin la autorización expresa de la empresa editora. **Publicación mensual gratuita.**
www.somoseltoro.com / @TalentoElToro / @Distribuidoraeltoro

XALAPA, CIUDAD IDEAL PARA VIVIR

Rodeado de cerros y volcanes, Xalapa de Enríquez es uno de los mejores lugares para vivir, ya que ahí podrás aumentar tu calidad de vida, tiene un alto nivel cultural y además tiene una buena ubicación, de acuerdo a lo publicado por el portal inmobiliario Mandara.mx. La sustentabilidad es su punto fuerte.

Es la capital política y económica del estado de Veracruz y sede de la quinta sucursal de El Toro, conforme al orden de apertura.

La fundación original de Xalapa estuvo a cargo de grupos de habla totonaca, siendo los toltecas quienes le dieron el nombre de Xalla-pan, que significa "agua en el arenal" o "manantial de arena", ya que de uno de sus barrios originales, entre las pendientes arenosas, brotaba abundante agua.



En 1892 pasó a llamarse Xalapa de Enríquez, en honor a Juan de la Luz Enríquez, gobernador de Veracruz de 1884 a 1892, General de Brigada que participó en la Guerra de Reforma y la Batalla de Puebla, dentro de la Segunda intervención francesa en México.

SITIOS EMBLEMÁTICOS

1 CERRO DE MACUILTÉPEC

- Florecen infinidad de plantas silvestres de múltiples y apreciables coloridos.
- En cuestión de fauna, hay 3 especies de anfibios, 7 de reptiles y 182 de aves.
- El Parque Ecológico Macultépetl abre los 365 días del año; está a 1,600 msnm.

2 MUSEO DE ANTROPOLOGÍA DE XALAPA

- En 1959, para resguardar el acervo, la UV construye un edificio en el Molino de San Roque.
- La forma alargada y la disposición consecutiva rinden homenaje a la geografía de Veracruz.
- El área de exhibición del MAX abarca 30 siglos a través de cerca de mil 150 piezas.

3 PASEO DE LOS LAGOS

- En el siglo XIX, La Fama construyó un dique para retener el manantial Tlalmecapan.
- Al demolerse la fábrica, el lago fue seco. En 1973 se construyeron dos lagos.
- Se ubica en Ciudad Universitaria de la UCV y está rodeado de exuberante vegetación

4 EL PUENTE DE XALLITIC

- Fue construido durante el gobierno de Antonio M. Quirasco, entre 1956 y 1962.
- El barrio de Xallitic es uno de los cuatro núcleos indígenas originales de la ciudad.
- Se puede observar que Xalapa está elevada en 4 cerros y varias lomas intermedias.

5 JARDÍN BOTÁNICO FRANCISCO JAVIER CLAVIJERO

- El proyecto para la creación del Jardín Botánico inició en 1975, en Rancho Guadalupe.
- El jardín es custodio de 30 hectáreas del conocido como Santuario del Bosque de Niebla.



TRABAJAR EN 'EL TORO' ES RETADOR: JULIO CÉSAR

**SOMOS
El Toro®**

FOTOS: FAENA NEWS



"Es muy importante desde los horarios hasta las responsabilidades de cada uno, y trato de plasmarlo en mi equipo. Yo tengo la playera bien puesta de El Toro".

Julio César García Hernández, supervisor de Ventas en la sucursal de Xalapa de Distribuidora El Toro, afirma que al entrar a trabajar, pensó en "tirar la toalla" porque fue retador, pero lo fueron orientando y eso ayudó a su crecimiento.

En entrevista con **FAENA NEWS**, asegura que se siente bastante bien con el desarrollo que ha tenido en la empresa: "Estoy muy agradecido, me gusta mucho mi trabajo. Tengo un grupo muy estable, les doy mucho seguimiento y pido disciplina y compromiso; yo soy muy disciplinado".

Además, cuenta su historia en El Toro: "Trabajaba en otra empresa y empecé a escuchar mucho de El Toro, y antes de que cerraran las puertas de mi trabajo anterior, vine a buscar empleo y aquí me abrieron las puertas".

Relata que cuando llegó a El Toro, recién había nacido su hija, lo que le dio la oportunidad de darle estabilidad económica a su familia: "No nos ha faltado nada, me motivan y me dan jalón de orejas cuando ven que ando desanimado".

Una de las formas en que **García Hernández** ha visto el crecimiento de la empresa es que comenzaron siendo nueve personas de preventa, y después de 3 años le dieron la oportunidad de ser supervisor.

Concluye que tiene bien puesta la playera de la empresa, pues El Toro es responsabilidad, compromiso y confianza. /FAENA NEWS



Mi familia ha visto mi crecimiento personal y todo eso hace que le agradezca mucho a Distribuidora El Toro"

eGO

NUEVA FORMULA MEJORADA



MÁXIMA FIJACIÓN



DE DURACIÓN

LIMPIEZA ES SALUD
183300202D0244



Colgate: Innovación y tradición en pro de la salud

En 1996 el programa de educación sobre salud oral **Colgate Bright Smiles, Bright Futures**, se expande a 50 países, y hoy llega a más de 50 millones de niños anualmente.

Colgate se define como una compañía de crecimiento, innovadora y servicial que está volviendo a imaginar un futuro más saludable para las personas, sus mascotas y el planeta.

Es de las empresas más globales, ya que cuenta con instalaciones en más de 80 países y productos para consumidores de más de 200 países y territorios.

“Al vivir nuestros valores **Colgate** de servicio, inclusión y valentía, creamos una cultura en la que las personas actúan como un equipo, trabajando juntas hacia objetivos comunes. Los tres valores fundamentales de **Colgate** son parte de todo lo que hacemos”.

Pero como en toda compañía, hay una historia que es la que definió el futuro. En el año 1806, **William Colgate**, el fundador, comienza un negocio de almidón, jabón y velas en la Dutch Street, de la ciudad de Nueva York, Estados Unidos.

Para 1807, se publica el primer anuncio de **Colgate**. 13 años después abre su primera fábrica

1900

Gana los máximos honores por sus finos jabones y perfumes en la Feria Mundial de París recomendada

2006

Ingresó al segmento de rápido crecimiento de Naturals, al comprar Tom's of Maine, líder en ese mercado en los Estados Unidos

de almidón en Jersey City. Nueva Jersey. No obstante, ante la muerte de su fundador, en 1857, la compañía se reorganiza como **Colgate & Company**, bajo la dirección de **Samuel Colgate**. Más tarde, **B.J. Johnson** abre una fábrica de jabón en Milwaukee, Wisconsin, que posteriormente se convierte en Palmolive Company.

El año clave para **Colgate** es 1873, ya que comienza a vender pastas de dientes aromáticas en frascos. Para 1896, se introducen los dentífricos en tubos de plástico.

Colgate®

**SONRISAS BRILLANTES,
FUTUROS BRILLANTES™**



En el siglo XX, **Colgate** adquiere Mennen Company. Hoy en día, los productos Mennen se venden en más de 52 países. El introduce la pasta dental Colgate Total.

Entra en Europa Central y Rusia, expandiéndose a mercados de rápido crecimiento. Adquiere el negocio Kolynos Oral Care en América Latina y lanza la pasta dental Sorriso, líder en el mercado.

Así, **Colgate** es una empresa líder en el mundo, en áreas como nutrición para mascotas, cuidado del hogar y cuidado personal. También en sustentabilidad: “Nuestra familia de marcas no solo incluye cuidado bucal, lo que hace que la Sonrisa Colgate sea más amplia de lo que muchas personas se imaginan”.

CONOCE Nuestros Productos



Solicítalos a tu preventa



Un gran evento desarrollamos en Distribuidora El Toro con el Gran Premio El Toro 2023, el cual tuvo la finalidad de dar mayor claridad a la visión, estrategia y planes de la empresa para lograr los objetivos planteados, además de reforzar la estructura, integración y alineación del equipo, con motivación y reconocimiento de sus labores, así como convivir en un ambiente festivo y sano.

En la actividad, desarrollada en la última semana del mes de julio en la Hacienda Soltepec -de Huamantla, Tlaxcala-, un total de 113 asistentes de todas las sucursales estuvieron presentes para escuchar la ponencia de Julio Giménez, de Disney, quien impartió la plática: Las 5 Llaves de la Magia del Servicio.

Además, hubo sesiones con nuestros socios, quienes compartieron sus experiencias con el personal de las distintas áreas de la empresa; de igual forma, hubo actividades de integración (como tochito bandera) y una cena formal en la que se entregaron 131 reconocimientos.

De entre el personal que fue reconocido está Ricardo Tomás Flores Hernández, quien es el colaborador con mayor tiempo en la empresa, 11 años, en el área de Reparto en Puebla.

No sólo los colaboradores fueron premiados por su constancia, también nuestros proveedores recibieron reconocimientos.

Gracias a nuestros socios y colaboradores por hacer grande a El Toro.

¡Nos vemos el año próximo!

/FAENA NEWS

GRAN PREMIO EL TORO 2023

¡TODO UN ÉXITO!



Reconocimientos a nuestros socios

Casta 2023 por Crecimiento en Ventas. Unilever

Faena 2023 por Plan de inversión 360. Colgate

Pasefílio 2023 al Mejor Proveedor Canasto Alimentos. Unilever

Pasefílio 2023 al Mejor Proveedor Canasto Cuidado Personal. Unilever

Pasefílio 2023 al Mejor Proveedor Canasto Hogar. ALEN del Norte

Vuelta al Ruedo 2023 al Mejor Proveedor del Año. Colgate

Premios al personal

Mejor sucursal de El Toro Cancún

Mejor supervisor de 6 rutas
Juan Carlos Torres Ortiz
Villahermosa

Mejor Supervisor de 7 - 10 rutas
Blanca Ivette León Sánchez
Orizaba

Mejor Supervisor de 11 - 14 rutas
David Valdez López
Puebla

Mejor Supervisor de Reparto
Sergio López Bautista
Oaxaca

Mejor Administrativo de Sucursal
Juan Luis Degante Rivera
Xalapa

Reconocimiento Staff
Luz Edith Cortés Vargas

ES UNA BENDICIÓN TENER UNA TIENDA

"Me gusta que todo esté en orden, que puedas caminar entre los pasillos y veas cada uno de los productos. Mi fortaleza es mi ubicación"

Mónica Pérez Vega, propietaria de la Miscelánea Lupita, relata que es una bendición tener un negocio, ya que le ha dado la oportunidad de trabajar, no depender de nadie económicamente, ver a sus hijos crecer y darles estudios.

16 Años tiene operando la Miscelánea Lupita

En entrevista para FAENA NEWS, explica que cuando llegó a vivir al fraccionamiento El Capulín, ubicado en Banderilla, Veracruz, eran pocos vecinos, pero se vio en la necesidad de abrir una tienda: "quería un trabajo que me permitiera ver crecer y educar a mis hijos".

Al principio, ocupó la cochera de su casa para vender frutas,

carne, galletas, todo en exhibidores pequeños, y cuando llegaron los refrigeradores, tuvo que construir cuartos porque fue necesario con los nuevos productos para los vecinos.

Sobre su relación con Distribuidora El Toro, enfatiza: "Me gustan las empresas estructuradas, me dan confianza porque traen lo que necesito. Ustedes han crecido mucho y me tienen productos a buen precio".

Relata que le gusta que todo esté en orden, que los clientes puedan caminar entre los pasillos y ver cada uno de los productos. "La fortaleza de mi negocio es la ubicación, no tienen que ir muy lejos porque tengo casi de todos los productos que piden".



En mi casa comemos lo que queremos, porque todo lo tenemos en nuestra tienda y pocos lugares te dan la facilidad de adquirir productos"



"Le soy fiel a los proveedores que son fieles conmigo, no importando el tamaño de empresa que sea"

Clientes
**SOMOS
EL TORO®**



EL MANJAR DEL BARROCO

Un de los platillos icónicos de la gastronomía mexicana, reconocido a nivel mundial, es el Chile en Nogada, el cual está lleno de leyendas, historia, sabor y tradición que representan no sólo un país, sino las costumbres y la economía del estado de Puebla.

Reconocido por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad, el Chile en Nogada tiene varias teorías sobre su origen, desde la leyenda que fue creado para deleitar al emperador Agustín de Iturbide por las monjas agustinas, hasta que la receta data del siglo XVIII, de manos del fray Gerónimo de San Pelayo, pues los colores verde, blanco y rojo son en honor a San Agustín, venerado el 28 de agosto. La versión de que los tres colores son un símbolo patrio data de 1930.

Lo cierto es que el Chile en Nogada es netamente poblano. ¡A disfrutar!



1714

Año en que se creó el platillo, en plena época del Barroco nacional, según teorías

1821

Año en que pasó Agustín de Iturbide por Puebla y probó los Chiles en Nogada

2010

Año en que fue declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO



ALMACÉN DE XALAPA... EL MEJOR DE 'EL TORO'

"Estoy contento con el equipo, espero seguir aquí mucho tiempo más; me gusta estar aquí, estoy listo para los siguientes retos": José Luis Ramírez Rivera

Reconocido por Distribuidora El Toro como el "Mejor Almacén por Confidencialidad de Inventario", el de Xalapa obtuvo una alta efectividad de entre todas las sucursales, y el personal afirma que es por tres factores: orden, comunicación y participación.

En entrevista con FAENA NEWS, José Luis Ramírez Rivera, jefe de Almacén, y los almacenistas Epigmenio García Ramírez, Javier Miguel Luciano, Luis Enrique Landa Vallejo y Gilberto Herrera Hernández, comentan que el conteo es fundamental para ellos.

"Con eso tenemos un mejor inventario, que nada falte o sobre, esto nos obliga a ser ordenados. Si contamos, nos damos cuenta en qué estamos mal, lo detectamos más rápido y lo corregimos en el momento, le

damos seguimiento y se arregla", asegura Ramírez Rivera.

En tanto, Landa Vallejo dice que cada uno tiene su área y espacio, esa es la estrategia: "Hacemos nuestra limpieza. Administrativo nos avisa qué producto llega para que se coordinen el espacio y tiempo para recibir la mercancía".

Cuando se enteraron que habían ganado el reconocimiento, fue sorpresivo y, a la vez, motivador; según explica Javier Miguel: "(Administrativo) nos dio la noticia oficial y es una gran emoción porque te das cuenta de nuestro trabajo y el equipo que somos".

"Me avisó un supervisor, pero creí que era broma. Al ver que fue real, nos dio la motivación para seguir así y no flaquear; la meta es cerrar en 100% de confidencialidad", puntualiza José Luis Ramírez.

**SOMOS
El Toro®**

“El Toro me ha dado la oportunidad de crecer como persona, he alcanzado metas. Aquí he aprendido a valorar el esfuerzo”: Javier Miguel Luciano

• • •

“Desde que llegué fue muy amable, desde la entrevista, el equipo, y me gustaría seguir aquí, hay buena química entre nosotros”: Luis Enrique Landa Vallejo

• • •

“He visto cómo ha crecido El Toro, eso me ha motivado y me emociona de estar aquí; el equipo y los ánimos son muy motivadores”: Epigmenio García



EN BUSCA DEL ORIGEN DEL UNIVERSO: CONOCE EL JAMES WEBB

El telescopio James Webb es un observatorio espacial desarrollado a través de la colaboración de 14 países, construido y operado por la Agencia Espacial Europea, la Agencia Espacial Canadiense y la NASA, para sustituir los telescopios Hubble y Spitzer. Ofrece una resolución y sensibilidad sin precedentes, y permite una amplia gama de investigaciones en los campos de la astronomía y la cosmología. Según la Wikipedia, la misión científica tiene cuatro objetivos: encontrar luz de las primeras estrellas y galaxias que se formaron en el universo después del Big Bang; estudiar la formación y evolución de las galaxias; comprender la formación de estrellas y sistemas solares; y estudiar los sistemas planetarios y los orígenes de la vida. Tiene 21.20 metros de largo y 14.16 de ancho.

1996

Año en que se comenzó con la planeación del James Webb

25

De diciembre de 2021, fecha de lanzamiento del observatorio

RAÍZ DEL NOMBRE

En 2002 fue denominado James E. Webb, en honor al administrador de la NASA, entre 1961 y 1968, que jugó un papel integral en el programa Apolo, el cual llevó al hombre a la Luna.

POTENCIA

Su poder de resolución es tal que podría ver detalles del tamaño de una moneda de 50 centavos a 40 kilómetros de distancia.

1.5

Millones de kilómetros, ubicación del telescopio de la Tierra

10,000

Millones de dólares, costo de la construcción del observatorio

6,200

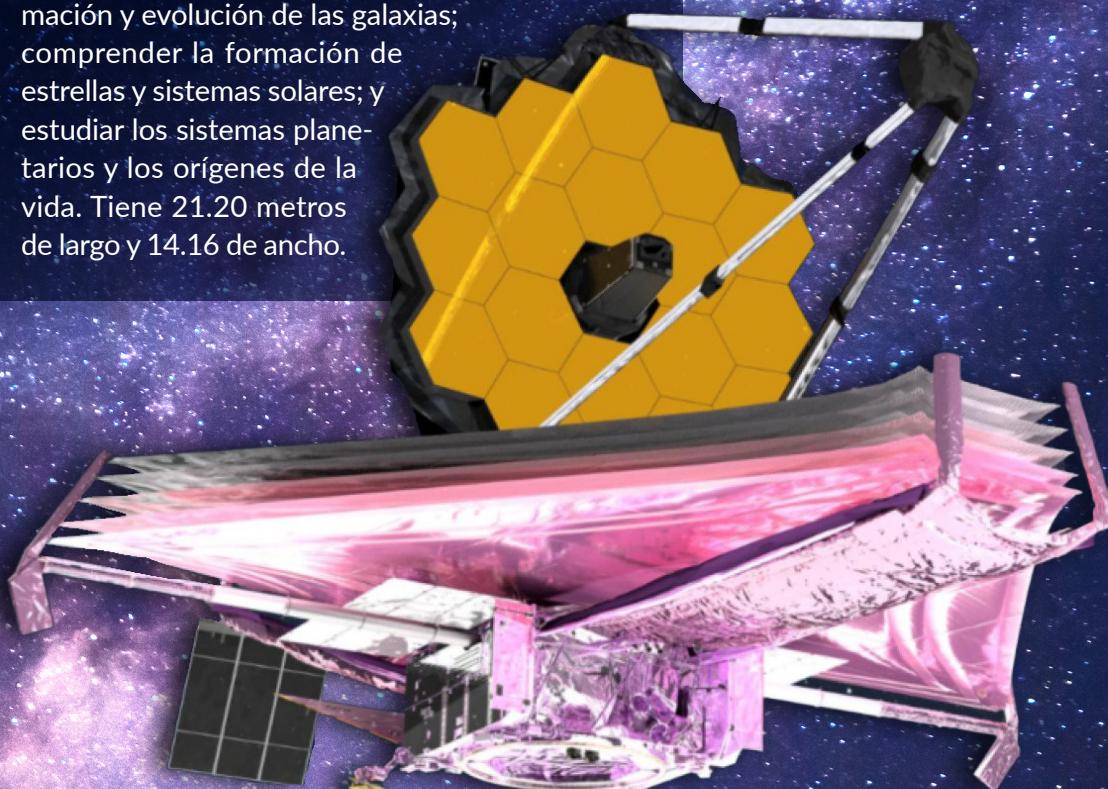
Kilogramos, peso del telescopio, que se ubica en el espacio

18

Segmentos hexagonales crean su espejo, con diámetro de 6.5 m

14

Países participaron en la fabricación, la planeación y el lanzamiento



**SOMOS
EL TORO®**

Juan Luis

Administrativo
.....

7 AÑOS EN
EL TORO



EL TORO ES MI SEGUNDA FAMILIA: JUAN LUIS

"Tengo compañeros muy buenos que se podrían llevar el premio, pero yo seguiré trabajando por ellos; me involucro con los supervisores, monitoreo, almacén lo que demuestra la buena comunicación que tenemos aquí, porque somos El Toro, somos un equipo".

Juan Luis Degante Rivera asegura que Distribuidora El Toro es su segunda familia, ya que le ha dado estabilidad económica y moral, así como la oportunidad de ascender y capacitar a los administrativos de otras sucursales, con los que aprendemos todos.

En entrevista para **FAENA NEWS**, cuenta que al entrar a la empresa, primero aplicó para reparto y al mes lo subieron al Administrativo, donde ha tenido malos momentos, "pero el trabajo en equipo me ha motivado a seguir; ya fuimos el mejor almacén, me llevé (el premio) a mejor administrativo. Es el reflejo de mi disciplina y constancia".

“Vi un crecimiento imparable en El Toro. Tiene grandes líderes, por eso me he mantenido, es un gran lugar de trabajo. Me gustaría crecer, aprender más. Estoy sorprendido por los reconocimientos que nos dan, por este espacio y por la importancia que le dan a cada empleado”

Agrega que es importante la actitud y las ganas de la gente para trabajar y levantar el negocio, pues a pesar de seguir siendo administrativo, se va a apoyar a los repartos, si hace falta, pues la operación no se detiene.

Al enterarse que fueron condecorados con el premio al "Mejor Almacén por Confiabilidad de Inventario", expresa que fue un orgullo, ya que le dio más energía para demostrar que sí se puede: "Soy muy exigente conmigo mismo (...) La bodega es mi lugar, la cuido y peleo por ella. Fue un momento lleno de alegría".



NUEVOS



sazona a tu
manera con
LA MORENA



Escanea y descubre
los nuevos productos
que tenemos para ti.



CHILES RELLENOS DE ATÚN TUNY CLÁSICO EN AGUA Y QUESO CREMA

(4 porciones)



Ingredientes

Para el relleno de atún Tuny y queso crema:

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo finamente picados
- ½ taza de cebolla blanca finamente picada
- ½ taza de jitomates cortados en cubos pequeños y sin semillas
- 1/3 de taza de aceitunas verdes
- 5 latas de atún Tuny clásico en agua drenadas
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de concentrado de pollo
- 1 barra de queso crema

FOTOS: TUNY

Para los chiles:

- 8 piezas de chiles Cuaresmeños desflemados y listos para rellenar



Preparación

Para el relleno de atún Tuny y queso crema:

- ① En un sartén caliente coloca el aceite, ajo y cebolla. Cocina durante 3 minutos o hasta que el ajo dore y la cebolla ablande. Agrega el jitomate, aceitunas, atún Tuny, sal, pimienta negra y concentrado de pollo. Cocina durante 7 minutos más o hasta que los líquidos reduzcan. Retira del fuego y deja enfriar.
- ② En un bowl coloca la barra de queso crema y vierte la preparación anterior ya fría. Con la ayuda de una cuchara mezcla hasta integrar todos los ingredientes y reserva.

Para los chiles:

Horno precalentado a 220°C
Rellena cada chile con la cantidad suficiente de la preparación anterior. Coloca sobre una charola apta para horno y hornea durante 15 minutos o hasta que los chiles se vean cocidos. Retira del horno y sirve calientes.

■ Fuente: TUNY

SUCURSALES



PUEBLA

puebla1@somoseltoro.com
222 153 9846

CAMPECHE

campeche1@somoseltoro.com
782 113 7189

MÉRIDA

merida1@somoseltoro.com
999 400 2203

CANCÚN

admon.cancun@somoseltoro.com
998 217 8724

XALAPA

xalapa2@somoseltoro.com
228 319 4559

TUXTLA

admin.tuxtla@somoseltoro.com
961 615 0464

OAXACA

oaxaca1@somoseltoro.com
951 688 1371

VILLAHERMOSA

villahermosa2@somoseltoro.com
993 350 5399

TEZIUTLÁN

admon.teziutla@somoseltoro.com
222 662 4769

POZA RICA

admon.pozarica@somoseltoro.com
782 119 6798

ORIZABA

orizaba@somoseltoro.com
272 100 3713

VERACRUZ

veracruz1@somoseltoro.com
229 980 5744

TLAXCALA

tlaxcala@somoseltoro.com
246 461 1064



@TalentoElToro



@DistribuidoraElToro