

PLAYERS **OF LIFE**

BUSINESS & PLEASURES

▶ Rutas para
Recorrer,
MEXICO

▶ Top Gourmet
Los **MEJORES**
Restaurantes

A portrait of Javier Aguirre, a middle-aged man with grey hair, wearing a dark pinstriped suit, a blue shirt, and a dark tie. He is looking directly at the camera with a serious expression. A small Mexican flag pin is visible on his lapel.

Javier Aguirre

Pasión y Carácter

JUNIO 2010

MONTERREY

\$39.00 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



▶ Regalos para el Día del Padre

▶ Sudáfrica 2010 Turismo, Futbol y +

▶ Salvador Costa, experto en gourmet

▶ Gabriela Elizondo en SELIDER

*emwa*60 años

Siempre en el mejor momento

Matríz Valle 8335 0177

Galerías 8348 9007

Galerías Valle Oriente 8486 0108

Paseo San Pedro 8378 5349

Aeropuerto 1088 8016


México León Toluca Chihuahua

Guadalajara Querétaro Hermosillo Acapulco Mérida

www.emwa.com.mx


HUBLOT
GENEVE



 **KING POWER** 

King Power el reloj del aniversario de los 200 años de independencia de Mexico.

Edition Limitada de 150 piezas en ceramica y 50 piezas en King oro.



emwa

Joyeros desde 1949

Matriz Valle 83350177 / www.emwa.com.mx



Próximamente Teleférico Verano 2010

Paquetes especiales desde:

\$4,728.00*

**CHIHUAHUA - BARRANCAS - CREEL - CHIHUAHUA
5 DIAS / 4 NOCHES**

Vigencia al 30 de Junio del 2010, excepto semana santa. Aplican restricciones.

Precios por persona en ocupación doble más impuestos, tarifa de avión no incluida, tarifa no reembolsable, sujeta a disponibilidad, no aplica con otras promociones, no aplica para cotizaciones grupales, una vez iniciado el viaje no se permiten cambios.

01 800 508 0111 / 01 800 710 0101

www.creelbarrancasdelcobre.com

www.ah-chihuahua.com



Barrancas del Cobre

CHIHUAHUA

Hay sitios donde la naturaleza
fue extremadamente sabia y logró conjugar
el escenario más grandioso del mundo

GRANDIOSO

¡ah, Chihuahua!
Cuna de la Revolución

vive
México
www.visitmexico.com

Chama Gaúcha
BRAZILIAN STEAKHOUSE

Todo el
Sabor
de
Brasil
en
San Antonio

CHURRASCARIA

ORDEM E PAZ

CHAMA
GAÚCHA



BRAZILIAN STEAKHOUSE

Vive una experiencia
Brasileira!



San Antonio
18318 Sonterra Place
San Antonio, Tx 78258
210 564 9400

Chicago
3008 Finley Road
Downers Grove, Il 60515
630 324 6002



Este mes disfrutamos de lleno el ambiente mundialista, que propicia la convivencia familiar y con los amigos, pues el inicio de la Copa del Mundo es un suceso que todos esperamos con emoción. También en junio celebramos el Día del Padre, que nos invita a pasar agradables momentos de festejo. Considerando lo anterior, en este número incluimos contenidos relacionados con el fútbol no sólo como uno de los deportes con más fanáticos en el planeta, sino como un gran negocio: te recomendamos nuestras secciones Economy & Sports y Todopoderoso. Asimismo, consulta nuestras sugerencias en PLAYERS & Gifts para agradar a los papás en su día.

Siguiendo con el acontecimiento mundialista, en portada contamos con la presencia de Javier Aguirre, quien en Historias de Éxito, nos comparte su

experiencia como Director Técnico de la Selección Mexicana de Fútbol, sus retos dentro y fuera de la cancha, haciéndonos ver que es un hombre que vive intensamente cada etapa de su vida.

Continuando con los preparativos para tus próximas vacaciones, te ofrecemos información que debes considerar para un viaje diferente en la tendencia del turismo de rutas en nuestro país: Recorrer México te brinda amplios datos acerca de una selección de opciones de esta clase. De igual manera, sea en tus días de asueto o por negocios, o simplemente por disfrutar, en PLAYERS Top Gourmet 2010 te damos a conocer de qué restaurantes debes ser comensal en la ciudad de México y en Monterrey.

Estamos seguros de que la edición que aquí te entregamos contiene todo lo que requieres para estar informado y entretenido.♥

Alejandro Martínez Filizola

Fe de erratas

Players of life aprovecha este espacio para ofrecer una disculpa al Lic. Enrique García Conde, por haber omitido que actualmente funge como Socio Responsable de la práctica Laboral y Socio Encargado de la oficina de Basham Ringe y Correa, SC, ubicada en Monterrey, información que debió aparecer en la edición 41 (Abril), sección Debe/Haber, página 38.

DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere / Alejandro Martínez Filizola
maurice.collier@grupomacom.com / alejandro.martinez@grupomacom.com

GERENCIA EDITORIAL REGIONAL

Mariana de los Ángeles Ramírez Estrada
mariana.ramirez@grupomacom.com

GERENCIA CREATIVA REGIONAL

María Isabel Belausteguigoitia Giacomán
isabel@grupomacom.com

GERENCIA DE DISEÑO REGIONAL

Alejandra Aguilar Vilardell
alejandra.aguilar@grupomacom.com

GERENCIA COMERCIAL REGIONAL

Javier Sada Díaz Flores
javier.sada@grupomacom.com

ADMINISTRACIÓN REGIONAL

Mónica Álvarez Carrillo
monica.alvarez@grupomacom.com

DIRECTOR EJECUTIVO

Arturo Villarreal Torres
arturo.villarreal@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Elva Noemí González Castillo
elva.gonzalez@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO

José Martínez Borrego
jose.martinez@grupomacom.com

ASISTENTES EDITORIALES

Maité Valadez
maité.valadez@playersoflife.com
Alberto Martínez
alberto.martinez@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Alonso González
alonso.gonzalez@playersoflife.com

RELACIONES PÚBLICAS

Nancy Villavicencio
nancy.villavicencio@playersoflife.com

EJECUTIVO DE VENTAS

Mariana Marcos
mariana.marcos@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

Sharai Cortés
sharai.cortes@playersoflife.com

LOGÍSTICA

Ricardo Vega Flores

COLABORADORES

Victor Félix / Marcelo Barreiro / José Alberto López / Javier Prieto / Esteban de Givés / José Gómez Porchino / René Díaz / Tatiana Clothier / Memo Martínez / Armando Torres / Eduardo García / David Pérez

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Torreón

Tels: (871) 192 34 34, y (871) 192 47 67
Clzda. Cuauhtémoc No. 999-B Nte. Col. Centro
27000 Torreón, Coahuila, México
ventas@playersoflife.com

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Monterrey

Tels: (81) 1522 0536 / 37
IZA Business Center Plaza O2 Vasconcelos
Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle, San Pedro Garza García, N.L. México.

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Chihuahua

Lateral Ortiz Mena #1607- 2°Piso
Colonia Residencial Campestre
31238 Tel. (614) 200 37 08 / 09
Chihuahua, Chihuahua, México

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 3 No. 43. Fecha de publicación: 1 de junio de 2010.
Revista mensual, editada y publicada por Grupo MACOM. Clzda. Cuauhtémoc No. 999-B Nte. Col. Centro, C.P. 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Elva Noemí González Castillo.
Reserva de derechos: 04-2009-0924-0837-3300-01 Certificado de Licitud, Título y Contenido:
En proceso. Título de Registro de Marca: 1005840. Impresa en México. Grupo MACOM investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza con las ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total.

IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com



Carmona Impresores
(871) 707-4200
ventas@carmonaimpresores.com.mx
01800-228-2276
01800-228-2676

 Kuper

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



Por más de 35 años

la familia Kuper ha mantenido la tradición de excelencia en los mercados de bienes raíces de San Antonio y Hill Country. Estamos orgullosos de formar parte de la rica herencia de nuestra ciudad y de nuestra afiliación con la marca de lujo Sotheby's International Realty.

Llámenos para hacer una cita con alguno de nuestros extraordinarios agentes.

KuperRealty.com

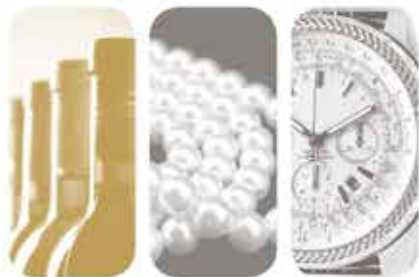
130 agentes en tres oficinas para apoyarlo | Central San Antonio 210.822.8602 | North San Antonio 210.698.3100 | Hill Country-Boerne 830.816.5260

Cada oficina es operada independientemente.

DESTINO L I V I N G



30 Destino Drive



Bienvenido a Destino Living. 30 exclusivas residencias que reflejan sus expectativas de estilo de vida, creando el siguiente nivel de élite en San Antonio. Bienvenido a un lugar en donde todo ha sido elaborado de acuerdo a sus especificaciones. Bienvenido al lugar más ambicionado en la Ciudad.



Negocios y Placer. Destino le ofrece los servicios necesarios. Manténgase conectado con un *business center* y *media room* con todos los adelantos tecnológicos. Relájese en nuestra alberca, spa o sauna, o si así lo prefiere descanse a sus anchas en la *roof top terrace* o en el *lounge*.


LAURA DELGADO DIPPEL

International Sales Manager
Destino Living
Hablo Español

c 210.413.1998

Laura.Dippel@SothebysRealty.com



Kuper 

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



LIZ BLUE BRADEN

Project Manager & Sales
Destino Living

210.219.5324 c

877.863.3030 toll free

Liz.Braden@SothebysRealty.com

A PUNTA DIAMANTE COMMUNITY MARKETED EXCLUSIVELY BY KUPER SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY

Horseshoe Bay, Texas

HORSESHOE BAY RESORT



Un lugar exquisito. Esta mansión estilo mediterráneo se sitúa en lo alto de Diamond Hill, en Horseshoe Bay Resort. Cuenta con 1.1± acres y está completamente cercada para su privacidad. Tiene cocina gourmet, biblioteca, oficinas privadas, cuartos de visitas independientes cada uno con balcones. Las amplias y espaciosas áreas para estar y para comer están situadas estratégicamente para capturar las hermosas vistas del lago LBJ. Está diseñado para lujosas fiestas y agradables reuniones familiares. Cuenta con cocina en la cabaña, hermosas terrazas, cascadas y alberca con una vista superior: \$2,098,000

Horseshoe Bay se encuentra en el corazón del Hill Country de Texas, en la panorámica rivera del lago LBJ, tan sólo a 45 minutos al noreste de Austin, la capital de Texas.



Lynette Morrison
830.385.9080

Tammie Bennett
830.265.0550

Paula Wendel
830.613.9380

ESCONDIDO



Casita Lote 6A	La Serena Loop	\$370,000
Casita Lote 39	La Lucita	\$320,000

Campo de Golf profesional para campeonato diseñado por Tom Fazio, mismo que incluye servicios en La Hacienda, para la práctica de golf con todos los adelantos tecnológicos, y un club privado. Piedras auténtica de Hill Country con mosaicos europeos y maderas exquisitas. Adornado con cercas de hierro hechas a mano y muros de piedra caliza que proveen la exclusividad que se desea.

Hidden Oaks

Venga a visitar esta impresionante propiedad de 20± acres con fantásticos acantilados de 80± ft en las alturas de Cibolo Creek. Disfrute al columpiarse en un árbol o aventurese en los acantilados para recrearse en una caverna natural en la cascada. Relájese en la centelleante alberca con cabaña y disfrute de las vistas. La espaciosa disposición ofrece flexibilidad en las zonas para estar y para comer, con techos altos y piso de mármol. Esta apartada propiedad ofrece privacidad, pero es también conveniente para realizar compras. La capilla de piedra es ideal para un estudio de arte, lugar de reuniones o sitio para fiestas. En la parte exterior una vegetación exuberante rodea a la alberca con cabaña y a un invernadero profesional. La privacidad y la naturaleza se pueden sentir en esta hermosa casa. Disfrute de la paz y de la serenidad.



Kathy Ripps

210.240.4464

Kathy.Ripps@SothebysRealty.com

KathyRipps.com

 Kuper

 Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY

DEBRA JANES

"Arayentes Conocedores de la Vida"



Para bienes raíces...



LLAME A DEBRA JANES

210.573.4040

DEBRAJANES.COM

Traductor disponible si se solicita.

Agente de bienes raíces #1 para Kuper Sotheby's International Realty en 2008 y 2009.

Nombrada en el San Antonio Business Journal como uno de los
10 mejores agentes en San Antonio en 2009.

**¡Utilice un equipo que
le da RESULTADOS!**



Kathy Budde y Kathy Miner
REALTORS®, *Hablamos Español*

210.274.4136

210.823.8952

Kathy.Budde@SothebysRealty.com

Kathy.Miner@SothebysRealty.com

Equipo de ventas #1 para Kuper Sotheby's International Realty

Más de 38 años de experiencia en bienes raíces

¡Llame ahora para ponernos a trabajar para USTED!



*Cappy
Davidson*
REALTOR®

**¡Servicio superior para
su gusto exclusivo!**

**¡Llámeme hoy para comprar
o vender su siguiente casa!**

210.379.8720

Cappy.Davidson@SothebysRealty.com

Margie Vallejo

REALTOR®

*Profesionalismo a través de conocimiento del mercado
combinado con un estilo innovador.*



Hablo Español

**¡Yo lo puedo ayudar a comprar o vender
cualquier casa en San Antonio!**

210.887.6470

Margie.Vallejo@SothebysRealty.com

 Kuper

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



Alamo Heights

CONDOMINIO

En el corazón de Alamo Heights y colindando con las aguas del Río San Antonio, se encuentra esta edificación de lujo y cercada en 17± acres de terreno. Este condominio es la residencia personal del arquitecto y desarrollador. Este condominio, de 2,000± Sqft tiene 2 recámaras y 2.5 baños con más de 1,100± Sqft de terrazas privadas que miran a los arroyos y a los jardines. La distribución abierta tiene magnas puertas de vidrio que permiten crear el ambiente exterior/interior que desee. Los pisos son de madera de maple y los baños de mármol. Cuenta con 4 espacios de estacionamientos reservados y una amplia zona para almacenamiento. El acceso está controlado las 24 horas por cámaras de seguridad. Dos hermosas suites para huéspedes se encuentran a su disposición. Tiene una alberca comunal, hot tub, spa, gimnasio y cancha de tenis. El centro comercial Central Market y numerosos restaurantes se encuentran a una distancia caminable. \$1,050,000



Page Callaway
210.867.5733 cell
830.816.5260 office
Page.Callaway@SothebysRealty.com



Olmos Park

Esta magnífica residencia construida en 1947 fue diseñada por el afamado arquitecto Birdsall P. Briscoe. Conocida como la Casa Clemson, esta propiedad estilo gregonano, fácilmente reconocible, está enclavada orgullosamente en la prestigiosa zona de Olmos Park. La construcción incluye 4 recámaras, 5 baños completos, 2 medios baños y elevador. Cuenta con garaje para 3 automóviles y un departamento de dos cuartos. Esta joya está situada en 1.35± acres y cuenta con muchos robles. \$4,250,000



Kathleen Kuper
210.844.8089
Kathleen.Kuper@SothebysRealty.com



Este espectacular rancho se encuentra a tan sólo unos minutos del centro de Boerne. Cuenta con 278± acres y tiene una casa construida de 4,561± Sqft, misma en la que se han prestado atención a los más mínimos detalles tanto en su construcción como en su decoración, lo que permite una vida cómoda y suntuosa. Tiene 2,000± Sqft de terrazas cubiertas. Es perfecta para quienes gustan de los caballos, ya que cuenta con caballeriza y establo, así como una arena para lazar. La propiedad se encuentra protegida con cámaras de seguridad, así como avanzados dispositivos de seguridad (metal shutters) en todas las puertas y ventanas. ¡Tiene un estanque Koi tipo comercial de 15,000+ galones! \$6,300,000



Greg Landis
210.262.6678
Greg.Landis@SothebysRealty.com

Sendero Ranch



Se sitúa a tan sólo unos minutos del nuevo JW Marriott Hill Country Resort y Spa, así como del PGA Club de Golf TPC. Este espectacular rancho tiene servicio de seguridad las 24 horas con guardias que controlan el acceso a la comunidad. Tiene diseños sofisticados y finos acabados, todo en un estilo Hill Country. Las vistas espectaculares desde casi cualquier cuarto se derraman hacia las zonas verdes protegidas. \$849,000



Mike Glover
210.287.1727
Mike.Glover@SothebysRealty.com





CONTENIDO Junio 2010



86

Historias de Éxito Javier Aguirre

62 Top Gourmet
ciudad de México

63 Nobu

64 Biko

66 Bellini

52 Recorrer México

Turismo de Ruta



68 El sabor de Monterrey

69 El Granero Grill

70 El Gaucho

71 La Nacional

72 Chinolatino

73 Oriental Grill

74 Los Arcos

75 Las Brazas

76 Los Balcones

78 Guacamaya Restaurant

79 La Cigalazul



26

PLAYER DEL AYER

Doña Rosario Garza Sada, herencia de bondad

28

PERFILES

Ing. Salvador Costa, experto en restaurantes y Gourmets



18 NUMERALIA
Vacacionar en México

30 EJECUTIVOS EN ASCENSO
Gabriela Elizondo, Directora de SELIDER

32 AS BAJO LA MANGA
Ericka Aguilar: innova con Voceros Visuales

STARS OF LIFE
Paul McCartney, icono de la música **22**

ZOOM
La aldea global hoy **34**

ESTILO & GENTLEMAN
Look mundialista **40**

TRAVESÍA
Sudáfrica, un atractivo destino **48**

ECOLATINA
Tyson, ejemplo de innovación en la crisis **92**



38

ECONOMY & SPORTS

El Mundial como negocio

43

PLAYER & GIFTS

Sugerencias para halagar a los papás en su día



Los que saben de

RESTAURANTES

Su opinión de expertos es necesaria al momento de elegir los mejores sitios para comensales exigentes.

GUÍA MICHELIN



Esta guía gastronómica internacional de renombre mundial fue publicada por primera vez en 1900 por André Michelin. A partir de 1920 se comercializa y aparecen los restaurantes con información referente a su calidad. En 1926 comienza a aplicarse la estrella para designar a los mejores restaurantes, y en 1931, da inicio la clasificación en una, dos y tres estrellas.

CONDÉ NAST TRAVELER

Especialista en viajes, esta reconocida revista cataloga cada año a los mejores restaurantes del planeta. Su extensa lista contempla platos de distintos rangos de precios e incluye las mejores mesas del Caribe, Asia, Europa, Estados Unidos, Canadá, África y Latinoamérica. Además contempla otros listados como "Los restaurantes más románticos del mundo" y "Los restaurantes más hot del mundo".



RESTAURANT



Desde hace nueve años esta revista especializada entrega los premios S. Pellegrino a los que considera los mejores restaurantes del mundo. Los premios tienen como base los votos concedidos por un jurado formado por jueces internacionales, conocido colectivamente como la Academia Nespresso. Los lectores de la publicación fundada en Londres en 2001, también tienen voz y voto.

ACADEMIA NESPRESSO

Organización compuesta por 806 miembros, seleccionados gracias a su opinión de expertos de la escena gastronómica internacional. Para crear la academia y darle una representación mundial justa, se dividió al planeta en 26 regiones geográficas, cada una de las cuales tiene un Presidente nombrado por el nivel de conocimientos sobre los restaurantes de su zona.



DISTINTIVO H



Higiene, confianza y seguridad en el manejo de los alimentos.

Reconocimiento otorgado por las secretarías de Turismo y Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas (restaurantes y cafeterías), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004. Cuando el establecimiento se sujeta a dichos estándares y los cumple, se entrega el Distintivo H, con vigencia de un año.

Fuentes: Vía Michelin (www.viamichelin.es), Condé Nast Traveler (www.revistatraveler.com), The World's 50 Best Restaurants (www.theworlds50best.com), Academia Nespresso (www.nespresso.com) y Secretaría de Turismo (www.sectur.gob.mx)



NOA

TIME ELEVATED



NOA FOR MEXICO, 1810-2010,
Edición Limitada 200 piezas.

GHIBERTI 
arte milenario

PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN - TEL. 8368-4811 | GALERÍAS VALLE ORIENTE - TEL. 8486-0303
PLAZA FIESTA ANAHUAC - TEL. 8332-2644
DIMITRI & CO MEXICO S.A. DE C.V. DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
SERVICIO AL CLIENTE 01-800-TECHNOS | info@diamcorp.com

DISTRIBUYE:

DC
Dimitri & Co.

Vacacionar en México

11

La creación de centros turísticos integralmente planeados ha sido impulsada por la Secretaría de Turismo.

198

millones de dólares es la inversión que contempla el complejo turístico Artesana, realizado actualmente en San Miguel de Allende.

5

Estados integran el programa Ruta de los Dioses: Oaxaca, Puebla, Tlaxcala, Veracruz y Distrito Federal.

De hasta

1,500

condominios son los grandes proyectos habitacionales existentes en Puerto Peñasco, Sonora.

1,562.93

A millones de pesos asciende la inversión que durante 2010 hará el Gobierno federal dentro del proyecto Renacimiento de Huatulco.

Una red de

27

escalas marítimas conforma a la Escalera Náutica, desarrollada en las costas del Pacífico y el Mar de Cortés.

Por

160

kilómetros se extiende el corredor de playa de la Riviera Nayarit, que abarca de Nuevo Vallarta a San Blas.

750

mil turistas anuales son los que tiene previsto albergar para el año 2025 el proyecto Litibú, en Bahía de Banderas, Nayarit.

Con una generación de

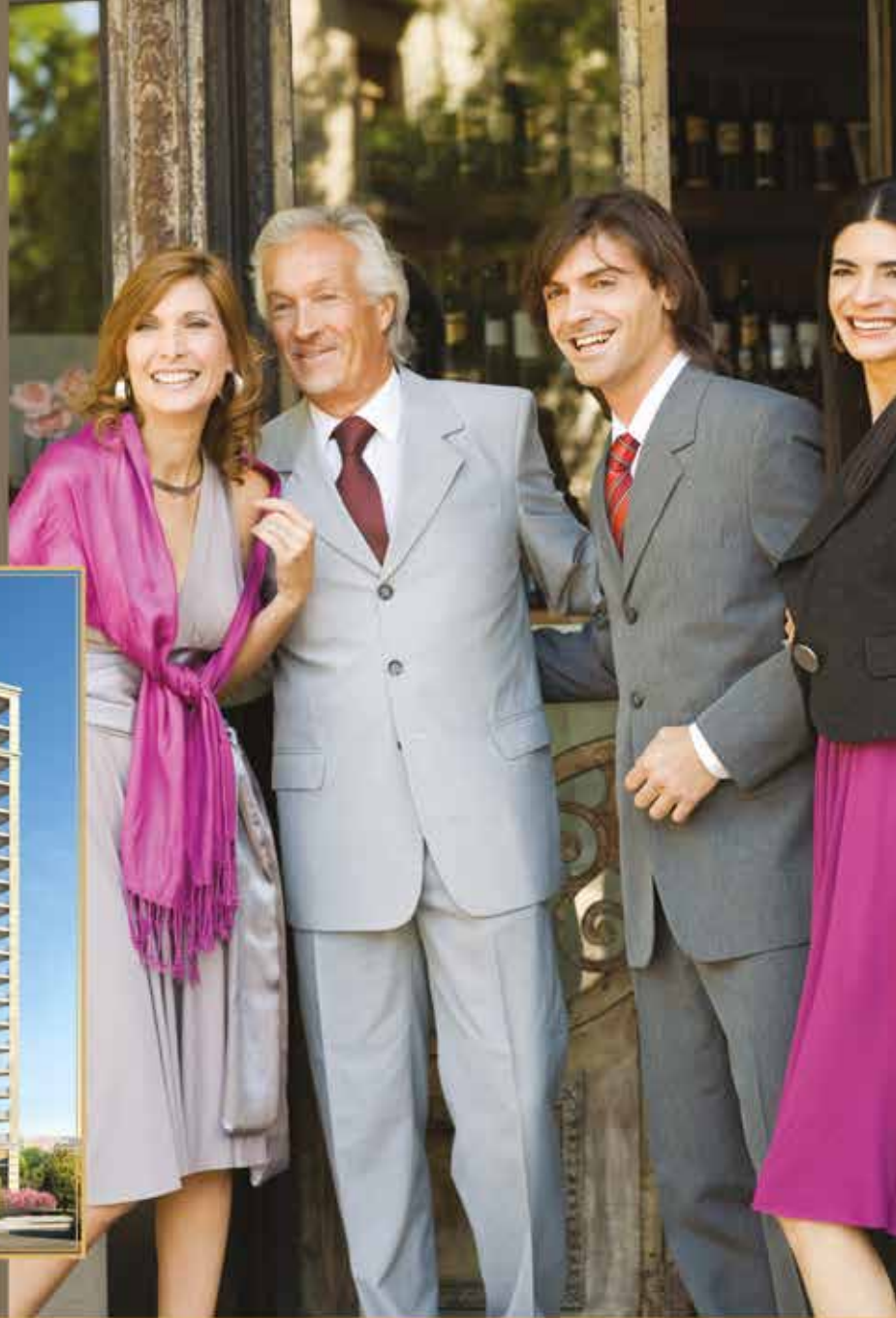
80

mil empleos permanentes, el Centro Integralmente Planeado Costa del Pacífico, al sur de Sinaloa, es el proyecto turístico más ambicioso de México.

4

son las principales entidades que acaparan la inversión inmobiliaria turística: Guerrero, Baja California, Quintana Roo y Nayarit.

SU TRANQUILIDAD
NO TIENE PRECIO



SEGURIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA | SERVICIO DE CONSERJE | CON LAS COMODIDADES DE UN RESORT DE LUJO | INCOMPARABLE UBICACIÓN



THE BROADWAY
SAN ANTONIO

PRECIO ESPECIAL - LLAMA PARA DETALLES
LISTOS PARA HABITARSE - VERANO 2010

VISITE NUESTROS MODELOS AMUEBLADOS.

GALERÍA DE VENTAS: 2120 EAST HILDEBRAND AVENUE | SAN ANTONIO, TEXAS 78209 | 210-930-4242
thebroadwaysanantonio.com

Gadgets para viajeros

Explorando al límite

En esta ocasión te presentamos una lista de los gadgets que serán tus aliados para vivir las travesías que emprendas de manera más intensa, sabiendo en qué punto del planeta te encuentras, observando cada detalle, escuchando la mejor música y preservando los momentos más significativos en fotografía y video.



1. RECEPTOS GPS PORTÁTIL GARMIN ETREX Ideal para viajar, al programarse con 500 puntos de referencia y el trazo de hasta 20 rutas. Cuenta con una pantalla de 1.1" x 2.1" con escala de grises, y cuando está nublado, así como en áreas boscosas y cañones, mejora su rendimiento. Tiene integrado un calendario de caza y pesca que señala los mejores momentos para desarrollar estas actividades.

2. BINOCULARES 8X23AWP CANON De uso acuático, su construcción es impermeable con nitrógeno y tienen un mango de goma antideslizante. El aumento es de 8x e incluyen un lente esférico llamado field-flattener que proporciona nitidez y contraste.

3. CÁMARA NIKON COOLPIX S4000 En una misma imagen enfoca a los sujetos y captura paisajes panorámicos, gracias al objetivo de vidrio NIKKOR gran angular.

Es de 12.0 megapíxeles y pantalla táctil para todas sus funciones. Las imágenes pueden retocarse desde la cámara y es posible grabar películas de alta definición. Está equipada con Best Shot Selector, que automáticamente capta 10 imágenes y guarda la más nítida.

4. LG LAC6910IN CAR AUDIO Este estéreo para automóviles de LG es compatible con todos los modelos de iPod, produce un sonido óptimo y además incluye entradas USB + auxiliares frontales con doble iluminación display (blanco/rojo) y control remoto.

5. COBY SNAPP MINICAMCORDER La videocámara perfecta para viajar, ya que es ligera, ocupa poco espacio y facilita la transferencia de imágenes por su conectividad de USB 2.0. Maneja el formato digital y cuenta con un zoom de 4x.



microplus

Reconocimiento al mejor distribuidor  en el norte de México

CENTRO
DE DATOS



COMPUTO
PERSONAL



IMAGEN E
IMPRESIÓN



Platinum Business Partner

Urique 1706, Col. Mitras centro, Monterrey N.L.

Tel: 83 33 97 80

www.microplus.com.mx ventas@microplus.com.mx



Paul McCartney

ayer y hoy

Ilustración por Victor Félix

Miembro del cuarteto más famoso de la historia, este talentoso de la música continuó su propio camino cuando The Beatles se disolvió. Su larga carrera se ha caracterizado por el éxito y la fortuna.

Sir James Paul McCartney nació el 18 de junio de 1942, en Liverpool, Inglaterra.

En 1953 ingresó al Instituto de Liverpool, el cual compartía el edificio con el Colegio Superior de Arte, donde más tarde conoció a John Lennon.

Ha aparecido varias veces en el libro de los Records Guinness, tanto por ventas de discos y sencillos, como por romper récords de audiencia y boletos agotados en cuestión de minutos para asistir a sus conciertos.

En marzo de 1969 se casó con la norteamericana Linda Eastman, la cual formó parte de su famoso grupo Wings, y con quien tuvo tres hijos.

Fue el primer cantante de rock en recibir la Orden de Mérito en Chile por sus servicios a la música, la paz y el entendimiento humano.

En principio la única fecha sería el 27 de mayo, pero debido a que las entradas se agotaron sólo a una hora y 32 minutos de haberse puesto a la venta, se negoció con éxito la apertura de la segunda fecha el 28 de mayo.



En 1973 fue multado por sembrar marihuana en su granja de Escocia, y en 1980 fue encarcelado en Japón por portarla.

Se estima que su fortuna alcanza los 1.2 billones de dólares, convirtiéndolo en uno de los roqueros que más dinero ha recaudado en la historia.

Hasta la fecha, es un ferviente vegetariano, filosofía que adoptó de su fallecida esposa Linda.

En el 2002 se casó con la ex modelo Heather Mills, con quien procreó a su cuarta hija biológica: Beatrice. Tras cuatro años de matrimonio, la pareja anunció su separación, proceso en que Heather recibió 45 millones de dólares.

Los días 27 y 28 de mayo se presentó en el Foro Sol de la ciudad de México, dentro de su Up and Coming Tour, después de ocho años de su último concierto en nuestro país.

PLAYERS of life invita a los ilustradores a participar en esta sección. En la próxima edición la estrella sera: Zinedine Zidane
Contacto: isabel@grupomacom.com




LACOSTE

un peu d'air sur terre

CC Galerías Valle Oriente
Av. Lázaro Cárdenas No. 1000
Loc. 1102

CC Calzada del Valle
Av. Calzada del Valle 401, Loc. D4
Col. Del Valle

www.lacoste.com



El jamón serrano

DELICIAS AL PALADAR



Esta comida es la favorita de muchos, así que aquí te platicamos acerca de cómo se produce para llegar a tu mesa y asimismo, sobre cuál es la mejor manera de conservarlo.

El jamón serrano se obtiene mediante un proceso de curación de las patas traseras de los cerdos; es un proceso complejo, que incluye desde la salazón hasta el secado del jamón. La palabra "serrano" se aplica debido a que el jamón se cura en la sierra.

La denominación "jamón serrano" está expresamente protegida por una directiva de la UE de 1999, y se aplica al procedimiento mediante el cual finalmente se obtiene el jamón, el cual abarca desde el sacrificio del cerdo hasta la curación de la pieza.

Como término general, al jamón serrano se le suele aplicar una curación de entre ocho y 14 meses, aunque a veces pueden ser más. Normalmente, a mayor periodo de curación, mayor calidad.

Las fases habituales de la elaboración del jamón serrano son:

1) Marchamado, se imprime en la superficie de la pieza la fecha de inicio del proceso

2) Salazón, la pieza se frota con sales y posteriormente se cubre con sal marina, normalmente durante uno o dos días

3) Lavado y cepillado, para eliminar completamente la sal del jamón

4) Asentamiento, se fuerza una elevación de la temperatura y una reducción de la humedad relativa, para así deshidratar el producto

5) Envejecimiento, en que el jamón toma su sabor y aroma característicos, quedando listo para el consumo

El color habitual de la carne del jamón serrano cubre una gama de matices entre rojizos y rosados. Normalmente su sabor es algo más salado que el del jamón ibérico.

CONSERVACIÓN

La mejor forma de conservar un jamón serrano con hueso es guardándolo en un lugar seco y con ventilación suficiente, a temperatura ambiente estable (nunca en el refrigerador), lejos del frío o calores extremos, y preferentemente colgado o colocado en un jamonero.

Al cortar un jamón serrano la parte de la que se obtiene una rebanada queda expuesta a la acción ambiental, lo que provoca una oxidación que oscurece la superficie, la grasa se pone de un color amarillento y esto puede ocasionar sabores y olores desagradables. Por lo que para evitarlo, se debe proteger el corte del jamón colocando una loncha de grasa o corteza (de cortes anteriores) para que la grasa superficial se mantenga fresca y no se reseque, o cubriendo el jamón con un lienzo de cocina limpio.

Es recomendable cortar sólo la cantidad de jamón serrano que se consumirá, pues de lo contrario, los trozos que no se comen deberán envolverse en papel transparente para evitar el contacto con el aire.



• Vinos Tintos • Vinos Blancos • Vinos Espumosos • Licores • Aperitivos • Digestivos



• Jamón Serrano Español • Chorizo Español • Lomo Ibérico • Salami Italiano • Quesos • Bacalao • Boquerones



LA CASTELLANA

PRESTIGIO EN VINOS DESDE 1936

• Angulas • Ostiones • Mejillones • Anchoas • Caviar • Pates • Aceitunas Rellenas



• Baguette Artesanal • Aceite Español • Paelleras • Accesorios • Catas y mas...



Calzada del Valle 390 Ote. Local 1
Plaza Las Villas Col. del Valle
Tel. 8400.5331
www.lacastellana.com

Rosario Garza Sada

Fundadora de la Clínica y Maternidad Conchita

Una mujer generosa que otorgó a nuestra ciudad múltiples obras que dan constancia de su valiosa existencia.

Por Maite Valadez



La hija de Isaac Garza y Consuelo Sada nació el 14 de marzo de 1893 en Monterrey, Nuevo León y se casó con Adolfo Zambrano. Durante toda su vida se caracterizó por ser promotora del arte y filantropía. Uno de sus mayores logros fue la fundación de la Casa de Cuna Conchita en 1938, la cual lleva su nombre en honor a una niña que fue encontrada y entregada a Doña Rosario unas horas después de haber nacido, abandonada en un jardín de los alrededores de la casa de Rosario Garza, el 8 de diciembre, día de la Inmaculada Concepción. Lamentablemente murió a los ocho meses, pero inspiró a su madre a fundar la casa de cuna, cuyo objetivo principal era ayudar a madres con problemas económicos y que no contaban con la posibilidad de proveer un hogar para sus hijos.

En 1939 la Casa de Cuna Conchita dio origen a la Clínica y Maternidad Conchita que ha visto nacer a muchos regiomontanos, la cual se fusionó a Grupo Christurs Mugerza en el 2003 y hoy ha extendido sus servicios ofreciendo atención médica especializada en

neonatología, traumatología, pediatría, cirugía general y plástica, cuidados intensivos y urgencias, entre muchas más.

Unos años más tarde, con la ayuda del Doctor José G. Martínez, se fundó la Escuela de Enfermería de la Clínica y Maternidad Conchita.

La presencia de Doña Rosario también se reflejó en el arte de nuestra ciudad. Con un grupo de personas, fundó la renombrada escuela Arte AC y el Instituto Superior para la Cultura y el Arte de Monterrey (ISCAM) en 1967.

"...Considero a Doña Rosario Garza Sada como una mujer extraordinario, de las que nacen solamente muy de vez en cuando", comentó alguna vez el Doctor Luis Benavides de Anda.

Tras haber participado en múltiples actividades artísticas como pintura, música y escultura, Doña Rosario Garza Sada hoy es recordada con cariño por todos aquellos que la conocieron, sintiéndose agradecidos por cada enseñanza, obra de buena fe y consejo que brindó desinteresadamente a lo largo de su vida.♥

CONTACTO CON EL COLABORADOR
editorial@playersoflife.com

PLAYERS of life invita a los lectores a sugerir personajes para esta sección; agradecemos el envío de sus mensajes a elva.gonzalez@playersoflife.com



- Para empresas que requieren soluciones probadas y de fácil implementación, contamos con un catálogo de productos estándar.
- Para las empresas que desarrollan sus propias soluciones, contamos con gran variedad de terminales especializadas, herramientas de desarrollo, servicio de acceso inalámbrico y una amplia gama de planes.

Banda Ancha Telcel

El servicio de Banda Ancha Telcel permite la conexión a Internet con velocidades de hasta 1.5 Mbps a través de la red de Telcel, utilizando una laptop y una tarjeta de datos PCMCIA, ExpressCard o módem USB, lo que permite contar con una conexión de banda ancha con total movilidad.

Ya no es necesario estar conectado a Internet a través de cables o Hot Spots, lo que limita la movilidad de usuario. Ahora sólo se requiere insertar la tarjeta de datos en la laptop y ejecutar la aplicación para gozar del acceso a Internet en cualquier lugar donde se tenga cobertura Telcel.

Nokia CS-10



Hwawei E 156



ZTE MF 626



Comunicación Móvil

Llamadas Nacionales Ilimitadas

Es una herramienta de comunicación útil para empresas de cualquier tamaño, ya que por una renta mensual fija podrá gozar de llamadas ilimitadas con todos los integrantes de su grupo de trabajo, además de que brinda la opción de comunicarse también ilimitadamente con clientes, proveedores, familiares y amigos.



iPhone



Samsung Omnia



Nokia 5530

Ahora puedes incluir **Números Elegidos** en tu Red (Pregunta a tu ejecutivo)

Oficina Móvil Telcel

Reciba y envíe su correo electrónico directamente desde su celular con Oficina Móvil. Administre mejor su tiempo, sus contactos y tareas; organice citas, asigne tareas o revise documentos fuera de la oficina. Mantenga su información actualizada y segura con la solución de correo Oficina Móvil.



Motorola Dext MB200



Nokia N97



Sony Ericsson X1 (XPERIA)



Palm Pre 3G

Blackberry™



Blackberry Bold 9000



Blackberry Pearl 8220



Blackberry Storm 9530

Solución Inalámbrica de "Extremo a Extremo". Obtenga de su dispositivo móvil las siguientes características:

- Correo electrónico (al instante).
- Teléfono integrado, compatible con nuestros servicios de voz.
- Acceso a datos de la empresa y aplicaciones propias de su compañía más allá del e-mail.
- Organizador "Conectado" siempre sincronizado con su PC.
- Internet (Acceso a WAP y WEB).
- Opciones de servicio desde \$120.04 (IVA incluido) BISMART (una cuenta incluida).

Para mayores informes: **VENTA A EMPRESAS** (81) 8319 - 4000 exts. 4010 y 4008 / Fax. 8378 - 1530

Av. San Pedro No. 212 Sur, Col. del Valle. Garza García, N.L.



Al frente de Guacamaya Restaurant y de Comvinart

El Ing. Costa maneja la administración y la parte operativa de Guacamaya Restaurant, a la par, dirige Comvinart, empresa dedicada a la importación de vinos de alta calidad.

Por Maite Valadez

Desde pequeño conoció lo que implicaba manejar un restaurante, pues su abuelo, Don Antonio Costa Villanova, fundó el restaurante Luisiana el 27 de mayo de 1950, donde su hermano y él pasaban tiempo ayudando a realizar actividades como inventarios, gráficas y estadísticas. “Un restaurante es un reto, es un negocio que exige mucho tiempo. Me siento satisfecho, pero no conforme. Es un desafío mantener la calidad”. Y agrega: “Un restaurante se divide en dos partes: la primera es una fábrica donde los pedidos son al momento, los tienes que fabricar en ese instante; y la otra son los servicios”.

Nos comparte que siempre le ha gustado el mar y que en un inicio pensó en estudiar algo relacionado con él, consideró la Oceanografía, pero finalmente optó por estudiar Ingeniería Industrial, porque veía a esta profesión como un reto mayor. “La carrera me aportó una visión de cómo solucionar situaciones o problemáticas”. Se graduó en una época en que la situación económica del país era complicada, por lo que en su casa inició un proyecto desarrollando bases de datos computarizadas, cuando los sistemas apenas comenzaban a automatizarse.

Luego se preparó para dirigir el Luisiana, observó el trabajo tanto dentro de la cocina, como el de los meseros y la parte administrativa de oficina; también se documentó consultando libros y revistas. Unos

años más tarde, junto con su padre heredó la dirección del restaurante, negocio que mantuvo vigente hasta finalizar el año 2009.

Cinco años atrás adquirió Guacamaya Restaurant, puesto que en aquella época el establecimiento no se encontraba en las mejores condiciones, se vio en la necesidad de hacer un cambio de imagen y la remodelación empezó tres meses después. El ingeniero Costa Artigas recuerda que el primer año en La Guacamaya fue el que más trabajo le costó: “El personal batalló para asimilarlo, me gusta mucho enseñar, les explico la raíz del problema, por qué está mal o por qué no está mal, y los motivo a superarse”, comenta.

Por otra parte, en el 2007 comenzó a manejar su negocio de importación y distribución de vinos de alta calidad y producción limitada. De igual manera, está próximo a abrir una tienda de productos gourmet y ofrecer como complemento la venta de vinos. “Busco artículos que sean de muy alta calidad”, apunta.

Asegura que el éxito se logra con la combinación de varios factores: “Para empezar, te tiene que gustar tu negocio, tienes que estar presente y escuchar a los clientes”. Además, señala la importancia de recibir comentarios para mejorar: “Aprecio a la gente que hace críticas constructivas, que es honesta y que si no le gusta algo de lo que ofreces o hay algo que quieren y no tienes, te lo dicen, porque eso te motiva a ser mejor y a cumplir con sus expectativas”. ♦



FoodService

PRINCIPAL COMPAÑÍA
PROVEEDORA DE POLLO
en productos de valor agregado



- Amplio portafolio de productos para enriquecer tu menú
- Innovación constante
- Rentabilidad para tu negocio
- Soporte y servicio

Contáctanos: 01.800.**TYSON** (89766)

www.tyson.com.mx



Gabriela Elizondo

Directora General de SELIDER

Ayudar a los demás no solamente es su trabajo, sino su estilo de vida.

Por Elva González
Fotografía por Maite Valadez

Con más de 23 años de experiencia, SELIDER es una organización que nació gracias a Javier Prieto y su inquietud, expresada esencialmente en la siguiente frase: “¿qué hijos le estamos dejando al país?”. Es por esto que SELIDER se dedica a trabajar con jóvenes líderes, llenos de valores que buscan crear un mejor futuro.

Gabriela Elizondo, mejor conocida como Gaby, es la Directora General de esta organización, con una trayectoria de más de 12 años de trabajo en ella. Nos comparte un poco acerca de su arranque: “Inicié con un seminario de liderazgo donde se invitaba a líderes de la comunidad, comencé en el Instituto Americano y después se fue haciendo más grande al invitar a más colegios, y ahora cada verano se realiza este seminario nacional aquí a Monterrey”.

SELIDER cuenta con más de 10 proyectos especializados en la creación de líderes. Gaby se sintió motivada a ser parte del programa por la promoción al liderazgo: “necesitamos gente comprometida con México no por un beneficio propio, sino por el de la comunidad”. Además, asegura que bastantes jóvenes mexicanos no encajan con el perfil de la “juventud perdida” que muchos dicen vivimos hoy en día. “En SELIDER me toca conocer a muchos chicos que no tienen nada que ver con lo que se dice de la juventud: son comprometidos, optimistas, trabajadores, inteligentes, traen la tecnología a flor de piel y eso me mantiene actual y motivada”.

Como una verdadera mujer apasionada por ayudar a los demás, Gaby cree fervientemente que si todos pusiéramos más atención a lo que está pasando a nuestro alrededor y junto con ello hiciéramos algo

por ayudar, este mundo podría ser totalmente distinto al de hoy.

Gaby ha crecido con SELIDER en el plano profesional, al convertirse en Directora General, y en el área personal, donde se ha hecho esposa y madre de familia. El éxito de la organización ha crecido con ella: “creo que cuando haces las cosas con pasión, la transmites, entonces para mí el éxito, después de mucho trabajo, llega sólo”.

Como mujer trabajadora y madre de familia no es fácil balancear el tiempo entre ambas tareas tan demandantes, sin embargo, Gaby da un consejo a todas esas nuevas mamás: “es bien difícil, pero lo que hago es enfocarme en el trabajo durante las mañanas y ya en la tarde más a la bebé, y me parece que lo estoy logrando”.

“Mi meta es que esto trascienda, SELIDER es de la gente y eso para mí es muy importante, que independientemente de las personas que estamos ahorita a cargo, pueda trascender y seguir operando”, finaliza. ♥



Palabra por Palabra

Líder: Líder de ti mismo

Organización: Institución que tiene respaldo

Ayuda: Apoyo al que se te presente de primera mano

Joven: Presente y futuro

Familia: Núcleo

Trabajo: Complemento y desarrollo personal

Antes de dormir: Platico con mi esposo

INNOVACIÓN

Aprendemos de cada operación
para mejorar la siguiente



EFFECTIVO



TRANSFERENCIAS
ELECTRÓNICAS



MONEDAS DE
ORO Y PLATA



VISA TRAVEL MONEY



PAGO CON TARJETA DE
CRÉDITO Y CHEQUES



COMPRA Y VENTA
DE DOCUMENTOS



AUTO DÓLARES

Mayores informes:

80.44.90.00

www.sanjorgecc.com.mx



SAN JORGE

CASA DE CAMBIO

¡Tu cambio inteligente!

Ericka Aguilar

Voceros Visuales

La mejor estrategia de mercado en productos referentes a la publicidad exterior.

Todos somos susceptibles a la publicidad, así que no podemos pensar en una mejor inversión que la publicidad en exteriores. Sabemos de su efectividad gracias al proceso de toma de decisiones mejor conocido como *recency*, tendencia donde el usuario toma la información más reciente y valiosa. Genera impactos visuales en el mundo diario del consumidor y provoca un mejor posicionamiento y reconocimiento de marca para sus clientes.

Ericka Aguilar funge como Directora General de Voceros Visuales, una empresa vanguardista que otorga la mejor estrategia de mercado en productos referentes a publicidad en exteriores, que primordialmente se enfoca en tres productos: panorámicos, *advans* (vallas móviles) y taxis. Voceros Visuales promete ser la mejor solución para incrementar las ventas, *top of mind*, estatus y asociación de las marcas que opten por sus servicios.

Ericka es licenciada en Mercadotecnia por el ITESM; junto con su hermana ha creado la revista de bienes raíces *Compro y Vendo* Nuevo León y trabaja al lado de Patricio Putz en Voceros Visuales que tan sólo en su comienzo ya tiene clientes como TV Azteca, SAFI y Tamayo Construcción.

Es un hecho que gran parte del éxito de un negocio recae en su publicidad. Ericka nos comenta que se puede manejar un excelente producto y/o servicio, pero si el consumidor no está consciente de ello, ni de sus beneficios, será muy difícil augurar el éxito. Por eso ella recomienda contar con una excelente inversión en publicidad para así convertir a clientes potenciales en consumidores leales.

Cada producto publicitario está hecho para seguir una estrategia de mercado específica. El panorámico, medio de publicidad exterior más grande, es aconsejable cuando se quiere prolongar el impacto en la mente del consumidor y generar frecuencia (es probable que transite por la misma avenida diariamente); asimismo, constituye una excelente herramienta de mercadotecnia de guerrilla, ya sea a través de anuncios 3D, plasma, humor o controversia, entre otros.



Fotografía por Alejandro Aguirre

El taxi publicitario es una estrategia ideal de penetración en el mercado, que genera 16 mil 308 impactos vehiculares al día y alrededor de 936 mil mensualmente. También se ha descubierto que más de 50% de las personas mayores de 35 años prefieren esta publicidad, pues facilita su lectura por encontrarse a la altura de los ojos. Su efectividad es confiable al ser recordada dos veces más que en otros medios.

Para quienes buscan ampliar el área de impactos visuales de su publicidad Voceros Visuales maneja el *advan* o valla móvil, lo más novedoso en el mercado móvil, garantizando más de 100 mil impactos diarios y otorgando la facilidad de que el cliente diseñe su propia ruta y elija sus paradas.

En una palabra, en Nuevo León Voceros Visuales es la más novedosa y estratégica empresa de publicidad en exteriores, otorgando la mejor asesoría en mercadotecnia y servicio al cliente, y ofreciendo paquetes publicitarios diseñados para satisfacer cada necesidad y expectativa a través de una campaña redituable en el incremento de consumidores.♥

PUBLICIDAD EFECTIVA

Libro: *Las 48 reglas del poder*

Lema: Vivir en paz contigo mismo

Serie: *MadMen*

Viaje: Mahahaaul, Quintana Roo



ARZYZ manufactura y comercializa metales no ferrosos contando con la tecnología para abastecer metal líquido termo-transportado, asegurando con su flota de tracto camiones y centro de investigación y desarrollo, el servicio y la calidad.

Consciente de su responsabilidad social, contribuye al desarrollo sustentable de nuestro planeta mediante el reciclaje de los metales.



Queremos un mundo  mejor
y llevamos algunos años construyéndolo

Ave. Las Nuevas Puentes 794, Col. Río Pesquería, Apodaca, N.L., México. C.P. 66050
Tel: +5281 8288 0000 Fax: +5281 8288 0025



1980 - 2010

www.arzyz.com

La aldea global hoy

Comunicaciones y poder

Nuevos medios de comunicación hacen posible la interacción de las personas, acercándonos así a la Aldea Global de McLuhan.

Por **Marcelo Barreiro**

¿Qué pasó con McLuhan?

Fui invitado a disertar en el seminario internacional sobre “Comunicación, política y economía en la aldea global”, organizado por la Facultad de Ciencias Políticas de la UANL, situación que aproveché para revisar varios conceptos, y lo primero que vino a mi mente fue Marshall McLuhan, quien entregó a los comunicólogos una visión del impacto que ofrecerían la evolución de los medios y las tecnologías de la comunicación. Me sorprendí al descubrir que tal aldea global continúa siendo un gran ideal, pero la realidad se encuentra alejada de esa visión.

Hay dos factores que a mi juicio son pilares del concepto: la evolución de los medios de comunicación y la expansión de un modelo económico cultural. Ambos se han dado de manera efectiva y contundente; hoy los medios están “enriquecidos” en calidad, tecnología y contenido, expandidos mundialmente, y a la vez hay un modelo económico y cultural que se globalizó desde EU hacia el resto del mundo. ¿Pero es esto la aldea global de McLuhan?, considero que no, lo que ha sucedido es la imposición de una monocultura, como dice Román Gubern, semiólogo y catedrático español de la Autónoma de Barcelona. Hay una imposición de un modelo de mercado y una resistencia local al establecimiento de una cultura en particular, nos hemos globalizado, pero no hemos conformado una aldea como tal.

La concentración de poder

El otro eje de análisis fue cómo desde la década del 60 se ha producido una concentración de poder en las tres puntas del triángulo publicitario; los anunciantes o empresarios iniciaron este camino y hoy pocos fabricantes concentran la mayoría de las marcas y el control de su producción como de todo lo que compramos y consumimos, paralelamente los medios se han conglomerado desde los 70 en grupos multimediales y actualmente sólo cinco (Disney, News Corps, NBC, Time Warner y Viacom) manejan la mayoría de los medios y los contenidos a nivel mundial. Y para cerrar este triángulo, los grupos de agencias se han concentrado desde los 90 y hoy son sólo cinco grandes grupos (WPP, Omnicom, Havas, Interpublic y Dentsu) los que acaparan cerca de 90% de todo lo que se invierte en diferentes formas de difusión comercial.

Lo que ha sucedido es un gran efecto de globalización económica,



Marshall McLuhan

pero de poderes concentrados que no necesariamente conforman la “aldea de McLuhan”, las principales marcas globales son de EU y lo mismo ocurre con los más destacados conglomerados de medios y las familias de agencias.

Las redes sociales, último bastión

Susane Boyle necesitó una oportunidad, 140 segundos y una red social para lograr su sueño. Una voz privilegiada acompañada de una imagen impropia para el *business* discográfico y los medios, pero su presencia conmovió y produjo el efecto “cenicienta”, dejando a todos encantados, y eso sí es *business*. El logro fue de esa herramienta extra-conglomerada (por ahora), Youtube, y es de la gente, como facebook y twitter. Los nuevos bastiones, porque nada asegura que un multimedio o corporación mañana ponga el dinero que tuerza el brazo de los jóvenes creadores y dueños, y éstos pasen a una vida más burguesa o nuevos proyectos.

Las redes sociales representan la configuración más cercana a la aldea global, nos permiten interactuar de igual a igual con el mundo y trascender si lo que mostramos o hacemos es destacado. Tal vez McLuhan finalmente se salga con la suya. ¡Dios quiera!♥

DATOS DEL COLABORADOR

Director del GPO Vallas Monterrey. Miembro de Internacional Advertising Association. Especialista en marketing, branding y publicidad. Docente de la UANL y el CEDIM. Ex Director de la carrera de Publicidad en la UADE y Gerente de Marketing, e-banking para Bansud&Banamex (Argentina). Licenciado en Publicidad (UADE), con posgrado en e-business (UP). Jurado de Interad Global (IAA) y Presidente del Jurado de selección La Silla Fest 2008. editorial@playersoflife.com

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

GENERICOS

aasasoft®



sistema
para
restaurantes
aasarest®



El mejor paquete
computacional
para administrar
restaurantes, inventarios
y análisis estadísticos.



Poderoso. Fácil de usar. Costeable.

aasasoft
aasasoft.com

+52 (81) 83.35.96.96

Calzada San Pedro 219 nte. Colonia Del Valle. 66220 Garza García, N. L. México.

aasasoft.com

Con aasarest -servicio de mesas- usted puede:

- Registrar digitalmente la comanda por mesa o comensal.
- Imprimir la comanda en el bar, cocina, etc. incluyendo las indicaciones especiales que se requieren.
- Aplicar descuentos a la cuenta.
- Registrar devoluciones.
- Imprimir la nota de consumo en cualquier formato.
- Aceptar el pago de la cuenta en cualquier forma de pago o combinación (efectivo, tarjeta de crédito, cheque, a crédito, según sea viable).
- Imprimir la nota de consumo en cualquier formato.
- Cambiar y juntar mesas, obtener en una sola cuenta el consumo de varias mesas.
- Visualizar gráficamente el menú y manejar combos.
- Realizar cortes de caja rápido o detallado.
- Utilizar monitores touch screen.

Con aasarest -servicio a domicilio- usted puede:

- Identificar al cliente a través del número telefónico.
- Registrar pedidos.
- Imprimir cuentas y notas de consumo en cualquier formato.
- Asignar pedidos a un reparador.
- Consultar el estado de avance de cada pedido.
- Controlar tiempos de elaboración.
- Registrar el pago individual por pedido o al final del día por reparador.
- Aceptar el pago de una cuenta en cualquier forma de pago o combinación.
- Realizar cortes de caja rápido o detallado.

Con aasarest -servicio rápido usted puede:

- Registrar pedidos en movimiento.
- Registrar pedidos pendientes de pago.
- Registrar pedidos pendientes de pago, surtidos y pendientes de pago.
- Cancelar pedidos en cualquier momento.
- Imprimir el estado de la cuenta y nota de consumo en cualquier formato.
- Aceptar gráficamente el menú y manejar combos.
- Visualizar gráficamente el menú y manejar combos.
- Utilizar monitores touch screen.
- Realizar cortes de caja rápido o detallado.

Con aasarest - inventario usted puede:

- Registrar la compra de productos (entradas).
- Registrar automáticamente las ventas (salidas).
- Registrar entradas y salidas por otros productos (mermas, abonos, etc.).
- Registrar inventario.
- Registrar costos de abonos.
- Registrar inventario que se va por materia prima para platillos como salsas, caldos, etc.
- Controlar existencias hasta en 20 categorías.
- Controlar las existencias por categorías.
- Registrar recetas para servir en buffet.
- Registrar recetas para servir en barra.
- Registrar recetas para servir en cocina.
- Registrar recetas para servir en sala.
- Registrar y analizar inventario.

Con aasarest -análisis estadístico- usted puede:

- Tener una visión general de sus ventas.

EL SABOR DE MONTERREY EN SUS MEJORES RESTAURANTES

Recomendaciones de PLAYERS of life

	Desayuno	Comida	Cena	Bar	Terraza	Área de fumar	Reservaciones	Valet parking	Área privada	Catering	Servicio a domicilio	Tarjetas de crédito	Ticket promedio
Argentino	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	\$350
Atlántica	●	●	●	●	●	●	●		●		●	●	\$200
Bardot	●	●	●	●	●	●			●		●	●	\$350
Chinolatino	●	●	●		●	●			●		●	●	-
El Juego	●	●	●	●	●	●				●	●	●	\$200
El Gaucho	●	●	●			●					●	●	\$200
El Granero Grill	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	\$350
El Mirador	●	●	●		●	●	●	●			●	●	\$350
El Pico	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	\$300
Hawaii 5.0	●	●	●		●	●	●				●	●	-
Kampai	●	●	●	●	●	●	●				●	●	\$350
Kyo		●	●		●	●		●	●	●	●	●	\$350
La Catarina	●	●	●		●	●		●	●		●	●	\$350
La Cervecera	●	●	●	●	●	●					●	●	\$300
La Cigala	●	●	●	●	●	●					●	●	\$250
La Escondida	●	●		●	●	●	●	●	●		●	●	\$425
La Guadalupana	●	●	●	●	●	●	●				●	●	\$250
La Pílica	●	●	●	●	●	●	●		●		●	●	\$250
La Nacional	●	●	●	●	●	●	●		●		●	●	\$300
Las Brañas	●	●	●	●	●	●					●	●	\$250
Los Arcos	●	●			●	●	●	●			●	●	\$300
Los Remedios	●	●	●	●	●	●	●				●	●	\$200
Postos	●	●		●	●	●		●		●	●	●	\$150
Quelle de al Lado	●	●	●	●	●	●					●	●	\$300
Oriental Grill	●	●	●	●	●	●					●	●	\$250
Pacífica	●	●	●	●	●	●	●		●		●	●	\$200
Pampas	●	●	●		●	●		●	●		●	●	\$350
Pangea	●	●	●		●	●	●	●	●		●	●	\$350
Quinta Real	●	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	\$350
Que	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	\$200
Quijara	●	●	●	●	●	●	●		●		●	●	\$250
Quinta Real	●	●	●	●	●	●	●				●	●	\$350
Quilanos	●	●	●	●	●	●					●	●	\$300
Quilantina	●	●	●	●	●	●	●	●			●	●	\$300
Quilano	●	●	●	●	●	●		●			●	●	\$300



El Granero Grill

Reconocido por sus distinguidos y exigentes comensales

El Granero Grill es un lugar no solamente diseñado para comer, sino también para la convivencia y la amistad. Su ambientación cálida, así como la distribución de sus áreas, constituidas en diferentes zonas de acuerdo al motivo de la reunión, no solamente hace que este restaurante sea un gran salón para comensales, pues además cuenta con áreas para entablar conversaciones más íntimas, incluyendo una terraza al aire libre en su fachada oriente. Todas estas secciones se acentúan con el diseño de diversos niveles.

Entre sus clientes El Granero ha tenido algunos verdaderamente distinguidos, como presidentes, intelectuales, empresarios y artistas, que en cada visita disfrutan de su cocina regional e internacional con platillos especialidad de la casa como el filete estilo Granero Grill, el mar y tierra, el pato "Cassis" y el prime-rib.

El Granero siempre está en búsqueda de que su cocina internacional este al día acorde al gusto del cliente. Todos sus platillos pueden disfrutarse con un excelente vino, ya que su cava es muy completa y guarda el balance de los diferentes países en vinos tintos y blancos, y para ciertas ocasiones en vino rosado y champaña.♥



- Catering
- Valet parking
- Taxi seguro
- Abierto toda la semana de 12:00 pm a 12:30 am

San Pedro Garza García, NL
Calzada del Valle 333 ote.
Reservaciones: (81) 1257-3950
www.elgranero.com.mx



Fotografía por www.paconava.com

El Gaucho

Desde Argentina para México

El Gaucho comenzó a deleitar el paladar de sus clientes en 1968. El equipo del restaurante, pequeño en ese entonces, se esforzaba por brindar un excelente y cálido servicio, procurando ofrecer los mejores cortes de carne en generosas porciones. Con el paso de los años, el establecimiento ha ido creciendo hasta transformarse en un comedor con capacidad para albergar alrededor de 300 personas.

La ensalada de la casa junto con las empanadas argentinas, son parte de las típicas entradas del menú. Finos cortes de carne asada en leña de mezquite son una tradición del lugar. Además, pensando en los diferentes gustos de sus clientes, recientemente incorporó a su carta platillos a base de pollo, pescado y pasta. Para finalizar una buena comida se recomienda optar por unos deliciosos alfajores argentinos, el pay de plátano o el tradicional flan con leche quemada acompañado de un capuchino.

Su cocina de alta calidad y el servicio proporcionado a sus clientes lo vuelve una excelente opción para deleitarse en un ambiente de negocios o en una velada familiar.



- -Cocina argentina/Finos cortes de carne
- -Restaurante bar
- -Servicio para llevar
- -Amplio estacionamiento
- -Instalaciones recientemente remodeladas
- -Fina carta de vinos y licores

“Excelente restaurante, de gran tradición. Estuve en su inauguración, conocí a sus iniciadores y cuento con la amistad de sus hijos, actuales dueños, quienes lo atienden personalmente, en conjunto con sus capitanes, con muchos años de experiencia. Su cocina es de excelente calidad”.

Jorge Urdiales



Arroyo Seco 100 Fracc. Arroyo Seco, Monterrey, NL
Reservaciones: 01 (81) 8358-4218



Fotografía por Sofia Ayarzoigoitia

La Nacional

Consabormexicano

La Nacional nació en 2003 con el concepto de cantina mexicana. En sus instalaciones se puede apreciar la legendaria silla Malinche, que indudablemente hace que su decoración sea única en estilo.

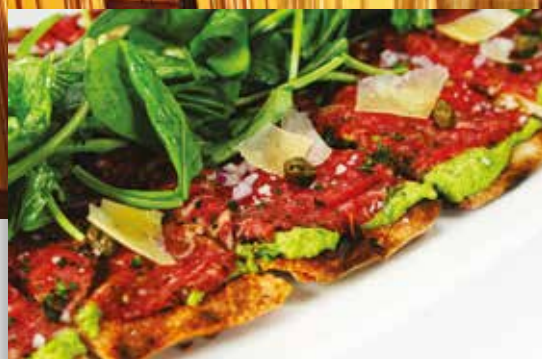
Manteniéndose fiel a las no exclusivas, La Nacional maneja todos los productos de Grupo Modelo y Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, para deleite de quienes acuden a este restaurante para pasar agradables momentos.

Con dos sucursales, La Nacional otorga a los comensales deliciosos platillos tradicionales de la gastronomía local, pues en su cocina rescatan las recetas de los pueblos de la República mexicana con el fin de llevarlos a la mesa. La alcachofa asada y el lechón al ataúd constituyen las especialidades de la casa, que además pueden disfrutarse acompañadas de un buen vino.♥



- Carta de vinos con más de 60 etiquetas
- Bar
- Terraza
- Áreas de fumar y no fumar
- Servicio para llevar
- Valet parking
- Dos sucursales (San Jerónimo y Madero)
- Abierto toda la semana desde las 12:30 pm

Av. San Jerónimo 1106, Col. Miravalle
 Av. Madero 1160, Col. Centro
 Reservaciones: 8347-9205 / 8375-3890
lanacional.net



Chinolatino

Fusión de culturas

El restaurante, que abrió sus puertas en septiembre 2008, surgió con la intención de mezclar la cocina oriental y latina. Atún, salmón, curry y otros ingredientes se fusionan en Chinolatino para crear los más finos platillos. Esto queda plenamente demostrado en las especialidades de la casa, como los deliciosos tiraditos, flat breads y noodles. Manejan una gran carta de vinos, pero en particular destaca el Pangea Meritage, hecho especialmente para Grupo Pangea.

El equipo de Chinolatino está liderado por Guillermo González Beristáin y tiene a Eleazar Jiménez como chef titular del exclusivo restaurante. Jiménez estudió en el Instituto Gastronómico Letty Gordon y en Culinary Institute, este último ubicado en el Valle de Napa, California.

Las instalaciones de Chinolatino, en el corazón de la colonia del Valle, están diseñadas para crear una atmósfera de calidez. Su segundo piso se convierte en un área lounge con DJ, donde los comensales disfrutan de sus días de descanso, en compañía de sus amistades. Entre los platillos más solicitados se encuentran los tacos falsos, dim sum, noodles y sushi bowl.♥

CHINOLATINO

- Cocina fusión
- Vinos de la casa
- Bar
- Áreas privadas para eventos
- Servicio a domicilio
- Abierto de lunes a domingo

Calzada del Valle 351 Col. del Valle, San Pedro Garza García, NL
Reservaciones: 01 (81) 8401-6464
www.chinolatino.com.mx



Oriental Grill

Vanguardia y libertad

Diez años de experiencia respaldan el prestigio de este restaurante, especializado en cocina oriental. Su equipo de trabajo se esmera en ofrecer un buen servicio al cliente para cumplir con las expectativas de los comensales.

Cada una de las opciones del menú es preparada con los mejores ingredientes, dando pie a platillos vanguardistas de calidad excepcional, como las especialidades de la casa: pollo a la piña, que cuenta con el excepcional sabor de la especial salsa oriental, y pato Pekín, laqueado en las tradicionales crepas chinas hechas en casa y acompañadas de pepino fresco y cebollín en salsa hoisin.

La cocina se encuentra al mando de Rodolfo Vela y Ricardo Granados, ambos egresados del Instituto Culinario de Monterrey y con una amplia experiencia en reconocidos restaurantes de cocina oriental ubicados en la ciudad de México.

Las instalaciones de Oriental Grill poseen una agradable terraza donde los comensales pueden disfrutar de un ambiente relajado. El mobiliario y la decoración contemporánea agregan el toque chic al lugar, ofreciendo una experiencia nueva y diferente. ♥



- Bar
- Área privada para eventos
- Terraza
- Catering
- Servicio a domicilio en la mayoría de las sucursales
- Franquicias en San Luis Potosí, Querétaro, Tampico y Torreón
- Abierto de 12.30 pm a 12:00 am

“Es un restaurante de comida china excepcional, cada vez que asisto pruebo platos diferentes y de calidad inigualable; la nueva imagen del logotipo y el mobiliario está increíble. Las tres sucursales de Monterrey tienen unas terrazas magníficas”.

Mateo Quiroga

Av. San Ángel 112-9 Col. Alpino Chipinque / Av. San Jerónimo 960
Calzada del Valle 401 L-15 Col. Del Valle
Reservaciones: (81) 8989-7303 y 04/ 8123-1714 y 8989-7030 / 8335-6949
www.orientalgrill.com.mx



Los Arcos

La mejor cocina de mariscos de la costa del Pacífico

El restaurante Los Arcos se distingue por sus instalaciones decoradas con llamativos manteles y sillas que le dan un aire muy mexicano. Este singular colorido le otorga un toque representativo de la gran gama de tonalidades que existen bajo el mar.

Los murales de peces, las decoraciones de conchas y moluscos, además de las palapas de palma, crean una ambientación que transmite a los comensales la sensación de estar a la orilla del mar.

La misión de Los Arcos es resaltar el estilo de la cocina regional sinaloense preparada a base de pescados y mariscos de la más alta calidad, fresca y variedad, tendencia que los ha distinguido por más de 30 años. La cocina de este restaurante actualmente está a cargo de Jesús López Araujo, chef titular de Monterrey, quien cuenta con una trayectoria de más de 18 años dentro de Grupo Los Arcos.

Platillos especiales de la casa como los tacos gobernador, callo de hacha y lonja de pescado a las brasas, son algunas de las delicias que los comensales disfrutan en cada visita, acompañados del vino especial Viñas del Vero. Cabernet Sauvignon/Merlot. Todo esto explica por qué Los Arcos es el lugar preferido entre los regios para disfrutar los manjares del mar. ♥



- Cocina del mar
- Bar
- Áreas privadas para eventos con proyector
- Pedidos para llevar
- Valet parking
- Catering
- Terraza de fumar
- Área infantil

“Los Arcos ofrece la mejor calidad en pescados y mariscos, y un servicio siempre cálido y amable de sus propietarios –los Señores Angulo– así como de todo su personal, desde hace más de 25 años”.

Lic. Adrián Sada



Av. Ignacio Morones Prieto 2414 Col. Sertoma, Monterrey, NL
Reservaciones: 01 (81) 8347-2301, 8347-2305
www.grupolosarcos.com



Las Brazas

Comer 100% mexicano

Desde 1982, Las Brazas abrió sus puertas para revolucionar el taco. Originario de Saltillo, Coahuila, este concepto emprendió el viaje a la sultana del norte y llegó para quedarse. Desde hace cuatro años ofrecen alimentos de calidad y brindan excelente servicio a los regiomontanos.

Dentro de sus platillos Las Brazas tiene una amplia gama de riquísimos antojitos mexicanos, como las famosas quesadillas de cuitlacoche, memelas de lomo adobado, sopes de arrachera y enchiladas norteñas, aparte de sus distintivos tacos que los comensales pueden pedir a su gusto, con los ingredientes de su elección, todo pensado para consentir al paladar.

En Las Brazas hay un ambiente mexicano, especial para compartir con la familia y los amigos. Sus instalaciones cuentan con un *mezzanine* para reuniones de trabajo o cualquier excusa que sirva para juntarse y disfrutar una excelente comida. Su música en vivo los fines de semana hace que la cena se convierta en un momento ideal para relajarse.♥



- Bar
- Áreas privadas para eventos
- Catering
- Servicio a domicilio
- Abierto toda la semana de 12 pm a 1 am

Plaza Paseo Tec
 Av. Eugenio Garza Sada 2411 Local 18 y 19 Col. Roma Monterrey, NL
 Reservaciones: (81) 3849-3824 y 26
www.lasbrazas.com.mx
 Twitter: @lasbrazas
 Facebook: lasbrazas



Los Balcones

Sabor elegante

El hotel Quinta Real nos presenta el restaurante Los Balcones, con una ambientación elegante y majestuosa, llena de confortables sillones de finas maderas y amplios ventanales que permiten una gran visibilidad.

Su cocina es una mezcla de la comida mexicana e internacional a cargo del chef ejecutivo Oswaldo Barajas. La carta pone ante los comensales apetitosos platillos sugeridos por la casa, como la tártara de atún a la mexicana envuelta con aguacate y mango, acompañado de una deliciosa vinagreta de chipotle, al igual que las escalopas de ternera montadas sobre un fetuccini negro en salsa de morilla.

Además, todas las recetas de Los Balcones pueden saborearse con los vinos que Quinta Real tiene disponibles y que cada mes van cambiando para otorgarles a los platillos nuevos sabores.♥



- Bar
- Áreas privadas para eventos
- Catering
- Servicio a domicilio
- Valet parking
- Abierto toda la semana de 6:00 am a 12:00 pm

Diego Rivera 500 Fracc. Valle Oriente,
San Pedro Garza García, NL
Reservaciones: 8368-1000 ext. 7631
www.quintareal.com

& O FUT VINO

HAZ LA
PRUEBA

Tiendas Vinoteca
Valle
Lobo
Chipinque
Cumbres Leones
Cumbres Estrellas
t. 81735020

hazlaprueba.com



La distinción es no excederse.



Guacamaya Restaurant

Un lugar para disfrutar

En su origen fue un restaurante de mariscos, sin embargo, sus actuales dueños, quienes tomaron la batuta de Guacamaya Restaurant hace cinco años, renovaron sus instalaciones y cambiaron su concepto original, sin perder la esencia de la tradición que ya representa en la ciudad.

Esta transformación dio como resultado un estilo moderno, donde el equipo de trabajo se esfuerza por crear un espacio de armonía y tranquilidad para comensales que acuden en comidas de negocios o simplemente, a pasar un buen rato con los amigos o la familia, cuidando cada detalle de iluminación y acústica.

Ofrece cocina internacional, el filete de huachinango, en sus diferentes presentaciones, es la especialidad de la casa. Entre los más pedidos se encuentran el huachinango relleno o el Guacamaya, al igual que el filete mignon al huitlacoche o la cazuela Costa Brava.

El administrador de Guacamaya Restaurant es amante de los vinos y ha influido en la fina carta que se ofrece, donde se encuentran selectos vinos importados, principalmente de España y Francia, siendo el más recomendado el español Remelluri.♥



- Cocina internacional
- Fina y variada carta de vinos
- Área privada para eventos
- Área para fumadores
- Abierto de lunes a domingo

“Su cocina tiene el antecedente de uno de los mejores y más antiguos restaurantes de alta cocina en Monterrey: el Luisiana. Con platillos siempre innovadores y de muy alta calidad, y desde luego, la costumbre de un excelente y personalizado servicio”.

CP Javier Benitez Gómez



Av. Roble 515 Col. Valle del Campestre
San Pedro Garza García, NL
Reservaciones: (81) 8378-0303
laguacamaya@intercable.net



La Cigalazul

Marisquería barrosa

Una excelente ubicación fue el pretexto ideal para sumar ideas que llevaron a una propuesta fresca y novedosa. La Cigalazul es una marisquería con una ambientación relajada, donde la textura de sus muebles, la música, las bebidas y su cocina hacen recordar las típicas marisquerías de playa, pues los materiales y colores están inspirados en las costas mexicanas.

Su cocina se especializa en el mar, uno de los platillos recomendados es el lingote de arroz con mariscos. Además, cuenta con una amplia selección de vinos mexicanos para acompañar el menú, en el cual pueden encontrarse entradas, sopas, cocteles, ensaladas, tacos, tostadas, postres y las especialidades de la casa. El chef a cargo es Ricardo Báez, quien posee una amplia trayectoria en cocina oriental.

Este restaurante invita a los comensales a comer, beber y disfrutar, pretextos excelentes para regresar pronto. Así es La Cigalazul, un lugar que evoca momentos gratos, que hace olvidar a sus asistentes dónde se encuentran y que por un momento sientan el impulso de buscar la vista hacia la playa.♥



**LA
CIGALAZUL**

- Cocina del mar
- Selección de vinos mexicanos
- Bar
- Catering
- Servicio a domicilio
- Valet parking

“La terraza, la música, la comida y el servicio te tientan a convertir una comida en una cena”.

Rodrigo Odriozola

Río Grijalva 210, Centrito, San Pedro Garza García, NL
Reservaciones: (81) 8356-1333
www.lacigalazul.com

El Mundial en Hawaii 5-0



Hawaii 5-0 no solamente se especializa en otorgar a sus clientes los mejores platillos y un servicio inigualable, si no que también está al pendiente de sus necesidades, pues sabe que por supuesto, son aficionados al futbol.

Así que considerando esto, podrán disfrutar de los juegos de la Copa del Mundo. Su área de Galería se adecuará para que todos sus clientes disfruten el Mundial en un ambiente de alta definición, transmitiendo en vivo todos los partidos de las 13:30 horas a partir del 11 de junio.

Además, el Cinco Cero ofrece internet inalámbrico de alta velocidad para todos sus clientes a quienes les agrada realizar sus reuniones de negocio donde disfrutan de una variedad extensa de platillos, un ambiente único, reservado y de una inigualable sobremesa.

En Hawaii 5-0 les gusta resaltar su fórmula del éxito, en la que sobresale la extensa gastronomía de diferentes regiones del mundo, destacando cinco cocinas: japonesa, china, grill, mariscos y nueva cocina fusión.

De igual manera, son un elemento relevante el distinguido y carismático personal fundador, junto con la arquitectura exótica que transporta a los comensales hacia las paradisíacas islas del Pacífico en un ambiente refinado y familiar.♥



Visite el website de Hawaii 5-0 www.cincocero.com.mx para hacer sus reservaciones y disfrute del Mundial

Fuente: Lic. Gabriel Velarde Benavides gerencia@cincocero.com.mx



HAWAII 5-0

Apoyando a México en el Mundial !



Transmitiendo todos los juegos de las 13:30 a partir de junio 11
en el salón la Galería



Reservaciones 8378.6450
Ave. Roble 501, Valle del Campestre
San Pedro Garza García
www.cincocero.com.mx





Luis Amaro Zavala Villarreal, Carlos Zavala Villarreal y Eduardo Ortegón Williamson

B E ▼ I N C O

Una nueva propuesta del # 1 en inventarios de alimentos y bebidas



Fotografía por Sofía Ayarzagotia



Desde hace cinco años en Monterrey, Bevinco se ha encargado de proteger a sus clientes del robo y el manejo inadecuado del inventario de alimentos y bebidas.

Considere lo siguiente: la industria restaurantera sufre pérdidas superiores a 15% en ventas anuales de alimentos debido a controles ineficientes de inventario. En el caso de las bebidas las pérdidas pueden ser de más de 25%.

El enfoque inicial de la empresa fundada en Canadá hace más de 20 años fue en el área de bebidas alcohólicas, sin embargo, se ha diversificado, y actualmente es la única que realiza inventarios de alimentos.

Durante varios años Bevinco estuvo perfeccionando la idea de implementar los controles que se aplican en el bar a la cocina. “Ésta es una idea que nace de los mismos clientes, ya que ellos son los que nos lo estuvieron pidiendo desde hace ya mucho tiempo”, comenta Eduardo Ortégón, Director Comercial de Bevinco.

Lo que en concepto suena como una evolución muy natural y sencilla, en la práctica no lo es. Existen muchos factores que afectan un inventario de alimentos. Hay una infinidad de productos, en diferentes presentaciones, pesos y preparaciones. Además, las recetas pueden consistir de docenas de ingredientes, a diferencia de un bar, donde las recetas no pasan de tres o cuatro.

Tomando todo esto en cuenta, Bevinco desarrolló el concepto y la metodología a fin

de que se cumplieran los mismos estándares de exactitud y confiabilidad de los resultados que los caracterizan.

Los proyectos con restaurantes requieren de mucha planificación. “Durante unas cuantas semanas nos metemos a la cocina y junto con el chef y su staff nos vamos receta por receta revisando ingredientes y pesos, logrando al final un menú estandarizado con ingredientes, gramajes y costos”, comenta Luis Zavala, Director de Operaciones.

Los resultados que se tienen son realmente asombrosos: es posible llegar a disminuir el porcentaje de costo de alimentos hasta en 10%. Las mermas quedan perfectamente documentadas y el robo prácticamente desaparece.

Son muy pocos los restaurantes que hacen inventarios de alimentos con regularidad, pues simplemente es demasiado tardado e inexacto. “Contar todos los alimentos en la cocina de un restaurante grande puede parecer una labor muy complicada, incluso imposible, sin embargo, con nuestro sistema el cliente no tiene de qué preocuparse, ya que deja todo en nuestras manos”, agrega Carlos Zavala, Gerente de Operaciones.

Cabe destacar que además de Monterrey, los servicios de Bevinco en alimentos ya están disponibles en Saltillo y Torreón.♥

CONTACTO

Bevinco Monterrey Eduardo Ortégón
Tel. (81) 83631932 Cel. 811-212-4317
eortegon@bevinco.com

Bevinco Coahuila Reynaldo García
Tel. (844) 162-0842 Cel. 818-366-8276
rgarcia@bevinco.com

SUDÁFRICA 2010

EL "ONCE" IDEAL DE PLAYERS

Por Alberto Martínez

El deporte de mayor impacto en la actualidad vive una nueva edición de su máxima fiesta: la Copa del Mundo. Aquí te damos una lista de los futbolistas que a nuestro juicio están llamados a ser las figuras del primer Mundial de Fútbol africano.

Datos para recordar:

-Sudáfrica 2010 será el primer Mundial de la historia realizado en África

-El autobús de la Selección Mexicana en el Mundial lleva la leyenda: "¡Es hora de un nuevo campeón!"

-Para esta Copa del Mundo se construyeron cinco nuevos estadios

-La mascota de Sudáfrica 2010 es "Zakumi", un leopardo con pelo color verde

-Sudáfrica 2010 será el primer Mundial transmitido en tercera dimensión

-El partido inaugural tendrá lugar en el estadio más grande del continente africano: Soccer City, de Johannesburg

-La Selección Mexicana tendrá su participación número 14 en mundiales

-Javier Aguirre, irá a su segundo Mundial como Director Técnico; el primero fue en 2002

Julio César (Brasil)
El jugador del Inter de Milán se ha encargado de romper el mito de que no hay buenos porteros brasileños.

Branislav Ivanovic (Serbia)
Defensa serbio del Chelsea de Inglaterra, con extraordinaria ubicación y juego aéreo. Todo un líder de la zaga.

Fabio Cannavaro (Italia)
El central italiano fue el mejor jugador del mundial pasado y buscará guiar a su equipo al bicampeonato en tierras africanas.

Patrice Evra (Francia)
Lateral francés de velocidad y técnica envidiable, será una dura prueba para el ataque mexicano en su segundo partido.

Xavi (España)
El cerebro del Barcelona será el encargado de orquestar los ataques de la Furia Roja en este Mundial.

Andrés Guardado (México)
La esperanza mexicana. El Principito será clave para el TRI, y seguramente llamará la atención de los grandes equipos.

Cristiano Ronaldo (Portugal)
El portugués es capaz de cambiar un partido en segundos con su incomparable técnica y velocidad endemoniada.

Lionel Messi (Argentina)
El "crack" del Barça buscará consolidarse y regresar la gloria a la selección albiceleste. Simplemente, el mejor jugador del mundo.

Arjen Robben (Holanda)
El holandés se ha convertido en uno de los jugadores más desequilibrantes del orbe. Pieza clave para la nueva Naranja Mecánica.

Wayne Rooney (Inglaterra)
Los ingleses no tienen de que preocuparse por los goles con este hombre en la delantera. Está pasando por el momento estelar de su carrera.

Didier Drogba (Costa de Marfil)
El delantero marfileño intimida a cualquiera dentro del terreno de juego. Será la figura africana en esta Copa del Mundo.

Fotografía por FEMEXFUT / MEXSPORT

J
AG

AVIER UIRRE

Energía y pasión

El Director Técnico de la Selección Mexicana de fútbol muestra su forma de ser tanto dentro como fuera de la cancha, haciéndonos ver que en esencia, es un hombre que vive intensamente.

Por Alejandro Martínez Filizola

Asertividad, constancia, visión, lucha y entrega son algunos de los calificativos que con mayor precisión describen a *El Vasco* Aguirre, quien a sus 51 años de edad ha vivido para jugar y hacer posible el juego del fútbol. Javier Aguirre Onaindía, nacido en México de padres españoles, debutó con el Club América en 1978, y desde entonces ha estado presente en los acontecimientos más importantes del mundo del balompié no sólo en nuestro país, sino en el extranjero, tanto en su papel de jugador y capitán de equipo, como de Director Técnico.

PLAYERS de life tuvo la fortuna de sostener con este personaje reconocido y controversial, una conversación exclusiva durante su estancia en Torreón con motivo de la justa amistosa entre las Selecciones de México y Corea del Norte que se vivió en el Territorio Santos Modelo. Es un placer compartirla con nuestros lectores, pues nos presenta a Javier Aguirre en su faceta más humana, hablando acerca de sus emociones, anhelos, temores y planes como Director Técnico del TRI para el Mundial de Sudáfrica 2010.

—Javier, ¿qué es para ti el fútbol?

—La verdad es que el fútbol ha sido mi vida totalmente, porque entré hace 35 años, a nivel profesional, y lo juego hace 45, o sea que realmente es la vida misma. No me imagino a Javier sin el fútbol o a mi familia sin el fútbol. Debo confesar que no

tengo esa vocación que otros poseen por el fútbol, pero sí intento ser profesional, y gracias al fútbol he podido acceder a un montón de cosas: le he dado la vuelta al mundo, he conocido muchísima gente, hice un patrimonio, he logrado estar en competencias internacionales representando a mi país... Así que sólo puede decir que el fútbol es todo.

—De no haber sido futbolista, ¿a qué te hubiera gustado dedicarte o qué anhelas de niño?

—Soy hijo de inmigrantes y siempre crecí en mí un compromiso social; de no haber sido futbolista me hubiera vinculado a algún asunto que tuviera que ver con la gente, una ONG, no me veo como político, no me imagino como diputado o algo así, en un cargo de elección popular, pero sí cerca de las personas, trabajando en algo para la comunidad. De no haber sido futbolista seguramente estaría colaborando en alguna comunidad, en algún sitio de mi país.

—¿Cuál ha sido la emoción más grande que te ha dado la vida?

—El nacimiento de mis tres hijos, seguramente.

—Como Director Técnico, ¿cuál es tu reto más grande?

—No sé, mentiría si te dijera que algún título

internacional, porque me da la sensación de que el éxito no se mide por títulos, al menos yo no lo hago así, y tampoco me baso en el dinero que cobro. Creo que el reto máximo es tratar de dejar un legado a la gente, a los chavos que tienes en tus manos, que estás intentando formar, moldear, aconsejar, ayudar; quizá en el fondo el reto sea que aquellos que estuvieron bajo mi cargo, puedan decir que soy una buena persona, mal entrenador, pero buena persona.

—¿Dónde empieza y acaba tu labor como Director Técnico?

—No termina, ahora en la Selección es un tema especial, porque no estás día a día con el equipo, pero un Director Técnico vive las 24 horas con sus jugadores, está al pendiente de cómo son, de cómo viven, a qué se dedican, cómo son en el plano personal y profesional, cómo ven a su deporte, cómo están. Eso implica que una tarde tomes el teléfono y le llames a uno, y le digas: "¿Cómo estás con tu señora? ¿Ya pudiste dejar de fumar? Ve a la escuela; sigue con las clases de inglés; ya vas a acabar la *prepa*. Cuida a tu hijo. Invierte tu dinero, no te compres ese coche, mejor compra un departamento. Dale un regalo a tu mujer el día de los novios". Todas esas cosas, que las hago, mucha gente las sigue haciendo, pero en la Selección cuesta más, porque no se forman esos vínculos tan afectivos, constantemente llegan y se van, hay una



Fotografía por FEMEXFUT / MEXSPORT

población mayor de jugadores, por lo cual es difícil atenderlos. He llamado a 60 en estos seis, siete meses; realmente es difícil.

—¿Cuáles crees que son las ventajas y desventajas de estar al frente de la Selección Mexicana?

—La principal ventaja es que haces lo que quieres y estás en el mejor lugar posible para cualquier Técnico, de cualquier país; ser Técnico de tu selección debe ser o es el puesto máximo, sin menospreciar la liga mexicana y sus entrenadores, creo que estos entrenadores mexicanos aspiran algún día a dirigir a la Selección Mexicana, a dirigirla en un Mundial, con lo cual ésa es la mayor ventaja que puedo tener. El costo es alto, el costo de tu privacidad, de tu movimiento, de ser esclavo de tus palabras y tus tiempos; dejas de tener esa parte que te la va robando el cargo paulatinamente. Intento que no sea así, trato de darme un espacio para mí, para mi desarrollo intelectual y físico; ser pareja de Silvia, ser padre de mis tres chavos, ser hijo de mi madre; divertirme, me siento joven —no lo soy, pero me siento joven—, y ya no puedo, vas a un restaurante, a un evento, haces una declaración, te ven con tu hijo andando en bicicleta, te hacen un escape, una pecera que no me gusta, pero que entiendo como parte del negocio.

—¿Quién es la persona que inspira a Javier Aguirre?

—Hay mucha gente que con lo que he leído de ellos o lo que se ha escrito de ellos, marcan mi camino a seguir, pero por encima de todos está mi padre, que no fue a la escuela, que fue un campesino y que tuvo que emigrar de su país a buscar nuevos horizontes y murió en México, él es la fuente de mi inspiración.

—¿De qué ciudad de España eran tus padres?

—Mi padre era de un pueblo de cinco mil personas, se llama Ispáster, al norte de España. Mi madre de otro pueblo de 18 mil personas, llamado Guernica.

—¿Qué logra conmover a Javier Aguirre?

—Soy muy sensible, aunque no lo parezca. Me conmueve la gente, esa mirada de la gente humilde, no humilde de dinero, sino de espíritu; me conmueve mucho esa rela-



Fotografía por FEMEXFUT / MEXSPORT

ción entre seres humanos capaces de establecer algún vínculo afectivo; soy muy sensible. Mi país está lleno de esa gente que te mira a los ojos, que te transmite buena luz; no porque sea internacional o no, lo soy, cuando vas ahí entre la gente, en cualquier parte, no necesariamente tiene que ser una gran ciudad o una comunidad indígena, el mexicano en general tiene una mirada que te conmueve.

—¿A qué le ha temido o le teme Javier Aguirre?

—Por ninguna razón especial, de chico le temía mucho a la oscuridad, no me sucedió nada, ni tengo eventos, pero le tenía mucho miedo a la oscuridad. Logré superar eso, como cualquier niño que fue creciendo, hoy entro a un cuarto oscuro sin sentir ese temor que experimentaba a los seis, siete u ocho años. Temer es una palabra especial, me infunde mucho la fuerza de la naturaleza y la fuerza de la fe, cualquier religión también me infunde respeto.

—Cuando eras jugador te tocó capitanear a tu equipo, ¿cuáles consideras que fueron tus cualidades para ejercer esa responsabilidad?

—Intento ser congruente, si digo algo es porque yo también lo hago; igual intento ser frontal, ser auténtico y guiar a mi grupo hacia un lugar, cueste lo que cueste, yendo por delante. Pienso que no tenía cualidades, nunca las tuve con la pelota, pero era muy solidario, muy comprometido y a veces muy duro conmigo mismo y con mis compañeros, pero tenía esa actitud porque sabía que era para llegar a un objetivo.

—¿En qué te basas para elegir al capitán de nuestra Selección?

—En la comunicación, la experiencia, el ejemplo, el compromiso, la solidaridad. No necesariamente es el mejor del equipo, pero sí es el que mejor entiende lo que quiero y lo que digo.

—¿Quién va a ser nuestro capitán en el Mundial?

—Tengo tres: Torrado, Márquez y Blanco. No sé si los tres lleguen al Mundial, no sé si yo llegué al Mundial, pero en el fútbol, en esta vida, no se sabe, nadie tiene nada asegurado. Hay que esperar; si llegan estos tres, ellos serán, si no llegan, buscaré algunos que se les parezcan.♥

¿Qué representa para ti...

- Sudáfrica 2010: Una ilusión
- Campeonato: Un reto
- Hugo Sánchez: Un referente a nivel mundial, nuestro embajador futbolístico
- Triunfo: Pasajero, efímero
- Futuro: Me gustaría ser feliz en un futuro. Felicidad

PLAYERS of life agradece al licenciado Alberto Canedo, Vicepresidente Ejecutivo del Club Santos Laguna, a Luis Roberto Fernández, Gerente de Comunicación y Relación con Medios del Territorio Santos Modelo; a Néstor de la Torre, Director de Selecciones Nacionales, y a Juan José Kochen, Director de Comunicación de la Federación Mexicana de Fútbol, por todas las facilidades, apoyos y atención que tan amablemente nos brindaron para hacer posible esta entrevista.



Fotografía por Nancy López

Amante de los retos

Por Memo Martínez

Del Técnico hablan todos, de la persona muy pocos. Hay tres anécdotas que definen la esencia de El Vasco. Como jugador me tocó entrevistarle en el Azteca al terminar la final de vuelta de 1984, donde América se coronó venciendo a las Chivas 3 a 1. Javier anotó el último gol del partido, y me resumió el juego así: "Mostramos carácter, somos campeones". Como entrenador, a finales de 1999 con Pachuca, conquistó su primer título. La hermandad entre Chuy Martínez, Andrés Fassi y El Vasco, se reflejó con el gol de Glaría frente a Cruz Azul. Así se deben jugar las finales.

El sello de Aguirre quedó plasmado en el hexagonal para el Mundial 2002. Con una tremenda crisis y grave riesgo de eliminación, entró al quite por Meza. Puso pasión y sobre todo, carácter para calificar con todos los puntos. En la Copa del Mundo

la etapa de grupos se pasó sin problemas, pero el fantasma gringo exhibió que México fue víctima de un mal planteamiento, errores en los cambios, contraataques letales y la expulsión de Rafa Márquez. Al día siguiente en el lobby del hotel de Seúl Javier me confesó: "Me equivoqué al sacar a Ramón Morales y meter a Luis Hernández, reaccioné muy caliente y entregué el partido". Reflejo perfecto de El Vasco, un hombre con virtudes y defectos, como todos los seres humanos.

Javier se arriesgó, y después de su exitosa aventura española, el destino lo trajo de regreso al TRI. Los retos lo siguen. No tiene doble cara y siempre enfrenta la situación, por difícil que sea. México calificó de su mano, está listo para inaugurar Sudáfrica 2010, y de una cosa estoy seguro: Javier Aguirre es el líder que necesitamos para dar la cara al mundo.

DATOS DEL COLABORADOR

Ha sido Presidente Ejecutivo del Club Tigres y Director de Negocios de Fútbol de TV Azteca. Publica su columna *Fútbol a la Carta* en el diario *RECORD* y es cronista de fútbol en Grupo Radio México.

El sabor se ve
Lo Especial cuenta



TODO CON MEDIDA



La experiencia de Tyson de México

Innovación y competitividad en medio de las crisis

Más allá de la crisis económica mundial que afectó a México durante 2009, Tyson de México ha permanecido firme en apostar por nuevas inversiones, productos y marcas, junto con la eficientización de los canales de distribución, demostrando que un periodo recesivo puede representar una oportunidad y no sólo una amenaza.

Por Jorge López
Relacionista Internacional

Según nuestra experiencia económica nacional, un gran número de empresas ven a las recesiones no como una oportunidad, sino como una amenaza a sus ingresos. Perciben a los desbalances macroeconómicos como una señal que les exige mantener una producción y mercadotecnia con enfoques austeros, en espera de que las condiciones financieras muestren estabilidad. Sin embargo, las compañías que se mantienen competitivas y que incluso llegan a presentar incrementos en sus utilidades durante estos periodos, nos muestran que es todo lo contrario.

Tal es el caso de Tyson Foods, Inc., compañía fundada en 1935 y que actualmente es la mayor procesadora y comercializadora de carnes de res, pollo y cerdo en el mercado mundial. De procedencia estadounidense, también produce en Argentina, Brasil, China, India y México, con una presencia de mercado en más de 80 países.

La clave de su éxito reside en el hecho de mantener una serie de estrategias mercadológicas y productivas flexibles que le han permitido adentrarse a nuevos nichos de mercado durante los últimos años, como lo es el de la alimentación para ganado y animales domésticos en México.

Para esta acción la compañía inauguró en 2009 una planta de aceite y proteínas ubicada en El Porvenir, en Gómez Palacio, Du-

ringo. La planta con una inversión de 12 millones de dólares, con equipo a base de energía renovable, es la más grande de nuestro país, permitiendo a la transnacional un incremento de 40% en su capacidad de procesamiento de insumos.

Durante una recesión económica, naturalmente los consumidores buscan gastar menos y ahorrar más, por lo que es lógico que la elección de sus compras sea más consciente, tendiendo a elegir cuidadosamente los productos que consumirán; de esta manera, en una recesión es cuando el mercado se vuelve más competido. Asimismo, los productos más elegidos en estos ciclos tienden a ser los que permanecen mejor posicionados en las opciones de los consumidores, en el transcurso y después de una crisis.

Por otra parte, su éxito se fundamenta en la optimización de su capacidad de distribución y logística, así como en la importancia que brinda a sus políticas laborales, incluyendo conducta profesional, liderazgo, sistemas de control internos, programas de capacitación y códigos de ética. Tan sólo cabe mencionar que en 2008 el Ethisphere Institute, organización dedicada a la investigación, desarrollo y propagación de mejores prácticas en ética y responsabilidad empresarial, calificó al programa de ética de Tyson de México como "superior a la norma", obteniendo el lugar 21 en la lista de los mejores programas de ética en general, y el segundo entre las compañías de alimentos.♥

WHAT TO DO:

Pepper Up-To-Date Week Guide



WICKED HOUR :
2X1 / 2X1 / 2X1 / 2X1
WEDNESDAY TO FRIDAY
FROM 7 TO 10 PM



TASTE THE LIFE!
- EVERY WEDNESDAY :
BUY 1 BOTTLE &
GET SECOND ONE FREE



ROYAL LADY :
THURSDAYS
MARTINIS 2X1
FOR THE LADIES!



THURSDAY THRU SATURDAY
OPENS AT 5 PM

**SUNDOWN
AT THE
ROOFTOP**



COME
EVERY SATURDAY
AFTERNOON
FOR GOOD MUSIC +
SUMMER
APPETIZERS +
DRINKS

GOD SAVE THE QUEEN

PEPPER KITCHEN-BAR --- WEDNESDAY TO SATURDAY /
RESERVATION REQUIRED T 81.8335.3959 | 25 AND OVER
GÓMEZ MORÍN 911 PLAZA LAS PALMAS L-17. SAN PEDRO GARZA GARCÍA NL. 66220 MX



KITCHEN-BAR™

¿Vives plenamente o sólo existes?

Una vida significativa puede hacer la diferencia

Nuestra propia vida, así como nuestro alrededor, puede ayudarnos a reconocer el propósito que tenemos en la vida.

Vivir una vida significativa es la diferencia entre vivir plenamente y sólo existir. ¿Y tú vives plenamente o sólo existes? En los últimos dos artículos hablamos de la importancia de reconocer los hechos que le han dado forma a lo que hoy somos, así como del autoconocimiento de nuestro potencial. De acuerdo al modelo de desarrollo del Self Managing Leadership del Oxford Leadership Academy, ambos elementos hacen surgir el propósito de una vida en plenitud que va más allá de una visión y misión.

El propósito de nuestra vida no se inventa, sino que se descubre, reconociendo la infinidad de mensajes que ésta nos manda y que debemos tener la capacidad de interpretar. Hay infinidad de hechos que nos ayudarían a descubrir nuestro propósito, algunos de ellos dentro de nosotros mismos: nuestra historia, dificultades, aptitudes, recuerdos, emociones; y otros en nuestro alrededor: los acontecimientos, otras personas, los que nos necesitan, los que nos han ayudado o quienes nos han ignorado.

Un ejemplo clásico de alguien que encuentra su propósito en el entorno que le toca vivir es el caso de Víctor Frankl, quien transformó las penas de su estancia en un campo de concentración y exterminio Nazi en espíritu de lucha para vivir intensamente cada momento, sin perder nunca el vínculo entre su vida pasada y su esperanza por el futuro. Esa historia posteriormente se convirtió en una obra maestra: *El hombre en busca de sentido*, que ha sido publicada en 18 idiomas y fue considerada por la Biblioteca del Congreso en Washington como uno

de los 10 libros que han cambiado el curso de la humanidad.

Todos, de alguna u otra forma, en nuestra experiencia íntima enfrentamos nuestro propio campo de concentración: en los golpes de la vida por la pérdida de seres queridos, la falta de trabajo o de autoestima, que nos hacen sentir inferiores o discapacitados ante los retos; todos encaramos guardias y verdugos personales que a veces nos imponen rutinas y exigen tareas que parecen superar nuestra fortaleza, y en nosotros está la fuerza para libramos de estas cadenas cuando encontramos nuestro propósito de vida.

Otro elemento esencial en la búsqueda del sentido de nuestra vida es el reconocimiento de que la falta de rumbo y objetivo provoca ansiedad y vacío, lo cual de manera natural genera un círculo vicioso que nos lleva al hastío.

Conocer nuestro propósito en la vida nos brinda orientación y rumbo, permitiéndonos enfocar recursos y alcanzar mejores resultados en mucho menor tiempo.

Vivir con un propósito en mente nos obliga a intentar cosas grandes y retadoras, es decir, cosas que realmente valgan la pena.

Vivir con un propósito implica contestar dos simples preguntas: ¿para qué estoy aquí? y ¿por qué yo? Las respuestas son diferentes para cada uno de nosotros y se relacionan tanto con nuestras potencialidades como con nuestro ideal de vida y valores. El conocimiento de uno mismo, la orientación basada en valores y la idea de rumbo se sitúan en las circunstancias particulares que cada quien enfrenta.

Vivamos cada momento presente con la entrega e intensidad de Víctor Frankl en el campo de exterminio, con una sólida orientación y rumbo, y de seguro notaremos la diferencia entre vivir plenamente y existir. ¡Vive con propósito!♥



Ing. Javier Prieto
Conoce más sobre él en
www.javierprieto.com.mx

DATOS DEL COLABORADOR

Director de la Cátedra de Liderazgo del Tecnológico de Monterrey. Durante 22 años ocupó diferentes cargos directivos del Grupo CEMEX. Fue Coordinador de Asesores del Secretario de Gobernación y Subsecretario de Empleo y Política Laboral. Es fundador de SELIDER. editorial@playersoflife.com

Oxford Leadership Academy | Aligning People With Strategy



Desde 1993, el "Self Managing Leadership" ha sido uno de los programas de liderazgo de mayor éxito en el mundo. Mas de 100,000 ejecutivos, funcionarios de gobierno y jóvenes de más de 90 países del mundo han tomado este programa y aprendido a redefinir su enfoque, repensar su estilo de liderazgo y reenfocar su vida y carrera.

Este programa (SML) esta dirigido a aquellas personas que desean mejorar sus habilidades de liderazgo para enfrentar los próximos retos que se nos presentan en estos tiempos de turbulencia.

Los líderes efectivos, saben que los tiempos de crisis pueden representar también la oportunidad para conducirnos personalmente, así como a nuestros equipos y organizaciones hacia claras y constructivas nuevas direcciones. Una falta de enfoque estratégico personal hace el proceso más retador.

Próximo Programa Para Ejecutivos
2 y 3 de Julio del 2010
Las Torres el Legado
Santa Catarina , N.L
Instructor
JAVIER PRIETO DE LA FUENTE
www.javierprieto.com.mx

ENCONTRANDO TU BRÚJULA PERSONAL

www.oxfordleadership.com

"Los jóvenes enfrentan hoy retos sin precedentes. Ayudarlos a encontrar su foco en esta importante etapa de su vida es una inversión muy rentable."

Programa para jóvenes de preparatoria, líderes comprometidos en su comunidad.
Fechas 8 , 9 y 10 de Junio
Cabañas los Encinos

Cupo limitado 30 personas en ambos programas,
mayores informes, Nancy Martínez 83752104

La forma fácil de tener éxito



Richard Branson, creador de Virgin Group

¿Qué tienen en común los hombres más exitosos del mundo? Revisa el libro *El perfil de los genios*, y te darás cuenta de que el origen de su triunfo fue el mismo.

A continuación te comparto consejos del totalmente *sui generis* Richard Branson, que ha roto paradigmas y creencias a nivel mundial; aquí las 10 características que hicieron posible la construcción de su imperio:

1. Métese con alguien más grande que tú: en Virgin la estrategia es utilizar la credibilidad de la marca para desafiar a los dominantes en sectores económicos en que el consumidor no obtiene valor a cambio de su dinero.
2. Lleva a cabo la sacudida hippie del hippie: con su estilo informal y actitud no conformista, Branson ha sido llamado "capitalista hippie". Su estilo ofrece cinco lecciones para quienes aspiran a hacer dinero, no la guerra:
 - No codicies, persuade a los demás de que el dinero no es lo más importante.
 - Viste informal todos los días, esto te distinguirá y funcionará en tu beneficio.
 - Pon a las personas primero, la marca Virgin se creó con la premisa de que las personas (clientes y empleados) son primero.
 - Todo el mundo debe emborracharse (la favorita de muchos), la filosofía de Virgin ha sido trabajar mucho y divertirse mucho.
 - No imites, innova, con el deseo de sacudir los sectores a los que entres y al sistema establecido en general. Los mercados pocas veces vuelven a ser los mismos que antes.
3. Regatea, todo es negociable: el carisma y encanto afable ocultan un cerebro de negocios calculador.

4. Haz que el trabajo sea divertido: crear una cultura laboral entusiasta es la mejor forma de motivar y conservar al personal productivo.
5. Haz lo correcto de acuerdo con tu marca: la estrategia de Virgin se basa en la "marca por reputación", en lugar de la marca tradicional de un producto o servicio.
6. Sonríe para las cámaras: promover un negocio como lo hace Branson tiene una serie de características sutiles y no tan sutiles.
7. No encabeces borregos, cuida fieras: no esperes que las personas te sigan ciegamente, usa tu habilidad para obtener lo mejor de los individuos.
8. Muévete más rápido que una bala de alta velocidad: Branson ha creado cadenas excepcionalmente cortas para la toma de decisiones.
9. El tamaño es importante: Virgin Group es eficaz porque maximiza el espíritu empresarial de su personal, mientras que minimiza la burocracia de sus sistemas.
10. Nunca pierdas el contacto con la gente: la virtud esencial de Branson es su don de gentes.

Mantén tu mente abierta en buscar el cómo sí de las cosas y deja a un lado las 101 razones por las que no es posible aplicarlas. Te aseguro que así encontrarás 101 razones por las que sí se puede.♥

Fuente: *Business the Richard Branson Way: ten secrets of the world's greatest brand builder*. Des Dearlove. Si deseas saber más de esta estrategia de negocios, solicita información por e-mail: editorial@playersoflife.com



Esteban de Gyvés

DATOS DEL COLABORADOR

ActionCOACH y Presidente de la Asociación Mexicana de Coaches de Negocios, AC
editorial@playersoflife.com

En este **2010** celebramos nuestro



BALLY
TOTAL FITNESSSM

Aniversario

*gracias por
tu confianza*

seguimos **CRECIENDO**

VALLE
8363 8090

SAN PEDRO
8004 9494

01800 00 BALLY
ballyfitness.com.mx



Para estudiar Derecho

La práctica es necesaria durante la preparación académica

Por José Manuel Gómez Porchini

Debemos buscar promover la práctica de las leyes, para que los futuros abogados tengan una experiencia previa de lo que es vivir el Derecho.

Las escuelas y universidades de nuestro país están diseñadas para enseñar a los jóvenes el contenido de la letra de la legislación vigente, de las normas positivas y si acaso, algunas, la forma en que esas normas se crean.

Pero no existe, no al momento, una especialización en la enseñanza del Derecho que permita al estudiante buscar, desde el inicio, alguna de las formas de aplicación práctica del Derecho.

Si vemos con cuidado, abogado es quien redacta las leyes y procura la justicia, lo mismo aquél que trata de enseñar la materia y el otro que sólo busca dar consejo legal sin participar en el litigio.

Nuestras universidades tratan de formar al estudioso de manera tan amplia, que en realidad sólo le proporcionan los rudimentos de múltiples materias, sin haberle enseñado a profundidad ninguna de ellas, lo cual es un tema muy sensible.

Ahora que los años me han brindado la oportunidad de ver la forma de hacer la vida de mucha gente, he aprendido que en realidad quienes egresan de las universidades aún están muy “tiernos”, que les falta especializarse, y no me refiero a cursar una maestría o estudios más profundos, sino a crear segmentos en la enseñanza del Derecho.

Algunas cuantas escuelas ya generan abogados con especialidad en Finanzas Públicas, o licenciados en Derecho y Banca, o con

énfasis en Derecho Notarial o Agrario, o no sé cuántas más áreas. Sin embargo, lo cierto es que en la práctica lo común es que el egresado no obtenga una especialización en materia alguna y entonces, sale a la realidad a enfrentarse con que su preparación es deficiente y no por la falta de calidad de la escuela, sino por la escasa visión de las autoridades educativas que no han pugnado por lograr un esquema más específico.

Ahora bien, lo que sigue es que todos juntos elevemos nuestra voz para lograr que primero las propias universidades, y luego —ya sabemos que estos procesos son lentos—, el sistema consiga cambiar y crear el área de especialización que corresponde.

Debemos luchar por conseguir que las escuelas promuevan la investigación jurídica, lo mismo que las técnicas de enseñanza del Derecho o la formación de verdaderos creadores de leyes o de quienes conozcan, desde dentro, lo que es laborar en los juzgados.

Quedarnos como estamos, enseñando el Derecho como lo propuso Gayo en sus muy famosas *Institutas*, implica permanecer varios siglos atrás. Cambiar la pedagogía será nuestro mérito en bien de todos los mexicanos, y por supuesto, vale la pena.♥

DATOS DEL COLABORADOR

Licenciado en Ciencias Jurídicas por la UANL y Maestro en Derecho Constitucional y Amparo por la Universidad Autónoma de Tamaulipas. Miembro del Colegio de Abogados de Monterrey y la Academia Mexicana de Derecho del Trabajo y de la Prevención Social. Autor de *México debe salir adelante* (dos tomos), así como de diversas publicaciones. Ha recibido reconocimientos como el Dr. Ignacio Burgoa Orihuela por parte del Colegio de Abogados de Monterrey en 2009, como Investigador Jurídico. Es catedrático del ITESM Campus Monterrey y la UVM Campus Cumbres.


Tu oficina aquí



OFICINA VIRTUAL

- Domicilio comercial en prestigias zonas de la ciudad
- Servicio de operadora y recepcionista bilingüe
- Contestación personalizada
- Correo de voz privado
- Recuperación remota de mensajes
- Internet de alta velocidad
- Apoyo ejecutivo para oficina en casa
- Centros de servicios totalmente equipados: copiadora, fax, scanner y demás
- Uso de oficina o sala de juntas
- IP Telephony



 IP Telephony



IZA BC ELITE EQUUS
MONTERREY

O2 Vasconcelos
MONTERREY

Punto Sao Paulo
GUADALAJARA

Torre Platino
TIJUANA

Miravalle
MONTERREY

Valle Oriente
MONTERREY

Alestra
MONTERREY

Torre CIA
MONTERREY

Calzada del Valle
MONTERREY

Torre IBM
MONTERREY

T. 8000-0000

www.izabc.com.mx

La franquicia en tu platillo



“No sólo es importante lo que se come, sino también cuándo, con quién y dónde se come”.

Hablar del modelo de franquicia en la expansión de los restaurantes es algo natural y común hoy en día, dado que una tercera parte de los desarrollos que se realizan en el mundo de la franquicia tienen que ver con la preparación de los alimentos y bebidas, siendo de los conceptos más adelantados y reconocidos; la prueba de ello: ¿quién no ha sido cliente de alguna franquicia de comida rápida como Carl's Jr, Jack & Ray y Blatt Salat Haus?, ¿o convidado en giros de comida casual como Las Alitas, Chilis y Cabo Grill?, ¿o bien, ha sido comensal en restaurantes formales con licencia de franquicia como El Granero, Angus y El Farallón?

La interrogante lógica es, ¿por qué se ha dado esa sinergia tan poderosa entre el sector restaurantero y el modelo de franquicia? Parte de la respuesta está en que se ofrece un concepto de negocio con estructura probada a emprendedores para que lleven productos y servicios a su entorno con la fuerza de una marca; visto de otra manera: una franquicia combina el conocimiento que el inversionista tiene de su localidad, como su empuje personal con la experiencia, el desarrollo del negocio y el know how único del creador del restaurante, elementos que redundan en múltiples beneficios para todas las partes, de los cuales a continuación enlistamos algunos:

a) Desarrollador del restaurante

- Difusión y posicionamiento de su marca
- Menor inversión de capital en la expansión del negocio
- Mayor eficiencia operativa en las nuevas unidades directamente operadas por el franquiciatario
- Incremento en la cobertura y desarrollo de nuevos mercados
- Economías de escala que pueden desarrollarse
- Beneficios económicos obtenidos en el suministro

- Obtención de regalías por concepto, licencia y asistencia
- Simplicidad, al no tener que operar directamente

b) Inversionista local

- Reducción de riesgos e incertidumbres al invertir en un negocio probado
- Acortamiento del ciclo de entrada al mercado
- Rendimientos y utilidades bien cimentados y estudiados
- Innovación permanente en aspectos metodológicos y tecnológicos
- Capacitación estructurada y documentada con los manuales de operación
- Proceso de asistencia continua
- Acceso a sistemas administrativos, comerciales y operativos vigentes y probados
- Incremento en su prestigio personal como empresario

c) Comensal: certidumbre y confiabilidad en sus comidas y eventos, derivado de los procesos estandarizados que hacen que el producto o servicio sean proporcionados de la misma forma, evitando sorpresas desagradables. Otro aspecto interesante es que encontrará ciertos conceptos restauranteros de su gusto, en distintos Estados y en otros países.

En resumen, por definición un restaurante franquiciado, con el esquema de su marca tiene un concepto atractivo por su buena imagen, la calidad de los platillos y el estudio en sus procesos de elaboración, y la ambientación adecuada, factores que se combinan para brindar una experiencia única en su nicho de mercado. Por ello, en la torta o el taco, el pan y el vino, la ensalada o el platillo gourmet, la cocina mexicana o internacional, la franquicia es un ingrediente cada día más popular para la satisfacción de los comensales.♥



Ing. René Díaz Domínguez
Socio Director Gallastegui
Armella Franquicias

DATOS DEL COLABORADOR

Ingeniero Industrial de la Universidad Iberoamericana (UIA), con Maestría en Administración de Empresas (ITESM) y Alta Dirección de Empresas (IPADE). Director General y Socio de Orbere Consulting; Dire&Asociados; Asesoría y Consultoría en Franquicias, entre otras.
editorial@playersoflife.com



Tu oficina aquí

CONTRATOS
EN PESOS

OFICINAS AMUEBLADAS Y EQUIPADAS EN RENTA

- Cero inversión inicial
- Contratos flexibles en tiempos de renta y número de oficinas, con espacios para 1 y hasta 100 personas
- Servicios secretariales y tecnológicos incluidos, como internet inalámbrico (WiFi) e IP Telephony
- Edificios inteligentes con ubicaciones estratégicas.
- 60 salas de juntas y una sólida imagen corporativa
- Más de 15 años de experiencia y más de 3.000 clientes nacionales e internacionales satisfechos

IZA BC CERCA DE TI
[Cuando tu seguridad es primero, 10 ubicaciones privilegiadas y estratégicas]

IZA BC VALLE ORIENTE



IZA BC ELITE EQUUS
MONTERREY

O2 Vasconcelos
MONTERREY

Punto Sao Paulo
GUADALAJARA

Torre Platino
TIJUANA

Miravalle
MONTERREY

Alestra
MONTERREY

Torre GIA
MONTERREY

Calzada del Valle
MONTERREY

Torre IBM
MONTERREY

www.izabc.com.mx T. 8000-0000

Aprovechando el verano para recorrer la ciudad

Nuevo León ha crecido mucho y cada vez son más los sitios que tenemos para vivir unas vacaciones en casa. Aquí te presento algunas opciones.

Por Tatiana Clouthier

El verano se acerca y esto significa más tiempo libre para los estudiantes. Por lo tanto, las mamás que no reciben dinero por su trabajo también empiezan a organizarse de manera distinta y a buscar actividades de entretenimiento para la familia.

De igual manera, se acerca el momento de vacacionar y ¿por qué no decir sí a aprovechar el calor para disfrutar de los lugares al exterior por las noches? Considerando esto, es importante recorrer —por lo menos mentalmente— algunos de los lugares donde uno puede acudir a compartir el pan y la sal.

Así que empezaré por contarles sobre algunas novedades que han llegado a Monterrey y que están a la orden esperando nuestra visita:

Lucca es un restaurante italiano que ocupa la vecindad con La Nacional. Luego tenemos las nieves o bebidas refrescantes para las tardes veraniegas, como las que encontramos en Plaza Duendes y Plaza 404, en San Pedro Garza García, sin dejar de mencionar el tan visitado Peace and Love.

La verdad es que las ofertas combinadas entre lo sano, ligero y novedoso no dejan de llegar a nuestra ciudad, y cada día son más las personas que aprovechan incluso para tomarse un café en el centro de los edificios mixtos e innovadores en San Pedro ubicados en Avenida Ricardo Margáin y José Vasconcelos.

Ahora bien, éstos son momentos en que uno debe aprovechar no solamente para comer y descansar o tomar un rico trago, sino también para comunicarse mejor con los amigos, y sobre todo, con la familia y la pareja.

No debemos desaprovechar estas oportunidades que la vida nos regala para aprender a disfrutar y convivir sin prisa y con nuevos placeres. Conocer juntos y pasear. También vale la pena invitar a las mamás —si pueden—



a que por las mañanas utilicen estos días para llevar a sus hijos a las exposiciones de nuestros museos o galerías, que todos los días crecen y enriquecen el alma de nuestra ciudad.

Nunca es tarde para conocer los sitios a los que el tráfico de lo cotidiano no nos deja llegar y que incluso a veces la flojera de movernos siempre donde mismo, tampoco. Así que salgamos también a conocer Tomatillos, un restaurante moderno y juvenil que encontramos en Avenida Garza Sada.

De hecho quienes estudiamos y circulamos hace mucho tiempo por aquellos sectores, vemos con gusto que ya su cara ha cambiado mucho y cada día existen más opciones nuevas y al aire libre para quienes están en aquel sector. Esto hace que la vida estudiantil se viva más y podamos contagiarnos de la energía de esos años.

No desaprovechemos estos momentos para dejar a un lado la computadora y todos los aparatos que nos alejan de la naturaleza. Veamos a nuestro alrededor, y gocemos de los árboles, las flores, la plática amena o de observar y simplemente estar ahí y sentirnos unos con otros... Volver a encontrar a nuestro yo en el otro y no correr a velocidades inimaginables, tanto que hasta la comida deja de sabernos, porque tenemos la prisa de ir a lo que sigue.

Buen inicio de verano... planéalo diferente.



Tatiana Clouthier

DATOS DE LA COLABORADORA

Maestra en Administración Pública por la UANL. Licenciada en Lengua Inglesa por el ITESM. Colaboradora de la revista *Reporte Indigo*. Miembro del Consejo de la Organización Ciudadana Evolución Mexicana, ex Diputada Federal 2003-2006 y ex Consejera del Instituto Nacional de las Mujeres. Ha escrito los libros *Maquío mi padre* (editorial Grijalvo) y *Curul 206, una visión del Congreso*, así como otro sobre elecciones.



INTERNATIONAL CUISINE



SIEMPRE
QUEREMOS QUE DISFRUTES
EL BUEN VIVIR



Calzada del Valle 333 Ote. Col. del Valle Monterrey, N.L.
San Pedro Garza García T: (81) 1257.39.50

Abierto de lunes a domingo de 12:30 pm a 00:30 am
www.elgranero.com.mx

•English speaking waiters

•Valet Parking

LO MÁS RELEVANTE DE LOS NEGOCIOS DE MONTERREY



Armando Torres
DATOS DEL COLABORADOR
 Especialista en Comunicación Organizacional y Relaciones Públicas (UANL). Su trayectoria en el periodismo de negocios suma 19 años. Ha sido corresponsal de *El Financiero*, *La Jornada* y *Mundo Ejecutivo*, y actualmente de *La Razón de México*. Colaboró en el programa radiofónico *Para Empezar* de Pedro Ferriz. editorial@playersoflife.com

Encabeza Apodaca primer lugar como promotor del empleo en Nuevo León



Benito Caballero, Alcalde de Apodaca, durante la Feria del Empleo

El Ayuntamiento de Apodaca, preocupado por brindar a su población oportunidades de trabajo, ha realizado varias ferias del empleo y otorgado incentivos a las empresas y parques industriales para impulsar la incorporación de un mayor número de apodaquenses a la población económicamente activa. Uno de los esfuerzos más recientes fue la Feria del Empleo en el Gimnasio Municipal, donde 95 empresas ofrecieron cuatro mil 500 vacantes.

Por más de seis meses Apodaca ha sido líder en recuperación económica y generación de empleos, puesto que el Alcalde Benito Caballero Garza desea mantener por el resto de su administración, trabajando de la mano con los empresarios. Acompañado de sus funcionarios, Caballero Garza recorrió cada módulo y platicó con los reclutadores, quienes le expresaron que están ampliando nuevas líneas de producción y áreas de oportunidad laboral.

“Hoy es motivo de alegría porque hay vacantes, estoy seguro de que con esta Feria del Trabajo, el entusiasmo de nuestros empresarios, la cercanía de nuestra gente y la fuerza de los jóvenes, vamos a seguir a la cabeza en este importante índice”, manifestó Caballero Garza refiriéndose a la estadística de primer lugar en generación de empleo del Municipio que preside.

Inicia ALFA nueva era



Armando Garza Sada, Presidente de ALFA

Con una visión global de negocios, el Presidente del Consejo de Administración de ALFA, Armando Garza Sada, aseguró que el corporativo continuará con su expansión internacional y trabajará arduamente para lograr posicionamientos diferenciados en los mercados en que compete.

Al finalizar la Asamblea Anual de Accionistas en el Club Industrial, el empresario regiomontano habló sobre su filosofía de negocio y el estilo personal que caracterizará su participación. Entre sus prioridades destacan crear valor para los accionistas e impulsar la expansión de ALFA. En 2010, el plan de inversión será por 400 mdd. Otro objetivo es fortalecer las finanzas, y para ello concentrará sus esfuerzos en reducir los niveles de deuda.

“Creo que los tiempos han cambiado, vivimos en una época de los *twitters*, eso obliga a que los empresarios nos adaptemos a la realidad. En términos generales ALFA es una empresa que busca tener posicionamientos diferenciados en todas nuestras divisiones”, enfatizó. En ese sentido, no descartó la desinversión en algunos activos no estratégicos para la compañía, aunque aclaró que toda la estructura de ALFA será sometida a revisión en la búsqueda de oportunidades para eficientar sus operaciones y crear más valor para los accionistas.

¿Cuáles son sus ganancias en la vida?



THE YACHTS OF SEABOURN.

AHORA MÁS QUE NUNCA EL TIEMPO QUE PASA CON LA FAMILIA Y AMIGOS ES SU INVERSIÓN MÁS VALIOSA. NUNCA HABÍA SIDO MEJOR MOMENTO PARA INVERTIR EN SU VIDA. DÉJESE CONSENTIR POR NUESTROS VIAJES DE LUJO.



SOMOS EXPERTOS EN CRUCEROS DE LUJO,
Los mejores cruceros boutique

SEABOURN - 65 % DE DESCUENTO EN TODAS LAS SALIDAS DE ASIA CON PRECIOS **DESDE 3,499 USD POR PERSONA**

FECHA	No. DÍAS	REGION	BARCO	DESTINO	ITINERARIO	MEJOR TARIFA DESDE
Ago28/Sept25/Oct23	7	Europa	Seabourn Legend	Costa Azul y Bella Italia	Monte Carlo-Roma	2,499 USD
Sept04/Oct02	7	Europa	Seabourn Legend	Roma, Florencia y Costa Azul	Roma-Monte Carlo	2,499 USD
Ago4/Oct09/Nov06	7	Europa	Seabourn Odyssey	Islas Griegas y Adriática	Venecia-Atenas	2,999 USD
Jul03/Ago21/Oct16	7	Europa	Seabourn Odyssey	Islas Griegas y Turquía	Atenas- Estambul	2,999 USD
Ago22	14	Europa	Seabourn Sojourn	Escandinavia y rusia	Copenhague	5,299 USD
Sept15	12	Europa	Seabourn Sojourn	Grandes Fiordos Noruegos	Copenhague-Londres	4,999 USD
Sept27	14	Europa	Seabourn Sojourn	Ríos de Europa Occidental	Londres-Lisboa	7,100 USD
Oct11	14	Europa	Seabourn Sojourn	Doncella Mediterránea	Lisboa-Roma	5,999 USD
Oct25	9	Europa	Seabourn Sojourn	Otoño Ibérico y Florencia	Roma-Lisboa	3,749 USD
Ene04, 2011	19	Sudamérica	Seabourn Odyssey	Tesoros de la Costa Inca	Fort Lauderdale-Valparaíso	6,899 USD
Ene23, 2011	19	Sudamérica	Seabourn Odyssey	La Patagonia	Valparaíso-Buenos Aires	7,499 USD
Feb11, 2011	20	Sudamérica	Seabourn Odyssey	Lo mejor de Sudamérica	Buenos Aires-Manaus	7,899 USD
Mar03, 2011	15	Sudamérica	Seabourn Odyssey	Amazonas e Islas del Caribe	Manaus-Fort Lauderdale	5,999 USD



AVE. BOSQUES DEL VALLE 110 L 11&12 COL. BOSQUES DEL VALLE GARZA GARCIA , N.L.
TELS. 83 78 00 90 / 83 78 00 91 / 01 800 713 80 24
WWW.VIAJESLEGRAND.COM E MAIL : VENTAS@VIAJESLEGRAND.COM LRODRIGUEZ@VIAJESLEGRAND.COM

La reforma desconocida

Abusos de poder también son económicos

En siglos pasados se luchó contra los abusos de poder de las monarquías. Ahora, se debe luchar contra los abusos económicos del Gobierno Grande. Esto es la reforma desconocida.

Por Eduardo García Gaspar

El Presidente estadounidense Barack Obama tocó el verdadero problema de nuestros días y que está presente desde hace décadas. Lo expresó de manera clara, contundente y errónea, diciendo que la cuestión no es plantearse si un Gobierno debe ser pequeño o grande, sino preguntarse qué tan eficiente es. No, la pregunta es precisamente en referencia del tamaño de los gobiernos.

El caso de Grecia y su rescate es una de las ocasiones, la más reciente, del drama de gobiernos que rebasan dimensiones naturales y tienden a gastar de más, a hacerlo sin eficiencia y a acrecentar su poder más allá de lo razonable. El problema no es nuevo. Muchos escritos de hace siglos lo tratan, entre ellos el más conocido es el de Montesquieu.

En *El espíritu de la ley* el ensayista lo entendió cabalmente: gobiernos con demasiado poder siempre abusan de él. Siempre. No hay excepción. De allí la lógica de dividir al poder para mantenerlo dentro de sus límites y evitar abusos. En ese entonces la monarquía era la fuente de los abusos de autoridad. Ahora lo es el Estado de Bienestar. Diferente nombre, mismo problema: abuso de poder.

Para Montesquieu el conflicto político es

viabile de solucionar con poderes legislativo, judicial y ejecutivo, cada uno encargado de funciones diferentes. Una buena solución a la que suele llamarse democracia. No está mal, pero es insuficiente, dada la experiencia mundial. Tome usted a la crisis financiera actual, la que explotó a finales de 2008; es otro caso de exceso de poder.

En EU el Gobierno manipuló los créditos hipotecarios facilitando su obtención. La meta era posibilitar que todos tuvieran casa propia, incluso los que no podían. El resultado de esa manipulación fue una burbuja económica agravada por conductas dudosas de instituciones financieras y personas privadas. El saldo neto ahora: déficit y deuda pública por encima de lo razonable.

Si Montesquieu pudiera asesorarnos, quizá nos diría: "Limiten el poder económico de sus gobiernos, pues gastan demasiado y mal". Las democracias dividen los poderes de sus gobiernos y eso evita abusos de autoridad. En nuestros días, sin embargo, hemos encontrado otros abusos de autoridad: los económicos. Es tiempo de limitarlos e impedir, por necesidad lógica, que los gobiernos fijen sus propios presupuestos.

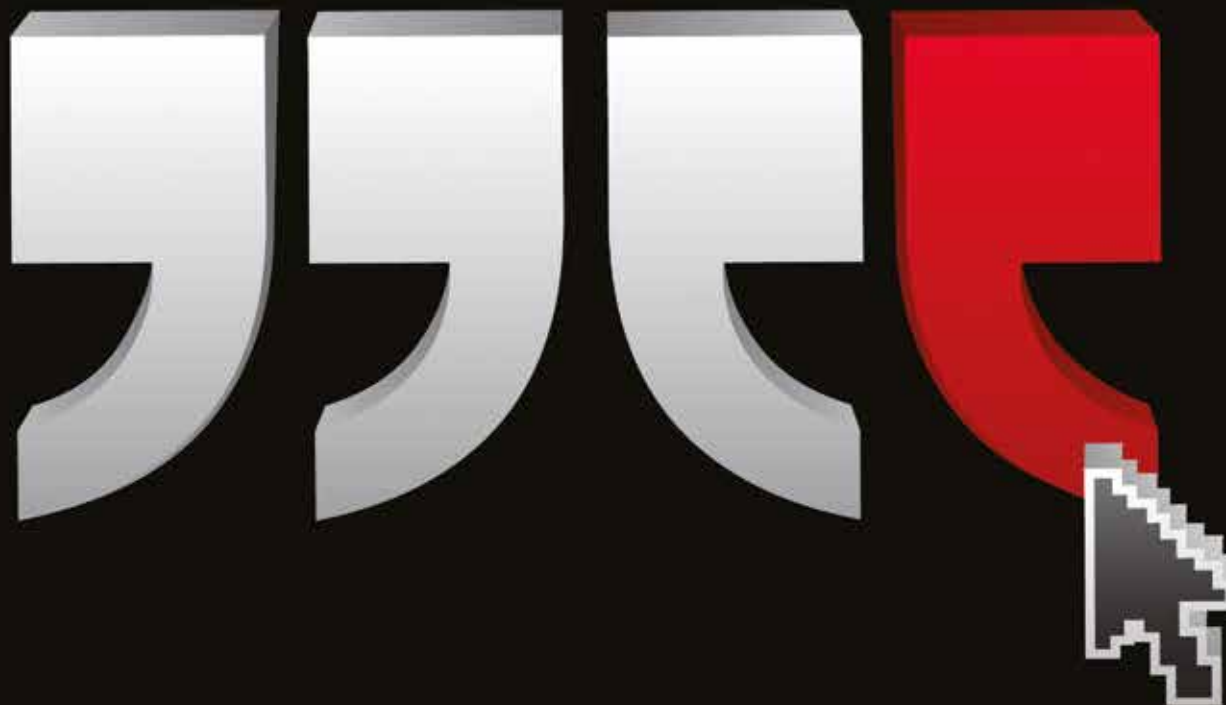
En una democracia, los legisladores esta-

blecen los impuestos, en teoría cuidando los intereses de sus representados. Obviamente no ha funcionado. Los legisladores de muchas partes han votado por tener déficits y deuda pública más allá de lo razonable. No han cuidado los intereses de sus representados, sino al contrario.

Esta es la gran reforma estructural de la que aún no se habla y que resultar más necesaria que el resto. Sí, se necesitan reformas sustanciales en áreas notables: laboral, telecomunicaciones, pensiones, salud, energía, impuestos, educación, registro de propiedad, pero todas tienen en común un llamado a la racionalidad en el Gobierno y su tamaño. Pero la más importante es la reforma desconocida, la que impedirá a los gobiernos fijar sus propios presupuestos de gastos e ingresos. Las muestras son contundentes. Sus presupuestos son abusos económicos que como el resto, deben ser evitados.▼

DATOS DEL COLABORADOR

Columnista de opinión desde 1982. Sus artículos se han publicado en distintos medios. Es Editor General de www.contrapeso.info



**¡Nuevo
Website
Pronto!**

Puentes y Panorámicos

Monterrey | Guadalupe | Reynosa

Contrata Ahora

www.emepeweb.com
contacto@emepeweb.com

Servicio a Clientes

T. +52 (81) 8333.9677
F. +52 (81) 8333.2491

Enfatiza tu Marca.

Edison 1120 Nte. Col. Talleres
Monterrey, NL

¿Quién es el enemigo?

Más que analizar, falta tomar acción

Ya pasamos mucho tiempo examinando los problemas en las corporaciones policíacas del país, se conocen buenas propuestas de solución, pero ahora hay que llevarlas a cabo para lograr un verdadero cambio.



Por David Pérez Esparza

Infiltración, corrupción, incapacidad técnica y operativa, falta de recursos, ausencia de garantías y estímulos: ésta es la triste historia de casi todas las corporaciones policíacas mexicanas, en todos los niveles, y hay que aceptarlo. Por algo, en esta “guerra” contra el narcotráfico, simple y sencillamente no fueron consideradas como actores prioritarios. Pero pareciera que de unos meses a la fecha, el único enemigo a vencer en este drama son las policías municipales.

Está claro que la situación actual de todas las policías dista mucho del ideal. Realmente, siempre hemos carecido de una institución sólida, sólo que en el pasado había tres factores que hoy no son tan claros: un régimen político mucho más autoritario —pero integrador—, un crecimiento económico mayor y un consumo de drogas casi exclusivo en el otro lado de la frontera. Hoy, con estas nuevas consideraciones, la tarea que habíamos dejado pendiente nos llega de golpe.

Pero como ya se comentaba, lo extraño es de qué manera el debate se ha ido centrando en si conviene tener policías municipales o no. Y los argumentos, cuando uno los piensa de botepronto, tienen apariencia racional: “más de dos mil policías no se pueden coordinar”, “están infiltradas” y “no están suficientemente capacitadas”.

Pero cuando uno analiza más, resulta que con esta propuesta, en el mejor de los casos, sólo se podría atender a uno de sus propios argumentos: la falta de coordinación, el cual, por cierto, también es relativamente falso. Nadie dice, por ejemplo, cómo en EU puede haber 18 mil policías en perfecta coordinación, sin que nadie se queje. A final de cuentas, si se quiere, se puede.

Pensemos: ¿hasta qué punto la cantidad de actores en un sistema determina su eficiencia? La respuesta es simple: si el sistema no puede, es un conflicto de diseño, no de cantidad de actores. ¿Y qué garantía hay de que las nuevas policías estatales (ya con las municipales adheridas) van a ser más capaces y honestas de lo que son? Porque habiendo un plan tan claro y definido, ¿por qué no funciona hoy? La propuesta en sí no es mala. Lo triste del debate es que se dejen de lado temas que realmente hacen la diferencia. Aspectos que podrían realizarse hoy en materia policial y de administración de justicia, sin necesidad de andar eliminando cuerpos policiales.

Y hay puntos concisos para considerar en cualquier opción, de los que hoy, por este debate, nadie habla: cuerpos elite de reacción inmediata, clara distribución constitucional de competencias por delito, ampliación de

los exámenes de control de confianza, incremento sustancial de la capacitación en las academias de policía, masificación del uso de Plataforma México, auditoría focalizada a servidores públicos en áreas de riesgo, mejora real de las condiciones de vida de policías y sus familias, blindaje y regeneración del sistema de penales, atención a los adictos que desean rehabilitarse y no encuentran alternativa, acelerar notoriamente la implementación de los juicios orales en los Estados y facilitar aún más la denuncia anónima. O inclusive, irse a la raíz: contra el lavado de dinero, el impresionante tráfico de armas, el incremento en el consumo y la generación de oportunidades en zonas donde el narcotráfico es la única alternativa.

Por todo esto, lo que en verdad resulta triste, es que por entrar a una discusión así, nos distraigamos meses —o años— de efectuar las tareas que sí harían la diferencia, que se deben hacer y que aún siguen pendientes, en una larga espera de respuesta. ▼

DATOS DEL COLABORADOR

Internacionalista y Maestro en Política Pública por la EGAP con estancia en la KSG de Harvard University. En 2008 recibió el Premio Estatal de Administración Pública. editorial@playersoflife.com

LOGO
 BRANDING
 CORPORATE IMAGE
 PACKAGING
 WEB DESIGN
 ADVERTISING
 SALES PROMOTION
 SIGNAGE
 KEYNOTE PRESENTATION

buen diseño
 es buen negocio.



044818 254 0052
 falvarado@tbs.com.mx

enrique c. livas 110
 vista hermosa
 mty, nl, méxico / 64620

www.tbs.com.mx

tbs. brandminded

Disfrutan y aprenden con The Macallan



Arturo Garza y Guillermo Sousa



Javier Cortés, Sergio Imaz y Mario Castaño

El pasado 6 de mayo The Macallan invitó a los socios de La Herradira a una cata de whiskys. En este evento se llevó a cabo un maridaje que brindó a los asistentes la posibilidad de conocer las bondades de los *single malts* y especialmente los de The Macallan. John Rueda, embajador de la marca, fue el encargado de llevar a cabo la charla ante un interesado público. ♥



Jorge Corona y Miguel Cantú



Eugenio González, Eduardo González y Carlos Calvin



Ricardo Dávila y Andrés Farías



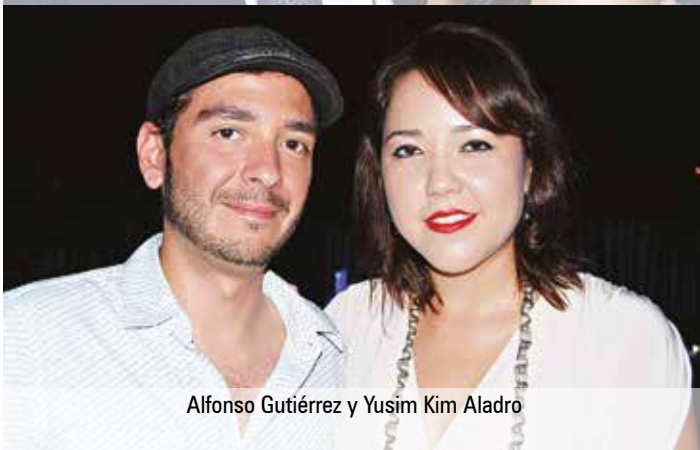
Manuel Villegas y Arturo Garza



Javi García y Rodrigo Odriozola



Juan Bernardo García y Kathia de León



Alfonso Gutiérrez y Yusim Kim Aladro

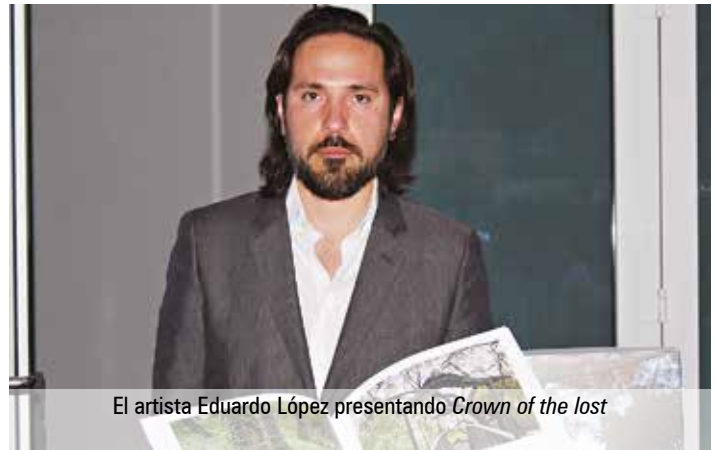


Lucía Martínez, Jorge García y Javier Rodríguez

Presentación de *Crown of the lost*

El jueves 29 de abril Corona Light presentó Treasure Box, un proyecto plataforma para la publicación del libro del artista mexicano Eduardo López titulado *Crown of the lost*. El diseño sustentable de Treasure Box se mezcla con la colección fotográfica llevada a cabo por el creador entre 2006 y 2009 en ciudades como Monterrey, Miami, Nueva York y Sao Paulo.

Los invitados, entre los que se encontraban amigos, familiares, artistas y coleccionistas de arte, tuvieron la oportunidad de convivir de cerca con Eduardo López y disfrutar de una agradable noche.♥



El artista Eduardo López presentando *Crown of the lost*



Deyanira Tarno, Marimar Martínez y Myrna Azcúnaga

RESUMEN DE MAYO



- 1. La surcoreana Jiyai Shin reemplazó a Lorena Ochoa como la número uno del golf femenino
- 2. LeBron James recibió el premio de Jugador Más Valioso (MVP) de la temporada en la NBA
- 3. Los jugadores de Phoenix vistieron camisetas con la frase "Los Suns" en rechazo a la ley antiinmigrante de Arizona
- 4. Manny Pacquiao logró un escaño como Diputado en el Congreso de Filipinas
- 5. El Atlético de Madrid es campeón de la Liga Europea al vencer al Fulham
- 6. El Inter de Milán conquistó el campeonato de la UEFA Champions League ante el Bayern Munich
- 7. Organizadores de los Juegos Panamericanos de Guadalajara 2011 garantizaron que la justa se realizará sin contratiempos
- 8. Falleció el mexicano Joaquín Capilla, tercer mejor clavadista, con más preseas olímpicas
- 9. Felipe Calderón inauguró la XV Olimpiada Nacional en Guadalajara
- 10. En el Estadio Azteca, México venció a Chile en su duelo de despedida de cara a Sudáfrica 2010
- 11. El Torneo InterLiga no será contemplado para calificar a la Copa Libertadores
- 12. Toluca se coronó campeón del Torneo Bicentenario 2010 del futbol mexicano ante el Santos Laguna
- 13. Alejandro Rodríguez fue elegido nuevo presidente de Tigres para el siguiente torneo del futbol mexicano
- 14. Rayados del Monterrey renovó por dos años su contrato con el Director Técnico Víctor Manuel Vucetich
- 15. Los aficionados a la lucha libre disfrutaron del gran espectáculo de la WWF el 9 de mayo en la Arena Monterrey

El Mejor Servicio de Mensajería y Proyectos Logísticos



 **QualityPost**

Estés donde estés®

Oficinas Centrales

Catamarca No. 2129, Col. Residencial la Española,
Mty., N.L., C.P. 64820 Tel. +52 (81) 82 88 90 00
www.qualitypost.com.mx

RESUMEN DE MAYO



1



2



3



4



5



6



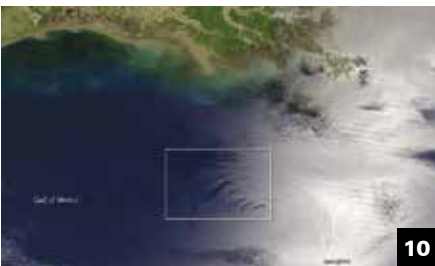
7



8



9



10



11



12



13



14



15

• 1. Miles de inmigrantes latinos marcharon en todo Estados Unidos contra la ley antiinmigrante de Arizona • 2. La fuga de petróleo sigue extendiéndose por el Golfo de México • 3. Un coche bomba fue desactivado en el centro de Times Square, en Nueva York • 4. Crisis en Grecia hace que se desplomen los principales mercados mundiales • 5. Barack Obama anunció una nueva estrategia antidrogas • 6. El juez español Baltasar Garçon fue suspendido de sus funciones por una fallida investigación de los crímenes franquistas • 7. En los últimos tres años la canasta básica de alimentos para los mexicanos incrementó su costo en 93% • 8. Ante empresarios alemanes, Felipe Calderón dijo que México logró sortear cinco jinetes del Apocalipsis en 2009 • 9. En el primer semestre del año las 32 entidades de la República recibieron más de cinco mil millones de pesos, gracias a los aumentos a las gasolinas • 10. La Secretaría de Marina informó que por el momento el derrame de petróleo en el Golfo no es un riesgo para el litoral mexicano • 11. Continúa la investigación por la desaparición de Diego Fernández de Cevallos • 12. Felipe Calderón realizó la primera visita de Estado de un mandatario mexicano a Washington en casi 10 años • 13. El Alcalde de Monterrey, Fernando Larrazabal, presentó a Jorge F. Garza Morales como nuevo titular de la policía regia • 14. En apoyo a la ecología, se invirtieron cuatro millones de pesos en luminarias solares para la Avenida Revolución en Monterrey • 15. Fernando Larrazabal homenajeó y premió con 30 mil pesos a nueve maestras por su destacado desempeño en su carrera docente



T+
TISSOT
SWISS WATCHES SINCE 1853
INNOVATORS BY TRADITION

Experience more at www.tissot.ch

SEA-TOUCH™

Chosen by Danica Patrick IndyCar™ Driver

Touch the screen to experience the ultimate underwater love with 7 functions including **dive mode, logbook, compass, alarm and thermometer**

IN TOUCH WITH YOUR TIME



IndyCar is a registered trademark of Brickyard Trademarks, Inc., used with permission.

GHIBERTI
arte milenario

Plaza Fiesta San Agustín
L-2432
T. 8368 4811

Galerías Valle Oriente
L-1141
T. 8486 0303

Plaza Fiesta Anáhuac
L-1155
T. 8332 2644



XT STEEL

Calidad, No Casualidad...

Calidad, No Casualidad...



**AHORRO
ABSOLUTO**
airesmirage.com



mirage



Tus próximas vacaciones vívelas en Nuevo León



Paisajes



Naturaleza



Nuevo León
Gobierno del Estado

Descubre las emociones que nuestro estado tiene para ti y tu familia, llámanos al **070** o visita: **www.nl.gob.mx/turismo**
Recuerda, somos el orgullo del norte de México.

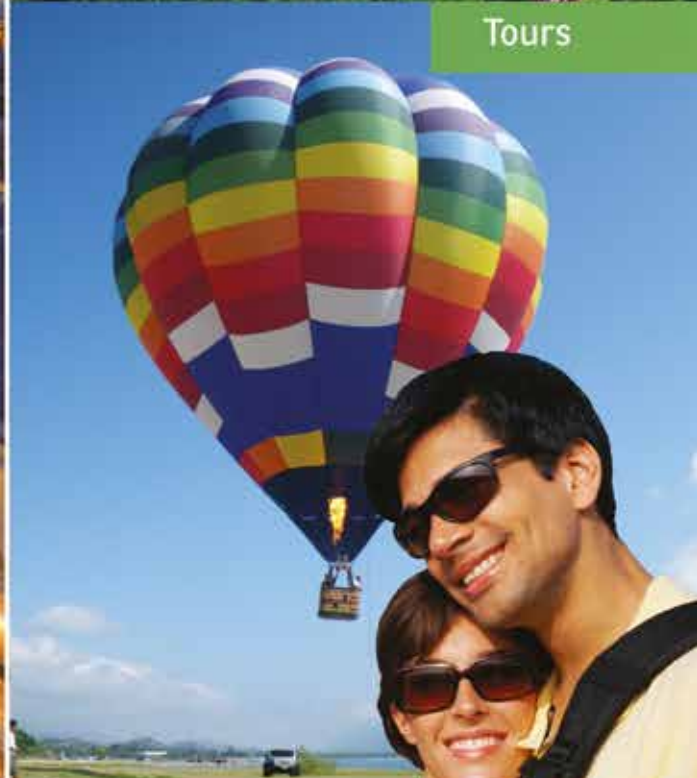


Nuevo León Unido

Gobierno para Todos



Aventura



Tours



Hospitalidad

Turismo
Nuevo León | 

