BUEN COMER
Las mejores opciones gastronómicas de La Laguna

SABORES MEXICANOS
Restaurantes de cocina mexicana en el mundo

MASTERS OF THE KITCHEN
Reconocidos chefs de la región

www.playersoflife.com

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE

TORREÓN

SEPTIEMBRE 2014
$40 MEX $2.50 US $3.50 CAN
102
7 503007 253002

FERIA DE TORREÓN

COSTUMBRE Y TRADICIÓN LAGUNERA

CUERDA INDUSTRIALES
PADRE E HIJO, AL FRENTE DE ESTA EMPRESA LAGUNERA

LAGUNA YO TE QUIERO
PROYECTO DE REFORESTACIÓN

TORNEO DE GOLF
KENWORTH

Hospital Angeles
TORREÓN

NOS RENOVAMOS PARA TI

LABOR, PARTO Y RECUPERACIÓN

Cuenta con:

·3 habitaciones LPR equipadas con monitor fetal.
·Camas de labor de última generación.
·Área de reanimación del recién nacido.
·Conexión directa al área de cuneros y sala de espera para familiares.

SALA DE ESPERA TERAPIA INTENSIVA

La sala de espera de Terapia Intensiva remodelada brinda una mayor comodidad a familiares y visitantes. Poniendo a su disposición:

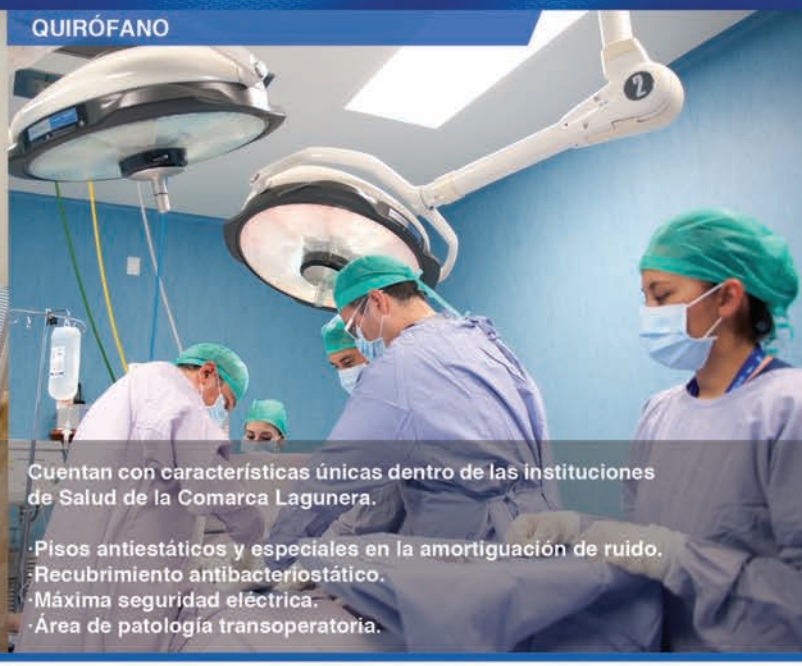
·Una sala abierta
·Dos salas semiprivadas con puerta deslizante, iluminación y control de temperatura independiente
·Una sala privada acondicionada con sofá-cama y baño completo.

JUNTOS CORTAMOS EL LISTÓN

CAJAS

Cuenta con un nuevo diseño arquitectónico que permite brindar una atención personalizada a nuestos pacientes enfocados hacia la agilización de trámites y disminución de tiempos de espera.

QUIRÓFANO



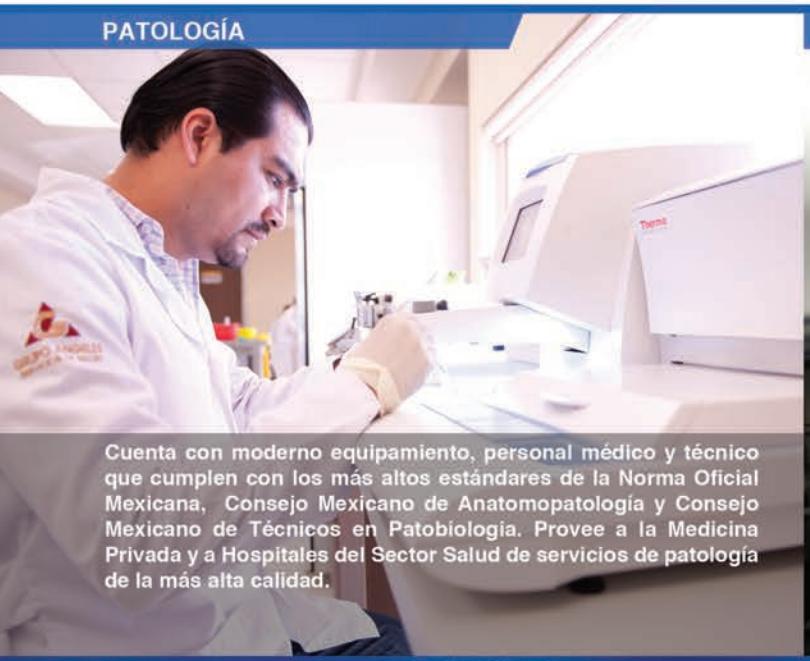
Cuentan con características únicas dentro de las instituciones de Salud de la Comarca Lagunera.

·Pisos antiestáticos y especiales en la amortiguación de ruido.
·Recubrimiento antibacteriostático.
·Máxima seguridad eléctrica.
·Área de patología transoperatoria.

GRUPO ANGELES
SERVICIOS DE SALUD

Áreas Remodeladas

PATOLOGÍA



Cuenta con moderno equipamiento, personal médico y técnico que cumplen con los más altos estándares de la Norma Oficial Mexicana, Consejo Mexicano de Anatomopatología y Consejo Mexicano de Técnicos en Patobiología. Provee a la Medicina Privada y a Hospitales del Sector Salud de servicios de patología de la más alta calidad.

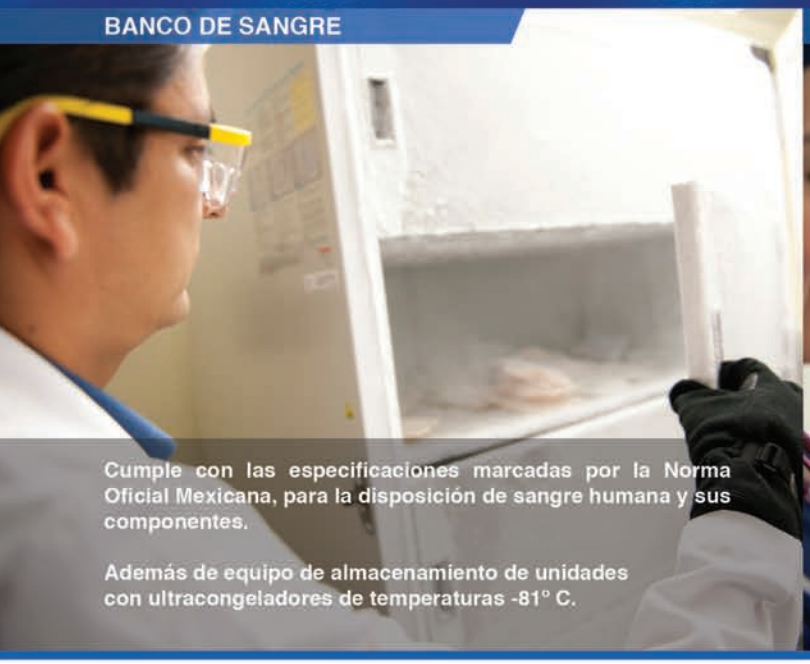
LABORATORIO

Remodelada de acuerdo a las Normas Oficiales Mexicanas Vigentes.

Cuenta con tecnología de punta de marcas líderes en el mercado que optimiza los tiempos de respuesta en estudios urgentes para una mejor toma de decisiones y atención oportuna.

Cuenta además con personal de más de 10 años de experiencia en el ramo y alianzas con importantes laboratorios nacionales e internacionales.

BANCO DE SANGRE



Cumple con las especificaciones marcadas por la Norma Oficial Mexicana, para la disposición de sangre humana y sus componentes.

Además de equipo de almacenamiento de unidades con ultracongeladores de temperaturas -81° C.

PREOPERATORIO

Destinada a la preparación de los pacientes para entrar a quirófanos, la nueva área de PREOPERATORIO cuenta con capacidad para atender 4 pacientes de manera simultánea.

Paseo del Tecnológico 909, Col. Residencial Tecnológico, Torreón, Coahuila.
Tel. 729.0400, www.hospitalangelestorreon.com

GALERÍAS
LAGUNA
NUESTRO LUGAR
con momentos inolvidables.
www.galerias.com/GaleriasLaguna

En Galerías Laguna encuentra todo lo que te gusta y vive tus mejores momentos.

MODA

Liverpool, Albaricoque Couture, Anello, Arantza, Bershka, Blitzer Accesorios, Blitzer Jeans, Blsk, Bobois, C & A, Comic, Cool, Daniel Espinosa Jewelry, Devlyn, Devotchka, Do & Be, Dorothy Gaynor, El Viajero del Norte, Ellie Boutique, Eurosport, Ferrioni, Flexi, Fresa, Innova Sport, Jeans Berona, Joyería Ruíz Hermanos, La Esmeralda, Liz Minelli, Lob, Lob Footwear, Martí, Miberth, Moderna Sport, Narda, Ópticas América, Plataxco, Pull & Bear, Rous, Sears, Shasa, Shoexotica, Skechers, Sorpelle, Squalo, St. Even, Studio F, Sunglass Hut, The Athlete's Foot, Topp's, Tous, True KDS, Vía República, Zara.

SERVICIOS

Autolasa, Banamex, Cocinas Quetzal, Hotel Fiesta Inn, Knova, MAC Store, Mobo, Nextel, Novart, Radioshack, River's Systems, Surman, Telcel, +Kota.

SALUD Y BELLEZA

Blossom Spa, Dentalia, Europiel, GNC, Mundo Odontológico, Sally Beauty Supply, Skin Care Kopay, Vanita, Vela Piel

RESTAURANTES

Arábiga, Baby Panda, Burger King, Café Punta del Cielo, China Inn, Costeñito Express, Dairy Queen, Domino's Pizza, Dulcería D'Leal, Heroes Bar & Grill, Italiato, Kush, Las Alitas, La Blanquita, McDonald's, Nana Pancha, Nutrisa, Popbar, Proselec, Quiznos, Sayori, Sanborns, Starbucks, Subway, Súper Salads, The Italian Coffee, Tío Taco, Yogen Fruz, Yong Chang.

ENTRETENIMIENTO

Build a Bear, Cinépolis, Didactijuegos, Distroller, Game Planet, Gonher Music Center, Mix Up, Photofolio, Play Circus, UPS Regalos.

¡Qué gusto da!

Carlos Márquez, Director Ejecutivo de PLAYERS of life Torreón

BackStage
Sesión de portada septiembre 2014
Feria Torreón 2014

Entrevista por Yolanda Trasfí
Fotografías por Melchor Cadena

PLAY

Busca el ID: 7526

Descubre más de éste y otros artículos en nuestra página web.
www.playersoflife.com

PLAYERS OF LIFE BUSINESS & LIFESTYLE
TORREÓN

DIRECTOR EJECUTIVO
Carlos Márquez **e:** carlos.marquez@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL
Raúl Ontiveros **e:** raul.ontiveros@playersoflife.com

EJECUTIVOS COMERCIALES
Ana Cristina Campos **e:** cristina.campos@playersoflife.com
Karina García **e:** karina.garcia@playersoflife.com
Griselda Woo Escamilla **e:** griselda.woo@charmlife.com.mx

GERENTE EDITORIAL
Yolanda Trasfí **e:** yolanda.trasfi@playersoflife.com

ASISTENTE EDITORIAL
Salma Cabrales **e:** salma.cabrales@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO
Miguel Angel Sánchez Sánchez **e:** miguel.sanchez@playersoflife.com

GERENTE DE MARKETING
Laura Pérez **e:** laura.perez@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA
Erika Saucedo **e:** erika.saucedo@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA
Morán Fotografía

FOTOGRAFÍA SOCIALES
Joel Mendoza y Ernesto Ramírez

LOGÍSTICA
Gerardo Martínez

"A veces gano, otras aprendo, nunca pierdo"

Alberto González Iriarte
Ejecutivos en Ascenso

Para un grupo humano las tradiciones son muestra de lo que ha logrado a lo largo de su existencia, por eso las preserva y les da continuidad a través de las generaciones. Uno de estos elementos culturales por excelencia es la cocina, que además de nutrir al cuerpo aporta una experiencia que atrae a los sentidos y cuenta con significados propios. Dedicamos el análisis de esta edición a ese aspecto tan peculiar de nuestro país.

Asimismo, en el mes patrio reconocemos a quienes se han dedicado a llevar a otros lugares del mundo el sabor y colorido de nuestra gastronomía, chefs que han instalado sus restaurantes en latitudes distantes, con el interés de que esta riqueza sea admirada internacionalmente; conoce sus propuestas en la sección Sabores Mexicanos. Y en el ámbito regional, no debes perderte Masters of the Kitchen y Buen Comer, donde tendrás un amplio panorama de la propuesta culinaria en La Laguna.

En portada te presentamos la historia de una gran tradición de la Comarca Lagunera, la Feria de Torreón, donde muchas generaciones de socios Rotarios han trabajado sin descanso como voluntarios para engrandecer este significativo proyecto que ahora es costumbre para los laguneros.

En septiembre conmemoramos 204 años del inicio de la lucha libertaria que dio origen a nuestra nación, un símbolo que nos fundamenta como miembros del gran país al que pertenecemos y que nos invita a aportar desde el panorama en que actualmente nos desarrollamos, para seguir construyendo un patrimonio que nos trascienda y del que los futuros ciudadanos de México puedan sentirse orgullosos. Te invitamos a que con esto en mente, cada día refrendemos nuestro compromiso, rectitud y empeño para ser mejores.

Carlos Márquez
Director Ejecutivo

Planes
Tablet
Con Telcel Vive el Mes Patrio
Llévate un equipo con el
DOBLE de MB
por 6 meses
Polaroid Jet 703
Plan Tablet 3000
con 3GB para navegar
por $399 al mes
más cuota mensual por el equipo de $154
Ipad Air
16GB telcel 4G LTE
Plan Tablet 10000
con 10GB para navegar
por $899 al mes
más cuota mensual por el equipo de $453
Sony SGP351
XPERIA Z Tablet
Plan Tablet 10000
con 10GB para navegar
por $899 al mes
más cuota mensual por el equipo de $453
Paga tu factura antes que se genere la siguiente
y te bonificamos la mensualidad del equipo
Claro video
El mejor entretenimiento en donde quieras.
$69 al mes
1 MES GRATIS Para clientes Telcel
Válido al 30 de Septiembre de 2014 .Tablet incluida en plazo forzoso a 24 meses. El DOBLE de MB aplica en los meses 2,4,6,8,10 y 12. La renta de $399 corresponde al Plan Tablet 3000, al pago de la renta se le deberá agregar $154 correspondiente a la cuota mensual del equipo. Aplican condiciones de contratación. Todos los planes de Internet cuentan con un límite de consumo máximo mensual. Una vez alcanzado este límite de consumo, tu navegación será bloqueada. Al iniciar el siguiente ciclo de facturación la navegación será reactivada de manera automática. Si lo deseas, puedes adquirir un paquete adicional de Internet para continuar navegando. Las tarifas detalladas corresponden a los servicios utilizados dentro del Territorio Nacional. En caso de utilizar servicio fuera de Territorio Nacional se cobrará el Roaming Internacional de acuerdo a las tarifas vigentes. Las tarifas publicadas incluyen 16% IVA. Precios sujetos a cambio sin previo aviso. Para conocer costos y planes visita http://www.internet.telcel.com. Más Información en Centros de Atención a Clientes y Distribuidores Autorizados Telcel.
www.telcel.com
telcel M.R.

DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

Alejandro Martínez Filizola
e: alejandro.martinez@grupoplayers.com.mx
@AlexMtzFili

Maurice Collier de la Marliere
e: maurice@grupoplayers.com.mx

EDITORIAL

GERENCIA EDITORIAL
Mariana de los Ángeles Ramírez Estrada
e: mariana.ramirez@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA EDITORIAL
Ana Cristina Sánchez Hinostroza
e: cristina.sanchez@grupoplayers.com.mx

CREATIVIDAD

GERENCIA CREATIVA
Victor Blankense
e: victor@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO
Edgar Piña Ontiveros
e: edgar.pina@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN

GERENCIA ADMINISTRATIVA
Adriana Martínez Filizola
e: adriana.martinez@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA
Erika Vargas
e: erika.vargas@grupoplayers.com.mx

MEDIOS DIGITALES

GERENCIA DE MEDIOS DIGITALES
Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplayers.com.mx

COMERCIAL

GERENCIA COMERCIAL
Fernando Castro
fernando.castro@grupoplayers.com.mx

PLAYERS EN MÉXICO

CORPORATIVO
Tels: (871) 192 34 34,
(871) 192 47 67, (871) 228 00 30 y 31
Av. Ocampo 240 ote. Col. Centro 27000
Torreón, Coahuila

MONTERREY
Tels: (81) 1522 0536 / 37
Iza Business Center Plaza 02 Vasconcelos
Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle
San Pedro Garza García, Nuevo León

REPRESENTACIONES DE VENTAS

MÉXICO, DF
Fernando Castro **e:** fernando.castro@grupoplayers.com.mx
Cel: (55) 3950 0890 y (045) 871 126 0224

CANCÚN
Marianne Bahnsen **e:** marianne@playersoflife.com
Cel: (99) 8845 3642

Celsa Impresos
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2008
www.celsaimpresos.com.mx
ventascelsa@celsaimpresos.com.mx
(871) 159 1135 / 36 01 800 CELSA (23572)

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 9 No. 102. Fecha de publicación: 1 de septimbre de 2014. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Mariana de los Ángeles Ramírez Estrada. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y 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 MEXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

PUNTO DE VENTA

PLAYERS OF LIFE
BUSINESS & LIFESTYLE

INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

ESCRIBE
eventos.tor@playersolife.com

LLAMA
(871) 192.34.34

DISFRUTA
www.playersoflife.com

INALCANZABLE PARA SU CATEGORÍA.
ALCANZABLE PARA TI.

EL TOTALMENTE NUEVO CHRYSLER 200.

CHRYSLER 200

TOTALMENTE NUEVO.

* DESDE $329,900

RINES DE ALUMINIO 19".

SISTEMA UCONNECT® CON COMANDO DE VOZ Y PANTALLA TÁCTIL DE 8.4".

NUEVO DISEÑO INTERIOR Y EXCLUSIVO ESPACIO DE ALMACENAMIENTO CENTRAL.

AUTOLASA

CHRYSLER Jeep DODGE RAM FIVE STAR

Blvd. Independencia 1000 Ote. **747.26.00**

www.autolasa.com.mx autolasatorreon

54 ANÁLISIS PLAYERS

MAÍZ: ESENCIA DE LA TRADICIÓN CULINARIA MEXICANA

58 SABORES MEXICANOS

59 ITACATE (PARÍS)
60 OYAMEL (WASHINGTON)
61 LOS AZULEJOS (BARCELONA)
62 MESTIZO (MADRID)
64 LUPITA (LONDRES)

66 MASTERS OF THE KITCHEN

68 TONY JIMÉNEZ
70 HOMERO ARRAS
71 SERGIO LEDESMA
72 SUSANA MIJARES
74 MA. ESTHELA AGUIRRE

76 BUEN COMER

78 RINCÓN DEL BIFE
80 LA CASA DEL PANINI
82 NICANOR
83 GARUFA
84 BÁLTICO
86 BALDORIA

12 SPOTLIGHTS
Pilares en sus áreas de trabajo o acción en La Laguna

INSIDE

34 MATERIAL WORLD
Cocina para él y ella

38 DELICATESSEN
El vino mexicano

ACTUALÍZATE

88 ADVANCE
Laguna Yo Te Quiero Verde

92 PATRIMONIO Y NEGOCIOS
Tradiciones que llegan a la Bolsa

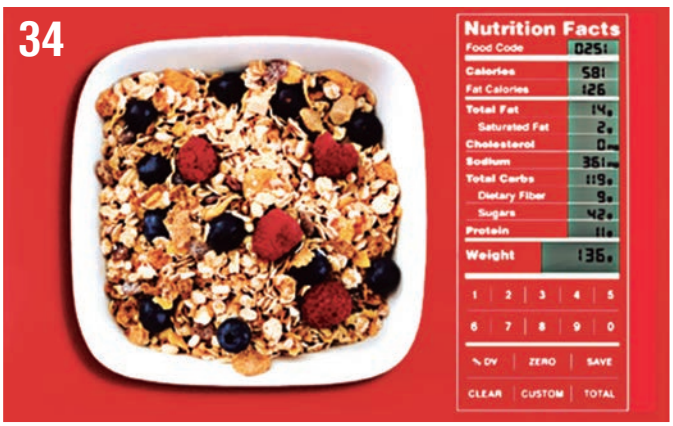
PODER

102 POLÍTICA LOCAL
Botón de pánico

VITAL

110 SALUD
Tu rostro y tu edad

112 NUTRICIÓN
¿Tengo síndrome metabólico?



ENTRE TANTOS CAMINOS,

ELEGISTE SEGUIR TU SUEÑO

Y PARA LOGRARLO, ELEGISTE UN BUICK

QUÉ BIEN SE SIENTE

TOMAR LAS MEJORES DECISIONES

BUICK®

PERFECTO PARA TI

surman.com

grupo_surman gruposurman

Surman.

COMARCA MOTORS
BLVD. DIAGONAL REFORMA 2222 OTE
COL. CENTRO. TORREÓN, COAH.
TEL. 7074040

SURMAN SATURNO
BLVD. RODRÍGUEZ TRIANA No. 1882
COL. LA MERCED. TORREÓN, COAH.
TEL. 705 90 90 AL 97

16 **PLAYER DEL AYERT**
DEMETRIO STRIMPOPULOS

18 **PERFILES**
JORGE LUIS CUERDA MARTÍNEZ
Y JORGE LUIS CUERDA SERNA

20 **FINISH**
FABIOLA ARRIAGA BUJDUD

24 HISTORIAS DE ÉXITO

FERIA DE TORREÓN

Cada año en la Comarca Lagunera se lleva a cabo una gran tradición para la sociedad: la Feria de Torreón, organizada por los Socios del Club Rotario en nuestra ciudad, quienes con gran trabajo voluntario, engrandecen el significativo proyecto para brindar a los laguneros una fiesta monumental.

22 **AS BAJO LA MANGA**
GUILLERMO SALMÓN SERHAN

30 **EJECUTIVOS EN ASCENSO**
ALBERTO GONZÁLEZ IRIARTE

ACTUALÍZATE

88 **ADVANCE**
LAGUNA YO TE QUIERO VERDE

NISSAN

Innovation that excites®

NUEVO NISSAN X-TRAIL 2015

NUNCA DESAPERCIBIDO.

Around View Monitor (Visión 360°).

Sistema de Navegación y NissanConnect®*

Bluetooth® Streaming Audio y Controles al Volante.

NissanConnect

*NissanConnect es un servicio que permite sincronizar un Smartphone con el vehículo. Utiliza NissanConnect solo cuando su uso sea seguro. No todos los teléfonos móviles son compatibles. Este servicio depende de un plan de datos. Servicio gratuito por 3 años a partir de la compra del auto. Consulta aplicaciones y detalles en **nissan.com.mx/connect**

Consulta equipamiento y aditamentos especiales por versión.

PURE DRIVE

www.nissanalameda.com.mx

NISSAN ALAMEDA

YouTube

Nissan Independencia:
Blvd. Independencia No.20 Pte. | 705-5555

Nissan Reforma:
Blvd. Diagonal Reforma No.1691 Ote. | 299-9000

Nissan Gómez Palacio:
Blvd. Miguel Alemán No.990 Pte. | 748-0202

ELLOS SON ALGUNOS EXPERTOS QUE PARTICIPAN EN NUESTRA REVISTA

Humberto Guajardo

Psicólogo Clínico y Psicoterapeuta. Colabora en varios medios locales con artículos y cápsulas de psicología. Director de IIMAAC.

/Humberto Guajardo Acuña

@hguajardoa

María José César

Directora General y Socia de Ilumina, Consejería y Formación, dedicada al *coaching* empresarial y humano. Ha colaborado en el área de comunicación de diversas instituciones.

Fernando Villa

Ingeniero en Tecnologías de la Información y Comunicaciones. Especialista Técnico de Proyectos en Viana.

Carlos G. Ramírez

Abogado y Perito Valuador. Catedrático en la Universidad Iberoamericana Torreón. Cuenta con Maestría en Administración Pública y especialidad en Valuación Inmobiliaria e Industrial.

@cgramir

Judith García

Analista de Marketing Digital en Headways Media, especialista en SEO y Social Media Marketing.

Patricia Rivera

Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana. Diplomado en Alta Dirección por el IPADE, Maestría en Terapia Breve Sistemática por el Instituto Milton Erikson y curso de Educadores en Obesidad Infantil por la Universidad de Barcelona. Creadora de la Dieta de los Asteriscos.

Jorge Torres

Escribe la columna *Mr. Media* para *El Siglo de Torreón*. Director de MKT en Grupo Surman. Fundador y Director General de CódigoCero® Estrategia en Redes Sociales. Fixer y estratega creativo para campañas políticas.

@_TORRESBERNAL

Raúl Blackaller

Licenciado en Derecho (UAC) y Maestro en Educación (UIA). Profesor en varias instituciones de educación superior de la región.

/carfante

@raulblackaller

Fernando M. González Ruiz

Creador y desarrollador de procesos de mercadotecnia. Ha publicado varios libros: *25 años Campestre Torreón* (1992); *La memoria, 100 años de Torreón* (2008); *Cuéntame tu historia en la historia de Torreón* (2009); y *Sociedad Cooperativa Agropecuaria de la Comarca Lagunera, 50 años* (2012).

Sonya Garza Rapport de Santos

Posgraduada en Medios Masivos, Lengua Inglesa y Letras Castellanas, y con Doctorado Honoris Causa por The World Academy of Arts and Culture de Los Ángeles, California. Dirigió la Casa de la Cultura de NL (1986-1989) y Cultura del Municipio de Monterrey (1989-1991). Fue Subsecretaria de Cultura de NL (1991-1993). Ha publicado Eterna disyuntiva, El oficio de Penélope, Historias que parecen cuentos, La balada del muñeco roto y Cocina de Bárbaras. Preside la Federación Mexicana de Amigos de los Museos Capítulo Norte.

GRUPO FINANCIERO monex

Carlos Alberto González Tabares

Director de Análisis de Monex Casa de Bolsa.

crgonzalez@monex.com.mx

@monexanalisis

Liliana Acuaña

Cirujano Dentista (UA de C, unidad Torreón), con Diplomado en Odontología Integral (Universidad de Nuevo León); certificada por: Asociación Dental Mexicana, AC e International College of Dentist Sección 3 México. Miembro fundador del Colegio de Cirujanos Dentistas de La Laguna, AC y el Grupo de Estudios Odontológicos de La Laguna, AC. Es integrante y ha presidido un gran número de organismos en su ramo, entre ellos el Consejo Nacional de la Asociación Dental Mexicana. También ha desarrollado una amplia actividad docente y periodística.

Queremos saber lo que más te gusta de nuestra edición, manda tus comentarios o sugerencias a

editorial@playersoflife.com

www.GTI.mx

Siempre imitado, jamás igualado.

Nuevo Golf GTI, uno de nuestros autos que gracias a sus innovaciones y deportividad, siempre ha sido admirado.

Conócelo en Volkswagen Independencia.

Totalmente nuevo sistema de navegación con Touchscreen de 8".*

Detector de fatiga.

Faros inteligentes de Xenón con luz de día y niebla en LED.

El poder de la innovación.

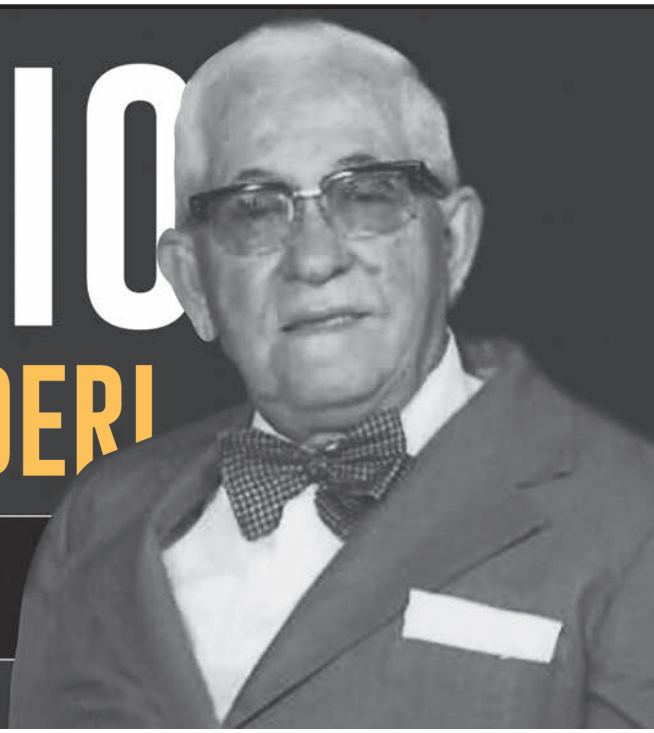
*Equipamiento opcional. **La imagen mostrada es de carácter ilustrativo. Para mayor información sobre equipamiento, colores y versiones, consulta tu Concesionaria Volkswagen más cercana.

Surman.

VOLKSWAGEN INDEPENDENCIA
BLVD. INDEPENDENCIA # 502 ORIENTE Tel. 747-24-00
surman.com

PUEDO MÁS

DEMETRIO STRIMPOPULOS SIDERI



REGALÓ A TORREÓN EL MEJOR RESTAURANTE DE SU HISTORIA: APOLO PALACIO

Por Fernando M. González Ruiz

Fue en Skopi Tripoli, Arkadia, Grecia, donde el 17 de abril de 1901 nació Demetrio, hijo de Apostolo Strimpopulos y Ekatherine Sideri, quienes procrearon además a Christo, Panayotis, Georgina, Elizabeth y Vasiliki, sus hermanos. A los 10 años abandona la escuela porque era necesario trabajar y reunir dinero para la dote de sus hermanas, llevando café y panecillos a negocios cercanos, hasta que es reclutado por el ejército para combatir en la guerra de Grecia contra Turquía, en la que resulta herido y regresa a Atenas a trabajar como mesero.

Su intención de radicar en Estados Unidos lo lleva inicialmente a México donde trabaja en turno matutino en un restaurante al que Fidel Velázquez le surtía la leche muy temprano, y lo recibía con un café y cognac, haciéndose muy amigos; luego se instala en Guadalajara y con su amigo Luis Limberopulos abre La Copa de Leche, trabajándola por varios años, hasta que en abril de 1933, con su sueño americano, llega a Monterrey en donde escucha hablar del "oro blanco" en la Comarca Lagunera, y se traslada a Torreón en ferrocarril; descendiendo del tren camina por el centro encontrando un local vacío en la calle Valdés Carrillo, lo renta de inmediato a pesar de los malos augurios que tenía, y el 13 de mayo de 1933 abre el Café Apolo, donde actualmente se encuentra La Copa de Leche.

En 1935 contrae matrimonio con la señorita Elvira Ochoa Ríos, quien era cajera del Apolo, procreando a María Teresa, Elvira Elisa, Victoria Eugenia y Demetrio Gerardo. En 1936, ante un mal año que presagiaba inquietudes entre los agricultores por el inminente reparto agrario, llegan a Torreón más de 300 ingenieros topógrafos a deslindar los terrenos, y consumen sus tres alimentos con Demetrio, solventando así la difícil situación. Durante sus años activos, sirvió a seis presidentes de México: Lázaro Cárdenas, Manuel Ávila Camacho, Miguel Alemán, Adolfo Ruiz Cortines, Adolfo López Mateos y Gustavo Díaz Ordaz.

En 1948 se asocia con Jorge Lambros y otro griego, abriendo el Restaurante Palacio, frente a la plaza de armas y el cual derrumban cuando lo fusionan con el Apolo y abren el Apolo Palacio, terreno que era propiedad de Don Oscar Russek, y quien inicialmente acepta rentarlo por 10 años. Comienza a funcionar un restaurante comparable al Prendes de la ciudad de México con una amplia variedad de platillos finos de cocina internacional que muy pronto convirtieron al Apolo Palacio en el mejor de La Laguna y referente para viajeros y turistas. El edificio fue construido por un joven arquitecto, Fulgencio Gómez. Después de 10 años, Don Oscar Russek accede a venderles el predio. Su Salón de los Candiles en la planta alta fue testigo de innumerables bodas, fiestas familiares y cenas bailes de fin de año, luciendo sus candiles checoslovacos de exquisito diseño.

La fama del Apolo Palacio trasciende, y el actor John Wayne y su equipo de cinematógrafos gustaban viajar de Durango donde filmaban varias cintas, a Torreón, exclusivamente para cenar una carne a la tampiqueña acompañada de tequila. El Apolo Palacio abría a las seis de la mañana para servir café y panecillos a tres clientes tempraneros habituales: Leoncio Córdoba, Francisco González Soto y el gringo Honeycutt. Una larga vida de trabajo cobra su factura y Demetrio es víctima del cáncer, entregándole a un ahijado las acciones del restaurante cuando éste le promete salir adelante con el negocio, siendo que en realidad lo lleva a la ruina hasta que ocurre un incendio que termina con la vida del magnífico negocio. La enfermedad provoca finalmente la muerte de Demetrio el 23 de diciembre de 1979.

Hombre muy caritativo y cariñoso con sus hijos y nietos, amiguero y muy exigente en su negocio, su día era de muchas horas de intenso trabajo atendiendo mesa por mesa, atento a las necesidades de cada comensal. Gustaba jugar dominó y baggamon. Regaló a Torreón el mejor y más admirado restaurante en la historia de nuestra ciudad: Apolo Palacio.

Fuente: Apuntes de familia y foto de María Teresa Strimpopulos Ochoa

/oftalmologiadelrosario

¿CUÁNTO TIENES CON TUS LENTES?

¡YA CÁMBIALOS!

15% de Descuento
en lente solar

30% de Descuento
en tu armazón
en la compra de micas con antireflejante

Óptica
Del Rosario

Paseo de la Rosita #915 | City Club Torreón | City Club Gómez Palacio

Tel: 7.21.22.27 y 7.21.52.52

*Aplican Restricciones *Descuento en armazón únicamente en marcas participantes

Jorge Luis Cuerda Martínez y Jorge Luis Cuerda Serna

> *Tu esfuerzo nadie lo vence, los límites te los estableces tú mismo*

Ante la necesidad de buscar un mejor panorama para la familia, con experiencia en el desarrollo de empresas relacionadas al comercio, surge la oportunidad de emprender un nuevo negocio, a pesar de la crisis y la situación económica, con gran empeño y ganas de trabajar, fue como nació la idea de iniciar un negocio familiar que pudiera perdurar en el tiempo, orientado a dejar huella en la sociedad y ser un negocio honrado, reconocido por su lealtad al cliente, atención, servicio y soluciones a los diferentes establecimientos industriales, comerciales y gubernamentales, ofreciendo productos que son reflejo de calidad y responsabilidad.

"Empezamos la empresa con tres personas, mi esposa, una secretaria y yo, poco a poco fuimos creciendo, enfrentando algunos retos. Gracias a la vocación industrial que me heredó mi padre, detectamos necesidades de algunos artículos en el ramo; el negocio empezó con transmisión de potencia, rodamientos, empaquetaduras y plásticos, fuimos creciendo en ese rubro, algunos requerimientos del mercado nos han hecho

Morán Fotografía

cambiar. Uno de los principales valores que tiene la empresa es que se ha sabido adaptar al crecimiento y al cliente, para ofrecer los mejores productos, con el mejor precio y servicio".

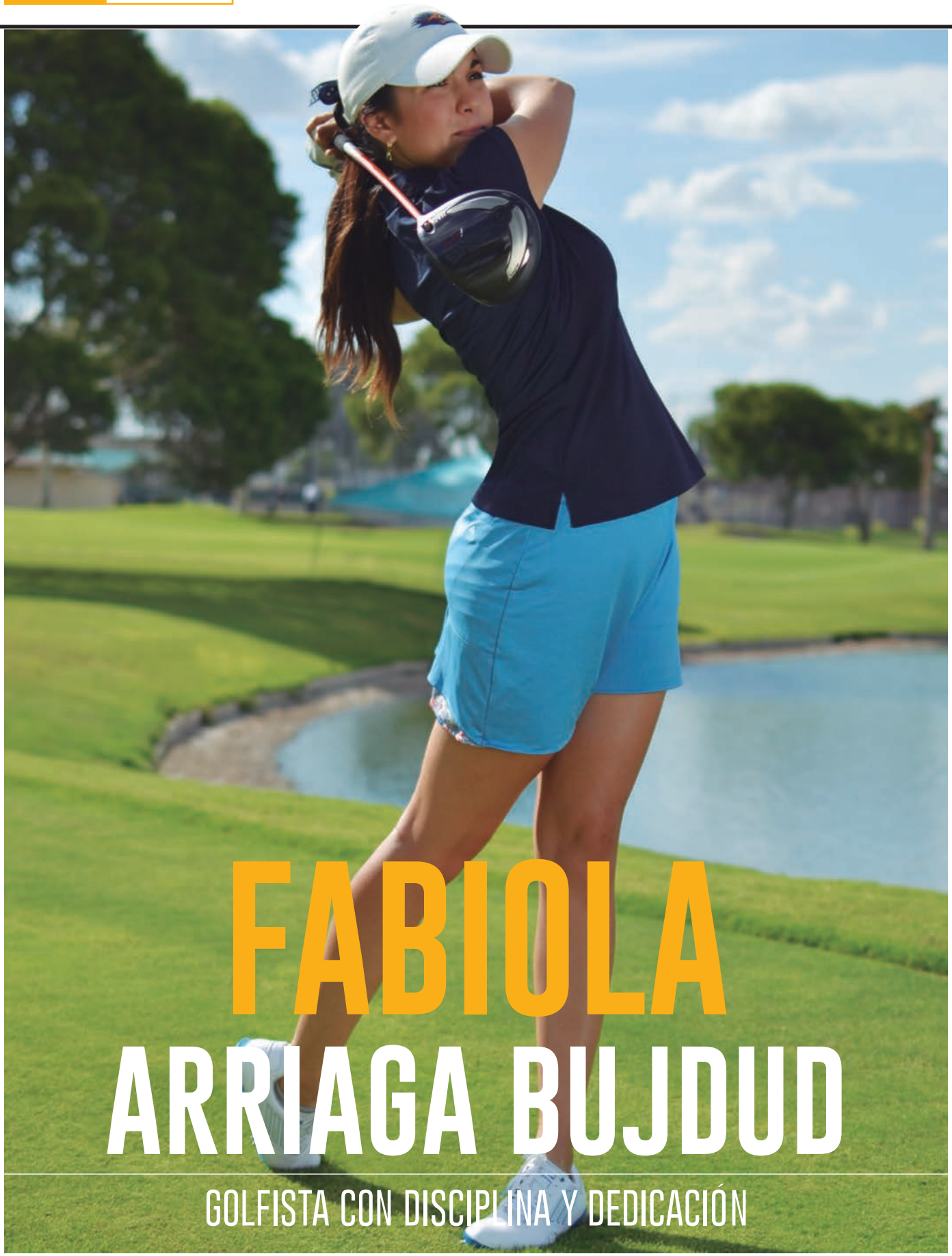
"Estamos convencidos de que la confianza genera una relación a largo plazo y eso nos permite demostrar nuestra competitividad con base en el precio y calidad del producto, así como el mayor rendimiento, para generar una relación de ganar-ganar".

Actualmente la empresa también tiene presencia en la ciudad de Monterrey, lo cual ha sido un reto muy relevante para el negocio, ya que es un mercado sumamente competitivo, donde es fundamental destacar las cualidades, el producto y la gente para tener posibilidades de ingresar al mercado.

Como padre e hijo, cada uno desempeña diferentes tareas fundamentales para la empresa, su relación está basada en respeto y honestidad, principio que les ha permitido permanecer en el mercado durante 28 años y seguir creciendo, combinando la experiencia y sabiduría con la energía e innovación, tomando decisiones en conjunto.

"El trabajo es algo muy valioso, nos gusta contagiar a nuestra gente de positivismo, tenemos colaboradores que han trabajado 25 años con nosotros, el capital humano es sumamente valioso".

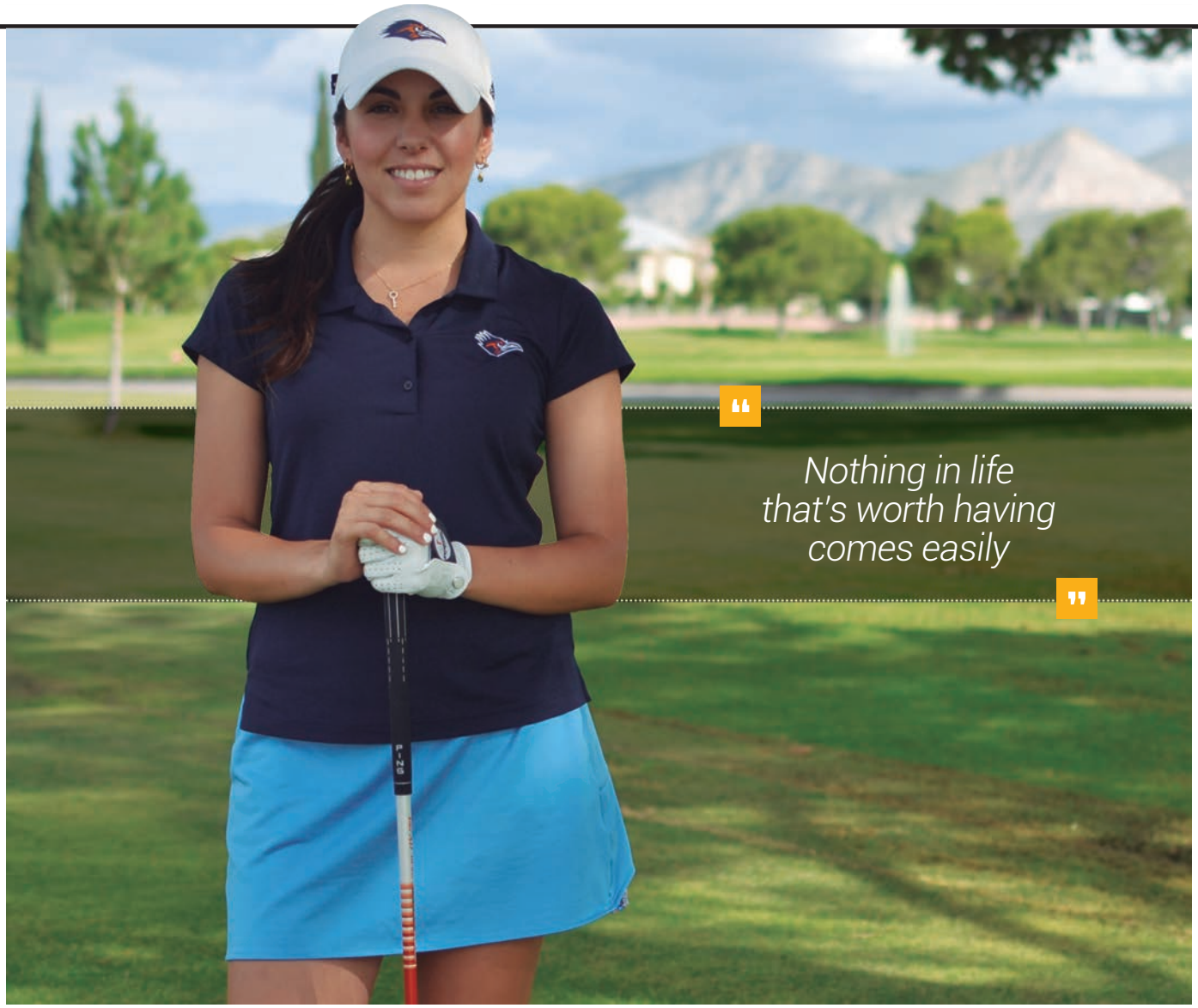
Como Directores de la empresa, recomiendan a los emprendedores, no dejar de soñar, no darse vencidos y no tener miedo. Consideran que el camino no siempre es fácil, pero las adversidades llegan a fortalecer a las personas, y sobre todo, que no hay trabajo fácil, todo cuesta, pero al final del día vale la pena.❤



Fotografías por Neto Ramírez

FABIOLA ARRIAGA BUJDUD

GOLFISTA CON DISCIPLINA Y DEDICACIÓN



Originaria de nuestra ciudad, a sus 22 años Fabiola es una destacada golfista a nivel internacional. Comenzó a practicar el deporte desde los nueve años en el Club Campestre Torreón, en compañía de su padre, quien también es un gran apasionado de este deporte, él la animó a incursionarse en la disciplina y a participar su primer torneo, la Gira Infantil Juvenil, para posteriormente asistir a competencias nacionales e internacionales.

Debido a su gran talento, actualmente tiene una beca de 100% en University of Texas San Antonio, donde destaca por su tenacidad y positivismo, entrenando seis días a la semana con gran dedicación.

"Lo que más disfruto de esta práctica es la competencia, aprender de mis derrotas para ser una mejor jugadora, las largas horas de entrenamiento valen la pena al ver los triunfos y el aprendizaje, he sacrificado muchas cosas por superarme y estar en el lugar que me encuentro hoy".

Fabiola ha obtenido 40 victorias a lo largo de su trayectoria, lo cual le brinda una gran satisfacción, sin embargo también ha logrado hacer grandes amistades, realizar viajes y conocer muchas ciudades gracias al golf. "He tenido muchas experiencias significativas dentro de esta disciplina, una que me marcó fue conocer a Lorena Ochoa y tener la oportunidad de jugar y platicar con ella".

"Es fundamental compaginar el desarrollo académico con el deporte, considero que la organización es muy importante, al tener disciplina en una actividad, automáticamente te conviertes en una persona ordenada en todas las áreas. Para mí el golf es un deporte que se puede comparar con la vida, porque cada tiro es un obstáculo que vencer, unos son buenos y otros son malos, pero al final hay que sacarle la ventaja con una actitud positiva. He aprendido muchísimas cosas con el golf, perder y ganar, pero sobre todo, no darme por vencida".

PLAYERS Brief

40 VICTORIAS
obtenidas en su trayectoria

5 PRINCIPALES TORNEOS
The USA Conference Championship 2014,
The Southland Conference Championship 2011,
The Alamo Invitational 2012,
The Golfweek Challenge 2012 y
SMU Invitational 2014

Morán Fotografía

Egresado de Ingeniería Industrial en la Ibero, Guillermo tuvo la oportunidad de trabajar en la agencia de publicidad internacional Young & Rubicam, en la cual fue responsable de administrar las campañas de dos empresas nacionales: Pan Dulce Tía Rosa y Tortillinas Tía Rosa, que a su vez forman parte de Grupo Bimbo, una de las compañías mexicanas con mayor presencia y crecimiento nacional e internacional. Habiendo trabajado con clientes de este nivel, fue conformando una idea de lo que verdaderamente hace exitosa a una empresa y los elementos que las empresas necesitan para triunfar.

"Mi teoría es que las empresas más exitosas, independientemente del tamaño, son las que escuchan mejor a sus empleados y clientes, los que están dispuestos a mejorar constantentemente y van formando una relación de confianza con el público".

GSS nació a partir de la idea de proveer un servicio integral para que las pymes mejoren la comunicación interna de sus negocios, conozcan a fondo a su target y competencia, respondiendo de manera más eficaz ante cualquier error, y creando una campaña de publicidad que realmente transforme su inversión en resultados.

"Lo que nos diferencia de otras agencias, a parte de la estructura de trabajo, es que somos un equipo muy compacto, lo que nos permite tener una relación muy cercana con nuestros clientes y estar en constante enseñanza-aprendizaje con ellos. Existen

muchas satisfacciones dentro de este negocio, la dinámica de acción, estar en contacto con distintos tipos de empresas y el aspecto creativo de las campañas, pero lo que más disfrutamos es la satisfacción de nuestros clientes al implementar los procesos que les proponemos y ver los resultados".

Guillermo les aconseja a los jóvenes emprendedores adquirir experiencia trabajando en una empresa, aunque el salario no sea alto, enfocarse en aprender; y asimismo, que es mejor emprender un negocio que combine una buena idea con experiencia, de manera que su proyecto esté fortalecido.

"Estoy convencido de que para que una sociedad tenga éxito económico requiere constante innovación y renovación, y eso se da en gran parte a la competencia creada por las pymes que deben emprender los jóvenes, y más que nada, que no se esperen a que *las cosas mejoren*, ya que gran parte de las empresas mexicanas más fuertes arrancaron en tiempos de inestabilidad".

> *Las ideas no duran mucho, hay que hacer algo con ellas*
>
> ***Santiago Ramón y Cajal***

FERIA DE TORREÓN

COSTUMBRE Y TRADICIÓN PARA LOS LAGUNEROS

Entrevista por Yolanda Trasfí | Fotografías por Melchor Cadena

Cada año en la Comarca Lagunera se lleva a cabo una gran tradición para la sociedad: la Feria de Torreón, organizada por los Socios del Club Rotario en nuestra ciudad, quienes con gran trabajo voluntario, engrandecen el significativo proyecto para brindar a los laguneros una fiesta monumental.

Origen

En 1946 la gran feria fue organizada por los socios del Club Rotario de Torreón como Feria del Algodón, Industrial y de la Uva de Torreón, Asociación Civil, en reconocimiento a los tres grandes puntales en que entonces se sostenía la economía de la región. Después, a medida en que el mundo lagunero crecía, evolucionaba, se enriquecía y se diversificada, la feria llegó a ser conocida de manera más incluyente como Feria de Torreón.

Desde entonces muchas generaciones de socios Rotarios han trabajado sin descanso como voluntarios para engrandecer este gran proyecto hasta a convertirlo, partiendo de aquella primera modesta kermés que en 1946 se celebró en la Plaza de Armas de Torreón, en lo que es hoy, en que antes se recibe a medio millón de visitantes cada año.

Motivos y objetivos

Los Rotarios consideran que cualquier agrupación humana que no esté unificada en sus formas de ser y en sus formas de pensar no tiene probabilidades de triunfar, y por ello sucede siempre que en los pueblos y en las naciones las costumbres y las tradiciones son en gran medida las que dan cohesión, unidad e identidad a cada comunidad.

Por ello es que en el Club Rotario siempre han creído que una de las mejores y más valiosas contribuciones que la Feria de Torreón aporta es la de ofrecer a la gente, durante todo un mes, cada año, una fiesta monumental que es ya costumbre y tradición para todos los laguneros, de todas las edades, capacidades, sectores sociales y posibilidades económicas, que anualmente se reúnen en perfecta armonía para festejar las cosas más bonitas que les son comunes a todos en la maravillosa Comarca Lagunera. Hacer una fiesta regional en la que todos los laguneros son invitados de honor es uno de los objetivos del Club Rotario. "Todo nuestro pueblo merece tener este punto de reunión y este medio de diversión, y además, ¡qué satisfacción se siente al ver hoy en la Feria a personas de la tercera edad que recuerdan con añoranza los tiempos en que ellos mismos, hace muchos años, visitaban esta misma Feria cuando aún eran niños!"

Otro objetivo muy importante es el de recabar fondos a través de la Feria para cumplir permanentemente una labor social de beneficio para la comunidad. Y esto se logra gracias a mucho trabajo voluntario de los Rotarios, cumplido con detallada organización y con una administración muy rigurosa y transparente de los fondos obtenidos para encauzarlos a becas, hospitales, prótesis, vacunas, agua potable, escuelas, educación y cultura en general, todos ellos

programas que se han desarrollado sin interrupción durante los 68 años consecutivos en que el rotariado ha hecho realidad la Feria de Torreón, lapso en que de seguro han aplicado ya muchos millones de pesos en su historia.

Estructura organizativa

La estructura organizativa del Club Rotario está formada por cuatros Asociaciones Civiles, cada una con sus funciones específicas, que permiten una operación eficiente de este proyecto:
-Club Rotario de Torreón, AC
-Rotarios de Torreón, AC
-Feria del Algodón, Industrial y de la Uva de Torreón, AC
-Fundación Rotaria de la Laguna, AC
Cada Asociación Civil cumple su cometido en organizar, administrar, supervisar y operar el Club, la Feria y las obras benéficas.

Bases del éxito

Las bases del éxito de este proyecto son múltiples, pero fundamentalmente se encuentran en:
-Una ideología muy depurada y transparente de servicio a la sociedad por parte de los Rotarios, lo cual gana respeto y elimina obstáculos.
-Un trabajo voluntario, secuencial, ininterrumpido y bien organizado, de varias generaciones de Rotarios.
-El apoyo y aliento recibidos siempre por parte de las autoridades.
-El respaldo financiero de empresas y organismos del sector de los negocios, que es vital en este éxito.
-El respaldo invaluable de los organismos la sociedad civil.
-La aceptación y el aprecio del público a este gran proyecto.

Qué sigue

Desde hace tiempo los directivos de la Feria y del Club visitan anualmente otras ferias y otros parques de diversiones en el país y fuera de él, pues el sueño Rotario no quiere detenerse y, a pesar de limitaciones financieras, se tiene planeado el crecimiento. Pero ello irá siempre con respeto absoluto a la misión prioritaria del Club Rotario, que es la provisión de obras directas de beneficio social para la comunidad. Así, sin descuidar este factor importantísimo, se espera que cada vez más fuerzas se unan para hacer posible una Feria de Torreón aún mejor y más grande, que sea orgullo no solo para la región, sino también para el país, en el cual ocupa un lugar muy destacado.

Ford

Go Further

PREVENTA DE **MUSTANG**

CONOCE EL NUEVO **FORD MUSTANG 2015**

Te invitamos a Ford Gómez Palacio para conocer a detalle el totalmente nuevo FORD MUSTANG 2015.

¡Sé de los primeros en apartar el tuyo!

surman.com

grupo_surman Ford Gómez Palacio

Surman

Ford | FORD CREDIT AUTOFINANCIAMIENTO CONAUTO Ford

AUTOPCIÓN Ford

FORD GÓMEZ PALACIO
BLVD. MIGUEL ALEMÁN Y GUANACEVÍ S/N
PARQUE IND. LAGUNERO.
GÓMEZ PALACIO, DGO. CP 35070
TEL: 7493000

PUEDO MÁS

ALBERTO GONZÁLEZ IRIARTE

DIRECTOR COMERCIAL DE TOYOTA

Morán Fotografía

Originario de Torreón, Coahuila, es Ingeniero Mecánico Administrador egresado del ITESM Campus Monterrey, cuenta también con una Maestría MS Degree en Engineering Managment (PSU Portland State University).

Comenzó a colaborar en Toyota Laguna en el 2009, después de haber sido Director de Operaciones de la franquicia Curves for Women en Costa Rica, Chile y Venezuela.

El primer puesto que ocupó dentro de Grupo Valmur fue el de Director Comercial de Autolasa en el año 2000 y en el 2009 nuevamente se incorporó al Grupo como Director Comercial de Toyota Laguna.

De inicio uno de los retos que enfrentó en su nuevo puesto fue incrementar la rentabilidad y las ventas de la empresa que venía de dos años con caída en ambos indicadores.

"Una de mis experiencias más significativas en el Grupo a lo largo de este proceso, ha sido obtener el mayor número de ventas en la historia de Toyota Laguna en 2011. Ser el distribuidor Toyota con mayor crecimiento en ventas a nivel nacional en 2011 y ser el distribuidor Toyota con mayor número de ventas de Sienna a nivel nacional en el mismo año".

Alberto considera que el factor humano es la clave del éxito en las empresas y que el gran reto es tener la habilidad de conformar un equipo de trabajo que asuma el compromiso de generar sinergia para lograr y rebasar los objetivos de la organización.

Lo que más disfruta de su trabajo es el nivel de interrelación con empresas y empresarios de la región, el trato con la gente y ver que su esfuerzo se ve reflejado en el buen desempeño de la empresa.

> *A veces gano, otras aprendo, nunca pierdo*

Su aspiración a futuro es asumir la Dirección General de un grupo empresarial preferentemente relacionado con el giro automotriz. "Es fundamental ser muy cauto con el éxito y obtener el mayor aprendizaje de las malas experiencias; nunca estar en una zona de confort".

TE LLEVAMOS DE
LA MEJOR MANERA,
POR MENOS DE
LO QUE TE IMAGINAS.
MÁS ESPACIO SIN CARGO EXTRA
interjet
.com

FÓRMULA 1

DATOS SOBRE LA HISTORIA DE LA MÁXIMA CATEGORÍA

ANTECEDENTES

En 1894 Francia fue el escenario en que se iniciaron las competencias, que pronto adquirieron su principal característica: poner a prueba tanto la resistencia del automóvil como la del piloto. Para 1900 se instituyó la Copa Gordon Bennett en Europa y en 1904 la Copa Vandelbilt en EU, sin embargo hacia 1906 el único Gran Premio se realizaba en la legendaria pista francesa de Le Mans, un circuito formado por caminos públicos temporalmente habilitados para la competencia.

El primer circuito construido con la finalidad de efectuar carreras de autos fue el de Brooklands en Inglaterra (1907), seguido del Indianapolis Motor Speedway (EU, 1909) y el Autodromo Nazionale Monza (Italia, 1922); después de los Grandes Premios en Francia fue en éste último en que se llevaron a cabo competencias de ese nivel, que para 1924 se extendieron a Bélgica y España.

Antes de la Primera Guerra Mundial las únicas reglas de la competencia eran el tamaño del motor y el peso de las unidades participantes, pero estos lineamientos no operaron permanentemente, ya que en algunos periodos hubo más bien una "fórmula libre", que permitía todas las variables posibles. En el periodo de entreguerras comenzó a darse el fenómeno de marca y/o constructor, en que destacaron Alfa Romeo y Mercedes-Benz, así como Enzo Ferrari, Ettore Bugatti y Ferdinand Porsche.

SURGE LA FIA

Después de la Segunda Guerra Mundial, en 1947, surgió la Federación Internacional de Automovilismo (FIA), cuyo antecedente fue la Asociación Internacional de Clubes de Automóviles Reconocidos (AIACR, por sus siglas en francés; 1924), que para la temporada 1950 instituyó la Fórmula 1 al unir varios Grandes Premios nacionales y crear un Campeonato Mundial de Pilotos, basado en puntaje, que arrancó en el circuito de Silverstone (Inglaterra) y cuyo primer triunfador fue Giuseppe Farina con Alfa Romeo, mientras que Ferrari es la marca que desde entonces ha participado permanentemente. Asimismo, en 1958 surgió el Campeonato Mundial de Constructores y Vanwall fue la primera escudería en obtenerlo.

TOP DE PILOTOS (EN ORDEN POR CAMPEONATOS OBTENIDOS)

NOMBRE	PAÍS	ESCUDERÍAS	CAMPEONATOS GANADOS
Michael Schumacher	Alemania	Jordan, Benetton, Ferrari y Mercedes-Benz	Siete (1994, 1995, 2000, 2001, 2002, 2003 y 2004)
Juan Manuel Fangio	Argentina	Alfa Romeo, Mercedes-Benz, Ferrari y Maserati	Cinco (1951, 1954, 1955, 1956 y 1957)
Alain Prost	Francia	Renault, McLaren, Ferrari y Williams	Cuatro (1985, 1986, 1989 y 1993)
Sebastian Vettel	Alemania	Toro Rosso y Red Bull	Cuatro (2010, 2011, 2012 y 2013)
Jackie Stewart	Escocia	BRM, Matra y Tyrrel	Tres (1969, 1971 y 1973)
Niki Lauda	Austria	Ferrari y McLaren	Tres (1975, 1977 y 1984)
Ayrton Senna	Brasil	Toleman-Hart, Lotus-Ranault, Lotus-Honda, McLaren-Honda y Williams-Renault	Tres (1988, 1990 y 1991)

TOP DE ESCUDERÍAS (EN ORDEN POR CAMPEONATOS DE CONSTRUCTORES OBTENIDOS)

NOMBRE	PAÍS	CAMPEONATOS GANADOS
Ferrari	Italia	Dieciséis (1961, 1964, 1975, 1976, 1977, 1979, 1982, 1983, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2007 y 2008)
Williams	Gran Bretaña	Nueve (1980, 1981, 1986, 1987, 1992, 1993, 1994, 1996 y 1997)
McLaren	Gran Bretaña	Ocho (1974, 1984, 1985, 1988, 1989, 1990, 1991 y 1998)
Lotus	Gran Bretaña	Siete (1963, 1965, 1970, 1972, 1973 y 1978)
Red Bull	Gran Bretaña	Cuatro (2010, 2011, 2012 y 2013)

Fuentes: f1aldia.com / statsf1.com / about.com / theformulaonegp.wordpress.com / emol.com

HONDA
The Power of Dreams

CARÁCTER DEPORTIVO, ESENCIA HÍBRIDA. ORIGEN HONDA.

CR-Z

www.hondamilenio.com

HONDAMILENIO

COCINA PARA ÉL Y ELLA

Parte de nuestro día a día es visitar la cocina, ya sea para desayunar, comer o cenar, aunque debemos aceptar que no todos vamos con la misma frecuencia. La realidad es que muchos no tenemos el tiempo para preparar exquisitos platillos como los que vemos en Instagram y/o Pinterest. Por lo tanto, preferimos salir a comer para satisfacer nuestra necesidad primaria y de paso apoyar la economía de los restauranteros mexicanos.

Por Fernando Villa

Afortunadamente, para los consumidores la tecnología también tiene su espacio en la cocina. Pasa el tiempo y se van creando inventos novedosos que contribuyen a darnos más calidad en menor tiempo en nuestras necesidades alimenticias. Un claro ejemplo del pasado fue cuando nuestras abuelas vieron por primera vez una Kitchen Aid; creyeron que era una creación del futuro que nadie usaría, incluso algunas juzgaban dichas máquinas como si las hubiera fabricado el mismísimo diablo y que le quitaría calidad a las recetas de la tatarabuela.

Hoy sabemos que la realidad es totalmente otra. Ahora tenemos excelentes *gadgets* para la cocina como la Nespresso de Nestlé, exquisita pieza de ingeniería, la cual prepara café al gusto y necesidad de cada persona. También existen tablas para picar ingredientes que combinan una báscula digital que retroalimenta acerca de las calorías, sodio, carbohidratos, etc. contenidos en los alimentos. Con esto muchísimas personas pueden mantener sus dietas de manera balanceada. El futuro luce aún más prometedor para los que gustamos fantasear y para aquellos fans de Star Trek, Electrolux está desarrollando un *gadget* que podría reemplazar a los refrigeradores. En esencia sería una especie de portal que suspendería la comida en un gel biopolímero manteniendola a la temperatura óptima, usando muchísimo menos energía que los actuales refrigeradores. También General Electric (GELabs) está probando con dispositivos que indican las calorías totales del alimento en tiempo real, mientras lo cocinan a la perfección.

01 / NESPRESSO DE NESTLÉ

02 / PERFECT PORTIONS

03 / ELECTROFLUX BIO ROBOT REFRIGERATOR

Esto es una pequeña probadita de lo que el futuro nos traerá a nuestras cocinas. Solo es cuestión de esperar e innovar.

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

PLIEGO GENÉRICO

DURANGO

Conóceme y Enamórate ¡Atrévete a Vivirlo!

Durango corazón geográfico de México, es Tesoro Colonial cuya riqueza arquitectónica se ve rodeada de la diversidad de sus paisajes, místicos desiertos, majestuosa sierra y caprichosas quebradas. Con cielo que inspiró a las grandes estrellas del cine internacional.

- Orgullosas de saberse trascendentales, las cúpulas de la Catedral Basílica Menor se quedan marcadas en los visitantes, siglos de historia reflejados en el fino arte de Benigno Montoya, son determinantes para la historia de Durango.

- Con la belleza de sus caminos y paisajes, vive tu propia aventura en dos ruedas, el lugar ideal para practicar el ciclismo.

DURANGO
www.visitadurango.mx

f turismodurango

01 800 624 6567

@turismodurango

www.webcamsdemexico.com/durango.html

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa

MÉXICO
VÍVELO PARA CREERLO
visitmexico.com

OMELETTE ASIÁTICO DE OTTOS

Por Sonya Garza Rapport

LA HISTORIA

Viajar por el Hill Country de Texas es recordar la niñez de mis tres hijos, a quienes durante las vacaciones "grandes" llevábamos por carretera a esa parte del Estado norteamericano vecino, para ir a los diferentes campos de verano Mystic, Río Vista y Heart of the Hills, cuyos nombres encierran nostalgias.

La historia nos cuenta de un príncipe alemán quien alentado por las fabulosas narraciones acerca de este territorio y animado por los diferentes gobernantes de Norteamérica, envió numerosos grupos de compatriotas a reclamar y poblar con asentamientos estas grandes planicies después de que Texas fuera anexada a Estados Unidos.

Hoy nos encontramos con sus descendientes en el bellísimo pueblo Fredericksburg, hermoso e idílico, con esas casas que parecen brotar de un cuento de hadas de los hermanos Grimm, y no se diga de sus lindos y magníficos restaurantes en que disfrutamos platillos internacionales, así como en sus pequeños B&B (Bed and Brekfast) de una hospitalidad extraordinaria, todo esto junto al río Guadalupe.

LA RECETA

INGREDIENTES

- 6 huevos
- 4 rebanadas de queso gruyere
- 2 rebanadas de jamón (prosciutto)
- 1 manojo de brotes de frijol
- 1 cucharadita de salsa agridulce hoisin
- Sal y pimienta al gusto
- Hojas de lechuga y de albahaca

PREPARACIÓN

Batir las claras a punto de turrón y envolver en ellas las yemas. Salpimentar. En una sartén añadir una cucharada de aceite de oliva y sofreír el jamón y los brotes de frijol, incorporando la cucharadita de la salsa agridulce hoisin. En otra sartén deslizar los huevos y con una espátula ir despegando de las orillas hasta que estén bien cocidos. Verter los demás ingredientes, añadir el queso gruyere y doblar con la espátula formando una media luna. Acomodar en un platón, adornándola con las hojas de lechuga y de albahaca.

En un mundo de opciones, **la elección correcta.**

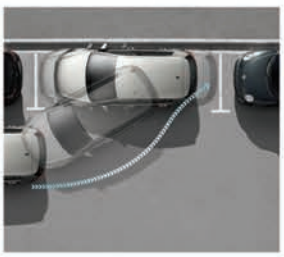
Uno de nuestros vehículos más deseados, regresa con más innovaciones y deportividad que nunca.

Conócelo en tus Concesionarias: Autocentro y Autopop.

Donde es más fácil comprar un Volkswagen.

Luces de niebla con función de luz de curva estática.

Potente y eficiente motor 1.4L Turbo con transmisión DSG de 7 velocidades.



Asistente de aparcamiento Volkswagen.

***Equipamiento opcional. **La imagen mostrada es de carácter ilustrativo.**
Para mayor información sobre equipamiento, colores y versiones consulta a tu Concesionaria Volkswagen.

Autocentro

Blvd. Gral. Pedro Rodríguez Triana
No. 111, Torreón, Coah.
(871) 729 37 00

AutocentroVolkswagen

www.vw-autocentro.com.mx

Autopop

Blvd. Miguel Alemán No. 500 pte.
Gómez Palacio, Dgo.
(871) 175 05 00

AutopopVolkswagen

www.vw-autopop.com.mx

GRUPO Artec

MAÍZ

Esencia de la tradición culinaria mexicana

ORIGEN

Especialistas de la Arqueología y la Paleobotánica no han podido establecer un lugar de origen del maíz, en general coinciden en que se extendió desde el centro de los Andes hasta América Central, México y el norte del continente. Por otro lado, también se ha contemplado la posibilidad de que llegó a través del Pacífico tropical, con los pueblos navegantes, quienes desembarcaban en la costa peruana.

Dataciones con carbono 14 en espigas encontradas en cuevas han dado a conocer que el maíz se consumía en nuestro territorio siete mil años atrás. La evolución de este alimento se debió a los selección natural y con la llegada de la agricultura, a que ciertas variedades salvajes se convirtieron en plantas cultivadas.

Desde hace cerca de cuatro mil 600 años, en el Valle de Tehuacán, al sur de nuestro país, ya se cultivaba maíz. En la época precolombina la presencia de esta gramínea iba de Chile a Canadá oriental, momento en que ya existían un buen número de sus variantes que se han preservado hasta hoy.

> *Toda la gloria del mundo cabe en un grano de maíz*
>
> ***José Martí***

PRESENCIA EN MÉXICO

Para los mexicanos el maíz ha sido un elemento constante a lo largo de 80 siglos, por lo que como símbolo, su fuerza abarca no solo el aspecto alimenticio, sino también la muestra de que pueden crearse utensilios y técnicas de cultivo, y lo más relevante: un vínculo con la madre tierra, arraigo que es visible para el resto del mundo.

Los estudiosos del tema afirman que hay amplias posibilidades de que la cultura olmeca haya tenido en sus manos la mayor especialización en el cultivo del maíz, antecedente de la forma en que ahora mismo se realiza esta tarea, y de igual manera, los colocan como creadores de la tortilla.

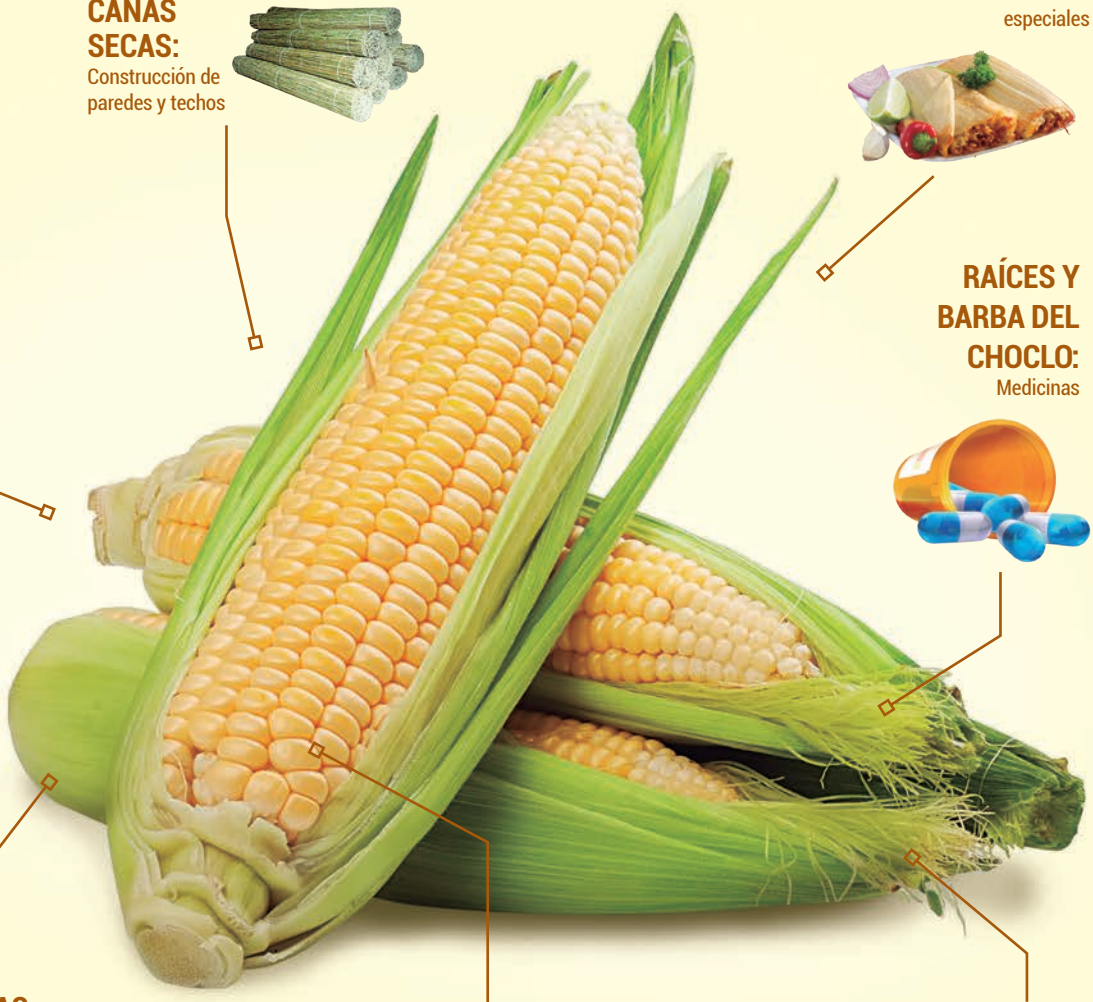
FACETA CULINARIA

Un sistema alimentario se integra por métodos de cultivo, ingredientes, procesos de preparación y uso de utensilios para cocinar. Sin duda el nixtamal, que despoja a los granos de maíz de su hollejo al remojarlos en agua alcalina, permitió el surgimiento de una diversidad de formas para cocinarlo.

Esa versatilidad incluye consumir los granos de maíz tostados o hervidos; secos se transforman en masa y sirven para preparar bebidas; el huitlacoche de igualmanera es sumamente apreciado; los jilotes se comen enteros; también destacan los esquites, granos muy frescos hervidos. Otra forma muy antigua de uso culinario del maíz son los tamales, de los que existen más de 400 variedades y se ligan a determinadas festividades o rituales.

Los principales utensilios creados para procesar y cocinar el maíz son: metate, metlapil, molcajete y tecomate, construidos con piedras volcánicas basálticas talladas; así como los comales, originalmente fabricados con barro cocido.

APROVECHAMIENTO DEL MAÍZ



CAÑAS SECAS:
Construcción de paredes y techos

ESPIGAS:
cocinar tamales especiales

CAÑA:
Miel y azúcares

RAÍCES Y BARBA DEL CHOCLO:
Medicinas

CHALAS SECAS O TOTOMOXTLES (HOJAS):
Envoltura de tamales

OLOTES O MARLOS:
Tapones para recipientes, artesanías y combustible

BARBECHO O RASTROJO:
Abono

CONEXIÓN RELIGIOSA

Los cuidados del indispensable maíz dieron origen a complejas ceremonias colectivas vinculadas a la fertilidad agrícola y también a un sistema de sanciones sociales y tabúes. Por ejemplo, se penaba con severidad el robo de mazorcas en las milpas, pero se aceptaba que los viajeros hambrientos las consumieran directamente en el lugar, costumbre que se preserva entre los rarámuris. Asimismo, los granos jamás debían dejarse caer al piso por descuido. Las mujeres capaces de cocinar buenas tortillas y tamales eran socialmente muy valoradas. Algunos mayas actuales denominan al maíz el Santo Gracia o Mamá Xunáan, y consideran pecado pisarlo, así que recogen hasta el último grano.

Yum Kaax, dios del maíz

CURIOSIDADES

1 Maíz es una palabra de las Antillas, donde los españoles conocieron su existencia, derivada del vocablo *mahis* en lengua arauca.

2 Para los mexicas los pueblos que comían tortillas frescas eran de sabios, poetas y arquitectos; mientras que quienes consumían tortillas duras o secas eran bárbaros e incultos.

3 Estudios nutricionales han comprobado la notable complementación de una dieta combinada de maíz, chile, frijol y calabaza.

4 El consumo de maíz procesado mediante la nixtamalización evita enfermedades como la pelagra y facilita la calcificación de huesos y dientes.

5 La técnica de cocción que produce el reventado del maíz palomero es prehispánica.

6 Con el maíz fermentado se preparan bebidas alcohólicas como el tesgüino o tejuino y la chicha.

7

Se ha calculado que en la época previa a la industrialización, una mujer europea precisaba tres o cuatro horas semanales para fabricar el pan que consumía una familia estándar, mientras que una mujer mexicana invertía de 35 a 40 horas semanales elaborando tortillas para su hogar.

FUENTES:
WWW.VALVANERA.COM
WWW.ELPORTALDEMEXICO.COM

NUESTROS PRODUCTOS SON MUY MEXICANOS

QUESOS CHILCHOTA
El Queso de México

Encuentra nuestros productos en HQ super De todo... y algo más!

CHILCHOTA El Hogar del Queso

Expendios QUESOS CHILCHOTA Autorizados

o en tu tienda más cercana

Informes y Ventas: 719.16.81 (84) www.chilchota.com /ChilchotaMx

APORTACIÓN CULINARIA

La multiplicidad de platillos que componen la gastronomía mexicana son una muestra de la riqueza y diversidad que caracterizan a nuestra cultura. Entre sus ingredientes esenciales se encuentran el maíz, los chiles, los frijoles y una multitud de condimentos capaces de crear los más exóticos sabores que no solo son motivo de admiración y hasta veneración en nuestro territorio, sino que han trascendido fronteras para llegar a muy distantes latitudes.

Nuestra comida se ubica entre las cinco consideradas como más relevantes a nivel mundial, junto con la china, hindú, italiana y española, entendida como un modelo cultural completo, ya que involucra los siguientes elementos: actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales, que se han preservado a través de la historia.

Todo lo antes mencionado posibilitó que el 16 de noviembre del 2010, la Unesco reconociera a nuestra gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, luego de cinco años de su primera postulación ante el organismo internacional por parte del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta).

Además de estos fundamentos históricos y oficiales, como elemento cultural vivo, un importante número de chefs se han convertido en embajadores de la cocina mexicana, llevándola a todos los continentes, fenómeno que comenzó a tomar gran auge a partir de la década de los 80 del siglo XX. Por ello aquí te presentamos una muestra de restaurantes que se han posicionado en el gusto de los comensales europeos y estadounidenses.

Algunos de los platillos mexicanos más solicitados en el extranjero

- Tacos
- Salsas
- Guacamole
- Enchiladas
- Tamales
- Pozole
- Chiles rellenos

Fuentes:
unesco.org / televisioneducativa.gob.mx / clubplaneta.com.mx / percepcion.com.mx

ITACATE
PARÍS, FRANCIA

Una auténtica taquería mexicana localizada muy cerca de Louvre y la Rue de Rivoli. Su menú está integrado principalmente por tacos y tortas, además de alambres, postres y una variedad de bebidas que incluyen aguas frescas, cerveza y tequila.

Inaugurado en el 2011, su propuesta invita a conocer los verdaderos sabores de la cocina mexicana, disfrutando de una aventura culinaria, rica y variada, con énfasis en la frescura de los ingredientes y en que los platillos se sirven a la vista de los comensales.

EL CHEF
LYDIA GONZÁLEZ

Originaria del DF, además de sus estudios culinarios en su país natal, se preparó en el Ritz, donde también estudió su marido, Ange-Etienne, quien tiene a su cargo la gestión en Itacate Saveurs du Mexique.

TO KNOW

- Sus platillos se ofrecen sin adaptaciones, tal y como se degustan en México
- Posee el único trompo existente en París
- Venta de salsas y tortillas para llevar
- Ofrece servicio de catering y organización de eventos

MENÚ ESTRELLA

- Tacos al pastor
- Cóctel de camarón (en verano)
- Chorizo casero
- Guacacomole

ITACATE

94 Rue Saint Honoré
75001 París, Francia
01-4233-3987

www.itacate.fr
/Itacate-Saveurs-du-Mexique

OYAMEL

WASHINGTON, DC

Combina la rica diversidad regional de México con el ambiente urbano moderno del DF. Su atmósfera hace un juego perfecto con la creatividad del menú y carta de cócteles. Ofrece antojitos y platillos mexicanos, así como ceviches y tacos, margaritas y una impresionante variedad de vinos y tequilas.

Originalmente inaugurado en 2004 en el barrio de Crystal City, en Arlington, se trasladó a su actual ubicación en Penn a partir de marzo del 2007.

EL CHEF
JOSÉ ANDRÉS PUERTA

Nacido en España y con más de dos décadas en EU, es Chef y propietario de ThinkFoodGroup; en conjunto con Rob Wilder, formado por restaurantes en Washington DC, Los Ángeles, Las Vegas, Miami y Puerto Rico. Recientemente fue nombrado Decano del Programa de Estudios de Español en el Centro Culinario Internacional.

TO KNOW

- Desde hace siete años celebra un Festival Anual del Tequila y Mezcal
- También celebra las fechas más significativas de la cultura mexicana: Independencia, Día de Muertos y la Candelaria, ofreciendo menús especiales
- Forma parte del Top 10 de Restaurantes Mexicanos en el Mundo, elaborado por el periódico *Reforma*
- Cuenta con las Oyamel Gift Cards para los amantes de su oferta culinaria

MENÚ ESTRELLA

- Tamales
- Variedad de cócteles de mariscos
- Pozole verde
- Queso fundido con tequila

oyamel COCINA MEXICANA

401 7th Street NW
Washington, DC 20004
Corner of 7th & D Streets
202-628-1005

www.oyamel.com
info@oyamel.com
/oyameldc
@oyameldc

LOS AZULEJOS

BARCELONA, ESPAÑA

Alta cocina tradicional mexicana, con platos de autor y fusión mediterránea. Además de su propuesta culinaria, se distingue por contar con un amplio menú elaborado con ingredientes frescos, ofrecer una variada coctelería y ser un restaurante exclusivo que posee Lounge Club.

A partir del 2011 se instaló en el barrio Gótico, creando un espacio que rememora las antiguas haciendas mexicanas, con una atmósfera ad hoc tanto para reuniones grupales como para veladas en pareja.

EL CHEF
JOEL VELAZCO

Graduado del Centro Culinario Ambrossia, proveniente de la ciudad de México, llegó a Barcelona para unirse al equipo de Los Azulejos, fundado en 1962. Entre otros prestigiosos restaurantes, ha colaborado en El Odeón (Grupo Canarios) y Taberna de León (con la reconocida Chef Mónica Patiño).

TO KNOW

- Decoración y elementos de ambientación directamente llevados de México
- Presenta a músicos y artistas típicos
- Organización de eventos privados, culturales y corporativos
- Ofrece catering y servicio de camareros

MENÚ ESTRELLA

- Sopesitos azules de cochinita pibil y foie
- Tacos de pato al horno con salsa verde y soya
- Sopa de frijol con chipotle, tortilla frita y queso fresco
- Solomillo con salsa de tomate verde, arroz gratinado con queso Gouda y nopal asado

Los Azulejos

Trinitat 3
08002 Barcelona, España
933-041-979

www.losazulejos.es
info@losazulejos.es
/Restaurante-Los-Azulejos

MESTIZO

MADRID, ESPAÑA

Su nombre simboliza el origen de la gastronomía que ofrece, surgida de una mezcla o fusión de ingredientes y tradiciones española e indígena, las cuales originaron la comida mexicana.

Conforman su menú gran variedad de platillos de todas las regiones de México, entre los que destacan la sopa de tortilla, los chiles rellenos de picadillo o queso y una multiplicidad de tacos a elección de los comensales.

EL CHEF
ARMANDO OROPEZA

Tiene a su cargo la Dirección del restaurante en Madrid, que también cuenta con una sucursal en Londres, y asimismo lleva las relaciones públicas.

TO KNOW

- Se ubica en la exclusiva zona del barrio de Salamanca
- Difunde la cultura y tradiciones a través de festivales culinarios dedicados a algunos platillos en especial, por ejemplo, tamales y mole
- El local cuenta con un patio en que se encuentra una representación del santuario de la mariposa monarca
- Su bar ofrece una interesante gama de finos tequilas

MENÚ ESTRELLA

- Tamal oaxaqueño
- Chile ancho relleno de cerdo en adobo
- Variedad de enchiladas
- Molcajete Mestizo

MESTIZO
Restaurant & Tequila Bar

Recoletos 13
28000 Madrid, España
915-756-453
madrid.mestizomx.com

madrid@mestizomx.com
/MestizoMadrid
@mestizomx

Grupo GAREY

SURTIDORA DE RESTAURANTES Y COMEDORES INDUSTRIALES

*Equipo para cocinas y comedores industriales

*Restaurantes

*Bares

*Banquetes

BLVD. REVOLUCIÓN NO. 1605 OTE. TORREÓN, COAH.

TELS. 01-800-9259507, (01-871) 718-1477, 718-7677, 718-8376

LUPITA

LONDRES, INGLATERRA

Auténtica cocina de la ciudad de México en Londres, sus platillos están elaborados con ingredientes frescos, creando menús con los sabores, colores y aromas de lo mejor del arte culinario mexicano.

Con antecedentes que se remontan a 50 años atrás en la colonia Condesa del DF con El Farolito, Lupita llegó a Londres en 2010, y desde entonces se ha colocado entre los mejores restaurantes de su tipo en la capital inglesa.

EL CHEF
MARCO CUERVO

Nació en el DF. Cuenta con un BA en Gastronomía realizado en la Universidad del Claustro de Sor Juana. Es Chef Ejecutivo en Lupita y se declara sí mismo "un gran amante de la comida real".

TO KNOW

- Gracias a su éxito, en 2012 abrió una segunda sucursal en Londres
- Se eligió el nombre del restaurante por ser fácil de pronunciar para los ingleses
- Ganador del Premio Lukas 2014 que reconoce la aportación de la cultura latinoamericana en Gran Bretaña
- Cuenta con el Bar Mayahuel

MENÚ ESTRELLA

- Tacos al pastor y de carnitas
- Guacamole artesanal
- Ensalada maya
- Arroz a la mexicana

Lupita

60-62 Commercial Street
13 Villiers St
Londres, Reino Unido
203-141-6000

www.lupita.co.uk
info@oyamel.com
/LupitaEast
@lupitauk

EL COSTEÑITO TORREON
@ELCOSTENITOTRC

grupocosteño

TIENES que PROBARLO

El Costeñito®
Tacos, Cocktails & Drinks

PULPO A LAS BRAZAS

INDEPENDENCIA • INTERMALL • 4 CAMINOS • GALERÍAS LAGUNA • GÓMEZ PALACIO • DURANGO

MASTERS of the kitchen

Fuentes: **www.imchef.org** | **www.profichef.com**

Ante el flujo de los comensales, las presiones de los expertos y la lucha eterna de perfección contra rapidez, la cocina puede convertirse en todo un campo de batalla; un buen líder sabrá coordinar los esfuerzos y entregar al cliente no solo un excelente platillo, sino una experiencia que recordará por siempre.

Chef Ejecutivo es el cargo de alta dirección con las funciones de coordinar la brigada de cocineros y estar al mando funcional de una cocina. Se diferencia del Jefe de Cocina porque aquél tiene a su cargo el área, pero sin responsabilidad de liderazgo o ejecución administrativa.

Entre las características de un buen chef, destacan las siguientes cualidades: disciplina, autoexigencia y deseo de perfección, orientación al liderazgo, capacidad de trabajar bajo presión y tomar decisiones rápidas, vocación orientada al servicio, limpieza y creatividad.

La Asociación Culinaria de México, AC otorga la Certificación de Cocineros ACM con validez internacional a aquellos chefs que comprueben sus conocimientos y habilidades mediante un examen de tres etapas. Esta asociación está formada por profesionales de la gastronomía y empresarios del ramo, y representa a México en la World Association of Cooks Societies a partir del año 2000.

Por otro lado, si el profesionista de este ramo realiza su trabajo de manera excelente, además de recibir el halago de sus comensales, puede ser acreedor a reconocimientos internacionales como Promesa de la Alta Cocina Cordon Bleu, Premio James Beard, Grand Prix de la Science de l'Alimentation, Grand Prix de l'Art de la Cuisine, Chef de L'Avenir y Bocuse D'Or.

CHEFS
laguneros

Recientemente inauguró el Bistro Bar dentro de las instalaciones de su restaurante

TONY JIMÉNEZ

BISTRO CALIFORNIA CUISINE

VIDA PERSONAL

Edad: *42 años*
Lugar de nacimiento: *Torreón, Coahuila*
Estudios: *Chef de Partie Four Seasons Biltmore*
Puesto: *Propietario de Bistro California Cuisine*
Tipo de cocina: *Alta cocina con acento francés y mediterráneo*

¿QUÉ TE MOTIVÓ A SER CHEF?
Inicié de lavatrastes a los 17 años, conocí grandes chefs y lo que empezó como un trabajo, terminó siendo mi gran pasión.

AL IR A UN RESTAURANTE, ¿CUÁL ES TU PLATILLO FAVORITO?
Tengo gustos diversos, con tendencia a lo sencillo.

¿QUÉ ESCUCHAS MIENTRAS COCINAS?
Disfruto escuchar el ambiente que genera mi personal en la cocina.

¿QUÉ MOMENTO DEL DÍA DISFRUTAS MÁS DENTRO DE LA COCINA?
Todos, no existe uno en especial. Desde las compras hasta la elaboración de los platillos.

¿COCINAS EN CASA?
Cuando tengo tiempo, sobre todo comparto con mis hijos la elaboración de un platillo.

"PARA SER GRANDE ***HAY QUE TRABAJAR CON LOS GRANDES*** Y ESO ES LO QUE HICE"

"Nuestro propósito es hacer de los valores, una forma de vida que nos permita fortalecer el objetivo de seguir siendo un proveedor, un vecino, un cliente, en resumen, un ciudadano corporativo responsable, preocupado por su entorno y parte fundamental del crecimiento de la sociedad".

Frank Zeller,
Director de Asuntos Corporativos,
Tyson de México.

Creando Valor en Nuestras Comunidades

>> En Tyson de México contribuimos al desarrollo integral de las comunidades donde operamos. Apoyamos iniciativas para combatir la desnutrición y participamos en programas que promueven la educación, salud, deporte, cultura y medio ambiente. Así ejercemos nuestro compromiso social con agrado y convicción.

Por tercer año consecutivo, obtuvimos el distintivo de Empresa Socialmente Responsable (ESR), otorgado por el Centro Mexicano para la Filantropía (CEMEFI). Ahora queremos ampliar los alcances de los apoyos que otorgamos a través de diversas instituciones, al evaluar nuestra participación en programas de mayor impacto.

A través del Programa de Voluntariado de Tyson de México, promovemos entre los Miembros de Equipo la cultura de responsabilidad social, invitándoles a dar parte de su tiempo para contribuir al crecimiento de las comunidades aledañas a los sitios de trabajo.

*En 2013, más de **200 voluntarios de nuestra empresa,** realizaron labores relacionadas con la habilitación de escuelas y apoyo a instituciones de beneficencia.*

*Además **244 mil personas** fueron beneficiadas con las más de **13 toneladas de producto Tyson** que se otorgaron al programa, Mano con Mano, Ayudemos de Corazón.*

Tyson de México
Alimentando. Hacemos la diferencia.

Ha atendido a más de 20 mil comensales en eventos

HOMERO ARRAS

GOURMET BANQUETES

VIDA PERSONAL

Edad: *58 años*
Lugar de nacimiento: *Hidalgo del Parral, Chihuahua*
Estudios: *Ingeniero Bioquímico en Tecnología de Alimentos y Ciencias Marinas, Tec de Monterrey Guaymas, Sonora con Maestría en Administración*
Puesto: *Propietario de Gourmet Banquetes*
Tipo de cocina: *Internacional y mexicana gourmet*

¿QUÉ TE MOTIVÓ A SER CHEF?
Fue algo que me atrajo desde que era pequeño. Para mí el punto de reunión predilecto siempre ha sido la cocina y la idea de crear o hacer algo me ha gustado permanentemente.

AL IR A UN RESTAURANTE, ¿CUÁL ES TU PLATILLO FAVORITO?
No tengo uno en especial, pero la cocina mexicana es mi favorita, la considero muy plena, muy completa.

¿QUÉ ESCUCHAS MIENTRAS COCINAS?
Más que nada, escucho lo que les gusta a quienes trabajan conmigo. Para mí es importante que todos se sientan en armonía.

¿QUÉ MOMENTO DEL DÍA DISFRUTAS MÁS DENTRO DE LA COCINA?
El simple hecho de estar en la cocina es disfrutar. Puedo permanecer en ella todo el día y toda la noche.

¿COCINAS EN CASA?
Si, disfruto mucho cocinar para mi esposa y mi hija. En especial el domingo, el desayuno nunca puede faltar.

"MI COCINA *ES LA MUESTRA DE QUE MÉXICO TIENE MUCHO* QUE DARLE AL MUNDO"

SERGIO LEDESMA

AVENUE KITCHEN + BAR

VIDA PERSONAL

Edad: *31 años*
Lugar de nacimiento: *Torreón, Coahuila*
Estudios: *Licenciado en Artes Culinarias*
Puesto: *Chef Ejecutivo/Propietario de Avenue Kitchen + Bar*
Tipo de cocina: *Internacional con influencia americana y un toque mediterráneo*

¿QUÉ TE MOTIVÓ A SER CHEF?
Podría decirse que fue una cuestión familiar, ver a mis abuelas cocinar y asistir a comidas familiares desde pequeño, fue lo que me llevó a descubrir mi vocación a los seis años.

AL IR A UN RESTAURANTE, ¿CUÁL ES TU PLATILLO FAVORITO?
No tengo un platillo definido, y es por eso que tiendo a inclinarme por la recomendación del chef.

¿QUÉ ESCUCHAS MIENTRAS COCINAS?
Aunque la música varía dependiendo del lugar, en lo personal me gusta acompañar a mi cocina con un poco de jazz.

¿QUÉ MOMENTO DEL DÍA DISFRUTAS MÁS DENTRO DE LA COCINA?
El momento del servicio, ese instante que considero el más ocupado de la noche, es el que más disfruto.

¿COCINAS EN CASA?
Me gusta mucho cocinarle a mi familia, es por eso que lo hago en mis días libres.

"MI COCINA ES ***LA EXPERIENCIA DE RECORDAR BUENOS MOMENTOS***, SIEMPRE LLENOS DE SABORES TRADICIONALES"

Ha realizado postres gourmet para más de 600 personas en bodas y eventos

SUSANA MIJARES

DÉLICE CHOCOLATIER & PATISSERIE

VIDA PERSONAL
Edad: *41 años*
Lugar de nacimiento: *Torreón, Coahuila*
Estudios: *Chef, Le Cordon Bleu Paris (1993)*
Puesto: *Chef Chocolatero y Pastelero, Délice Chocolatier*
Tipo de cocina: *Chocolatería belga y pastelería fina*

¿QUÉ TE MOTIVÓ A SER CHEF?
Desde siempre tuve claro que esto es lo que quiero hacer, siguiendo el ejemplo de la buena cocina de mi abuelita y la cultura de trabajo de mis padres.

AL IR A UN RESTAURANTE, ¿CUÁL ES TU PLATILLO FAVORITO?
Sin duda, la especialidad de la casa. Es el platillo que marca la diferencia del lugar.

¿QUÉ ESCUCHAS MIENTRAS COCINAS?
Música tranquila, instrumental, y de fondo el ruido intenso de la batidora y el vibrar de los moldes de chocolate.

¿QUÉ MOMENTO DEL DÍA DISFRUTAS MÁS DENTRO DE LA COCINA?
Cuando veo terminado mi trabajo y queda transformada la idea del cliente en un pastel.

¿COCINAS EN CASA?
¡Claro! Tengo cinco hijos y un esposo que saben de la buena cocina, y además lo disfruto.

"*POSTRES Y CHOCOLATES* QUE DEJEN UN DELICIOSO RECUERDO EN EL PALADAR Y EN TODOS LOS SENTIDOS"

DESCUBRE EN VINOTECA EL MEJOR PORTAFOLIO DE VINOS MEXICANOS

VINOTECA TORREÓN
Blvd. Independencia #111 L-26
Col. Granjas San Isidro
T. 718 1997 y 717 2338

VINOTECA®

Vinoteca es una marca registrada. Aplican restricciones. Evita el exceso. vinoteca.com

/vinoteca.mexico @vinoteca_mexico

Ha atendido a mil 500 comensales

MARÍA ESTHER AGUIRRE

GARUFA, RESTAURANTE ARGENTINO

VIDA PERSONAL

Edad: *57 años*
Lugar de nacimiento: *Fresnillo, Zacatecas*
Estudios: *Chef Profesional, Intérprete traductor, Letras y Literatura Inglesa*
Puesto: *Chef Ejecutiva de Garufa, Restaurante Argentino*
Tipo de cocina: *Argentina*

¿QUÉ TE MOTIVÓ A SER CHEF?
De pequeña vivía en el campo y cocinar era algo que se hacía todo el tiempo. Así es que desde desde entonces aprendí, viendo a mi madre cocinar de una manera muy tradicional.

AL IR A UN RESTAURANTE, ¿CUÁL ES TU PLATILLO FAVORITO?
El que yo no acostumbre a hacer, es mi elección. Y por lo general son platos muy sencillos.

¿QUÉ ESCUCHAS MIENTRAS COCINAS?
Música española en su mayoría y un poco clásica. Busco música que no me interrumpa y que me acompañe.

¿QUÉ MOMENTO DEL DÍA DISFRUTAS MÁS DENTRO DE LA COCINA?
El momento preciso en que cocino. Siempre estoy pensando en el platillo y su presentación, tratando de ver qué agregarle o cómo mejorarlo.

¿COCINAS EN CASA?
Sí, todos los días para mi familia y amigos. Me fascina sorprenderlos, prepararando diferentes platillos para todos ellos.

"MI IDEAL DE LA COCINA ES AQUELLA QUE *SE EXPRESA DE UNA FORMA ÚNICA*"

La Tienduca

GANADERIA REVUELTA

Carne sana y natural

Cowboy

ORIGEN
COMARCA LAGUNERA
COAHUILA Y DURANGO

Exportación a países:

USA · JAPÓN · REP. DE SENEGAL · VIETNAM · ANGOLA · HONG KONG

www.ganaderiarevuelta.com.mx

Torreón
Calz. Ávila Camacho
(a la entrada de BÁSCULAS REVUELTA)
27020 Torreón, Coah. México.
pedidos@ganaderiarevuelta.com.mx
(871) 747-4707 y 747-4777

Mazatlán
Plaza Náutica, local 105 (Fte. a Fracc. Mediterráneo)
Mazatlán, Sin., México
pedidosmzt@ganaderiarevuelta.com.mx
(669) 913-1899 y 913-1575

TIF · CALIDAD MÉXICO SUPREMA · SAGARPA PROVEEDOR CONFIABLE LIBRE DE CLEMBUTEROL · AMEG · BPM GMP · FOOD DEFENSE · BEEF · MAFF · USDA FSIS · HACCP CERTIFICADO

BUEN COMER

RESTAURANTES LAGUNEROS

Por Salma Cabrales

Con más de mil 500 establecimientos de comida en la Comarca Lagunera, la derrama económica para el sector gastronómico se puede definir en la creación de más de 15 mil empleos. Según el Licenciado Antonio Márquez González, Presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac), dichos establecimientos se rigen bajo los mismos estándares de higiene y salubridad que la Secretaria de Salud señala. Los estándares van desde chequeos médicos para todos sus empleados, hasta certificaciones.

Para el mes de octubre la Canirac espera la certificación ServSafe de Estados Unidos, que es de carácter internacional, para todos aquellos restaurantes que gus-

ten de obtener el mencionado grado distintivo. De igual manera, junto con el Gobierno Federal, se colabora en el programa Promesa por un México Sano para trabajar sobre la tabla nutricional de los alimentos, señala el Licenciado Antonio Márquez.

La tendencia en La Laguna reside en los conceptos, sin embargo, debemos recordar que la apertura de un restaurante cuya presentación sea única o llamativa, no lo es todo. Hay un servicio, promoción y alimentos a los cuales prestamos atención extra y de los cuales depende no solo el éxito, sino el tiempo de vida de un restaurante.

Por otro lado, el Presidente de la Canirac hace énfasis en los establecimientos que pueden presentar un tiempo de vida más corto, que son precisamente aquellos pertenecientes al empresario/emprendedor que no invierte el suficiente tiempo que requiere.

No obstante la temática o el tiempo que se le preste a cierto establecimiento, la ubicación es algo que no debemos olvidar. Hoy el sector con mayor plusvalía se encuentra a lo largo del bulevar Independencia, donde podemos encontrar la mayor oferta de restaurantes, todo esto sin dejar de lado el sector Senderos, Cobián, Paseo de la Rosita y poco a poco el Centro Histórico de Torreón.

Por último, es necesario recalcar que uno de los principales retos es estar siempre a la vanguardia en nuestra ciudad, donde la clave del éxito reside en la innovación. Pero por mucho que se hable de las tendencias del momento, se tiene que ser fiel a la esencia que se quiere presentar, ya que la innovación puede atribuírsele no solo a la temática, sino también al servicio, o incluso a un platillo. Así que apostémosle a la oferta gastronómica y apoyemos la diversidad local.

RINCÓN DEL BIFE

• Restaurante-Bar

Donde lo vital se convierte en placer, la mezcla de cinco elementos armonizan los sentidos de sus comensales: aire, agua, tierra, fuego marcan el quinto elemento: el servicio y la atención, creando una atmósfera en armonía con el entorno, haciendo de Rincón del Bife un exclusivo restaurante de estilo argentino con alimentos de la más alta calidad, donde sus carnes alcanzan los más altos estándares.

"La mezcla de cinco elementos, que armonizan los sentidos de nuestros invitados; Aire, Agua, Tierra, Fuego marcan el quinto elemento, el servicio y la atención"

EFRAÍN LÓPEZ SILVA
Gerente Ejecutivo de Rincón del Bife

Gusanos de maguey

Cabrería

Rapsodia bohemia

CARTA DE

RINCÓN DEL BIFE

ENTRADA

- Empanadas argentinas de espinaca, elote, chistorra y carne
- Carpaccio di manzo. Corazón de filete rasurado y preparado al gusto
- Gusanos de maguey sobre cama de aguacate
- Escamoles a la mantequilla montados en una cazuela de tortilla sobre una cama de aguacate con salsa de chipotle y guayaba
- Queso provoleta a la parrilla en aceite de oliva y pimiento siciliano

PLATO FUERTE

- Bife de chorizo
- Asado de tira
- Salmón rosado al gratín con salsa holandesa de cilantro
- Cazuela de camarón horneado en salsa cremosa de vino blanco, alcachofa, esparrago y estragón

POSTRE

- Rapsodia bohemia (pastel de queso doble crema con zarzamora y fresa al grand marnier)
- Crepas de cajeta con nuez
- Strudel de manzana con canela y nuez con helado de vainilla
- Crema catalana
- Monkey bomb de chocolate con un toque de plátano y centro de ganache de chocolate

Cocina argentina e internacional

Restaurante familiar

Carta de vinos

Reservaciones

Áreas privadas para eventos

Valet parking

Área de fumadores

CONTACTO
Blvd. Independencia 2390
Col. Estrella
27010 Torreón, Coah.
(871) 717-9096 y 793-7788
www.bife.mx

Carpaccio de portobello

Salmón sobre espárragos

Shot clamato

LA CASA DEL PANINI

Comida italiana e internacional

En el 2006 nació el restaurante que ha cautivado a la Comarca Lagunera. Con una amplia variedad de platillos gourmet, La Casa del Panini invita a disfrutar de comida italiana e internacional, así como de los mejores drinks y cocktails de la región.

"Queremos que todos se sientan como parte de nuestra familia y disfruten de nuestra sazón"

CARLOS FINCK Y GEORGINA S. DE FINCK
Chefs y Creadores de La Casa del Panini

Cocina italiana e internacional
Restaurante familiar
Carta de vinos
Reservaciones
Áreas privadas para eventos
Catering
Servicio a domicilio
Terraza
Área de fumadores

CONTACTO
Feliciano Cobián 576
Col. Nueva Los Ángeles
Torreón, Coah.
(871) 713-7176
adomicilio@lacasadelpanini.com
www.lacasadelanini.com
/lacasadelpanini
@lacasadelpanini
lacasadelpanini

La Choperia

LUNES A SÁBADO
2X1
En cerveza y bebidas nacionales
Promoción válida hasta las 7 pm
Vigencia al 28 de Sep.

MIÉRCOLES
TROVA

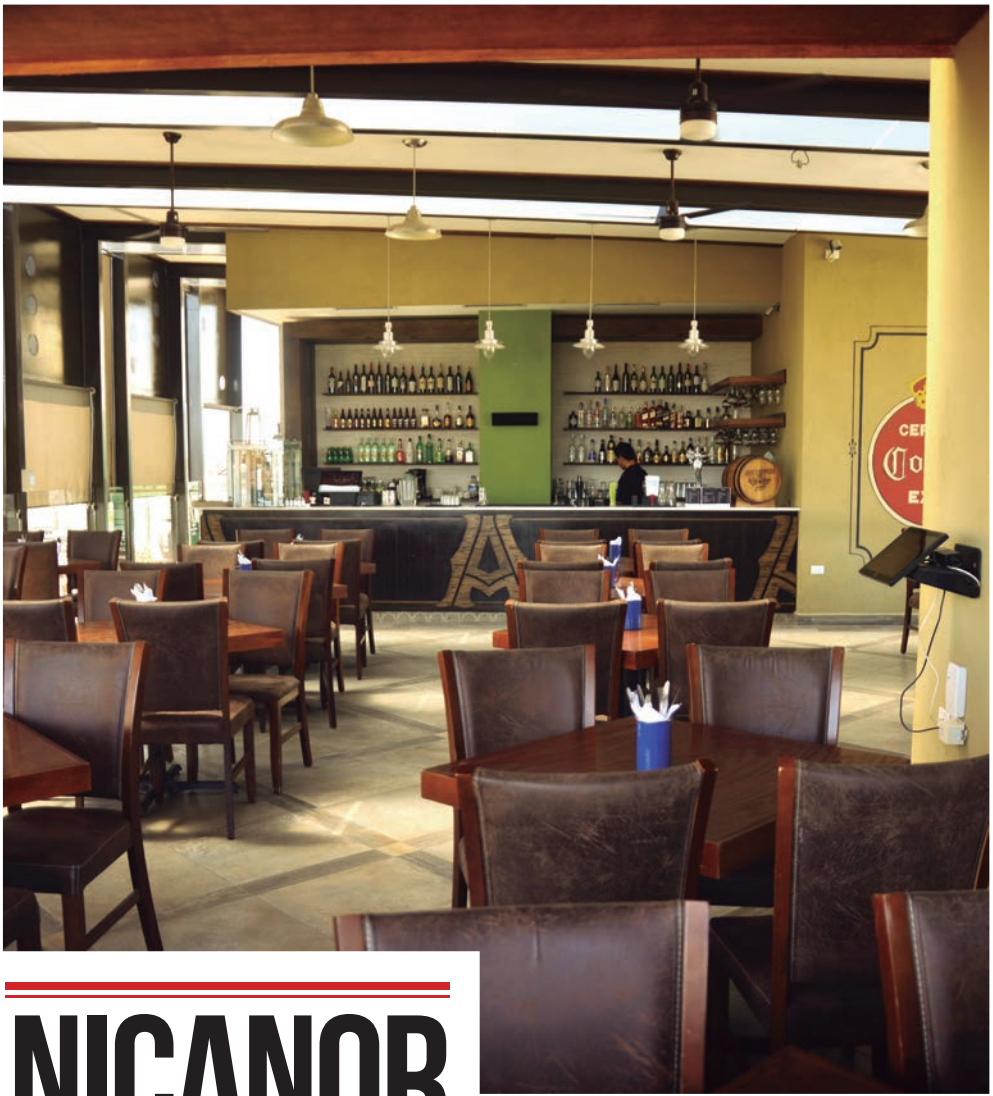
JUEVES
DJ

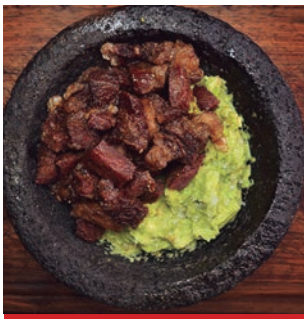
SÁBADO
KOLASH
Grupo en vivo
Rock-Pop

Autopista Torreón, San Pedro 505 Local 212. Plaza 505
Fraccionamiento Santa Bárbara. **Reservaciones :** T. (871) 750.93.94
Horarios : Lunes - Miércoles de 18:00 a 2:00 * Jueves - Domingo de 14:00 - 2:00

Coca-Cola®

La Choperia 505





Chicharrón de Rib-Eye

Rib-Eye al carbón

Pastel de ferrero

NICANOR

• Comida de asador •

Un restaurante que refleja la cultura norteña de las carnes asadas, con platillos innovadores, donde se pueden degustar una gran variedad de entradas, tacos, hamburguesas y cortes de la más alta calidad, en un ambiente relajado, con una inmejorable vista de la ciudad.

"Nuestra cocina representa la gastronomía del norte de México, basada principalmente en platillos elaborados en asador de carbón"

Cocina de asador
Restaurante de negocios
Terraza
Elevador
Valet parking
Área de fumadores
Reservaciones

CONTACTO
Blvd. Independencia 2295 ote.
Local 17, Col. San Isidro
Torreón, Coah.
(871) 204-7078
/nicanorcocinadeasador
@nicanortorreon
nicanortorreon

Ensalada de jamón serrano

Lomo tipo argentino

Cheesecake

GARUFA
RESTAURANTE ARGENTINO

Un momento para compartir

Es un centro gastronómico de especialidades argentinas. La calidad de sus platillos se basa en la finesa de sus cortes y la certeza de que todos los platillos son elaborados en el momento en ese lugar. Manteniendo la riqueza étnica de la cocina argentina, ofrece a sus clientes un ambiente de distinguida sobriedad y confort.

"Nuestro menú incluye una amplia variedad de platillos que va desde cortes al estilo argentino de ganado Angus, empanadas criollas, ricas pastas y ensalada, hasta los postres con el sello distintivo de la casa"

MARÍA ESTHER AGUIRRE RODRÍGUEZ
Chef Ejecutiva de Garufa, Restaurante Argentino

Cocina argentina
Restaurante de negocios
Carta de vinos
Reservaciones
Área de fumadores
Áreas privadas para eventos

CONTACTO
Av. Abasolo esquina con Degollado
85 bis nte., Col. Centro
Torreón, Coah.
(871) 716-4072 y 716-5052
garufatorreón@hotmail.com
www.garufa.com.mx
/Garufa Laguna
@Garufa-Laguna
Garufa-Laguna

Aguachiles sin llorar

Cevichada

Tostada aleta amarilla

BÁLTICO

• Fish & Beer •

El restaurante es un nuevo concepto diseñado bajo tres principios: calidad, excelente servicio y un ambiente donde podrás encontrar frescura, un concepto juvenil pensado para disfrutar con la familia y amigos. Sus agradables áreas como el bar, la barra fría y terraza con vista maravillosa, hacen que la estadía sea la más placentera.

BÀLTICO FISH & BEER

"Nuestros platillos son creados bajo una tendencia contemporánea del mar, logrando sabores originales y presentaciones creativas"

LUCÍA DUEÑES Y FERNANDA VILLARREAL
Chefs Títulares

Cocina del mar con fusiones mexicanas
Restaurante familiar y ejecutivo
Carta de vinos
Reservaciones
Áreas privadas para eventos
Servicio a domicilio *(próximamente)*
Área de fumadores
Terraza

CONTACTO
Blvd. de la Senda 350 int. 24-B
Fracc. Campiñas de Iberia
Torreón, Coah.
(871) 204-4680
balticotorreon@gmail.com
/baltico
@balticomx

BÀLTICO

FISH & BEER

Todo un

MANJAR

TOSTADAS / AGUACHILES / CEVICHES / PASTAS / PIZZAS

PLAZA IBERIA, LOCAL #24 B, FRACC. SENDEROS TEL: 2-04-46-80

/ BALTICO @BALTICOMX BALTICOMX #BALTICOMX

TODOS A BORDO

Esparrágos

Pizza capricciosa

Tiramisú

BALDORIA

Mangiare + Beere + Encontrate

Desde el 2011 se ha posicionado como uno de los mejores restaurantes italianos de la región, brinda una experiencia diferente a lo que conocemos, por la variedad de exquisitos platillos y vinos de mesa, así como agradable ambiente familiar y excelente servicio. Los detalles del lugar brindan una muy cálida estancia al momento de degustar los ricos sabores de sus recetas.

"La receta se convierte en un platillo excepcional gracias al conocimiento y gusto por lo que haces"

JOSÉ FERNANDO OROZCO IZAGUIRRE
Chef titular

Cocina italiana · Restaurante familiar · Carta de vinos · Reservaciones · Valet parking · Servicio a domicilio · Área de fumadores · Terraza

CONTACTO

Torreón
Blvd. Independencia 3699 L-22
Col. El Fresno, Torreón, Coah.
(871) 182-0202
www.baldoria.mx
/baldoriamexico

Gómez Palacio
Blvd. Miguel Alemán 625 L-14
Col. El Campestre, Gómez Palacio, Dgo.
(871) 7-145-146

Chihuahua
C. Vía Trentino 5703
Col. El Saucito, Chihuahua, Chih.
(614) 425-2559

SABOR Y CALIDAD 30 AÑOS

¡Compartiendo deliciosos momentos estas FIESTAS PATRIAS!

carnes la laguna

...La Mejor Carne de México

¡ARMA TU CARNE ASADA!

TODO PARA **DISFRUTAR** DE TU **CARNE ASADA** EN UN SOLO LUGAR.

SERVICIO A DOMICILIO / PARRILLADAS A DOMICILIO

DIAGONAL
720-0940 y 720-0011

CONSTITUCIÓN
716-7465 y 716-7781

SALTILLO 400
720-8644 y 721-8216

GÓMEZ PALACIO
723-5400 / 01

INDEPENDENCIA
747-9075 / 76

SENDEROS
204-5131 / 32

/carneslalaguna

www.**carneslalaguna**.com.mx

TORREÓN | GÓMEZ PALACIO | AGUASCALIENTES | CHIHUAHUA
QUERÉTARO | ZACATECAS | MÉXICO, D.F. | DURANGO | GUADALAJARA | PUEBLA

LAGUNA YO TE QUIERO

Verde

De la misma forma que en el proyecto anterior, la organización lanzó una encuesta donde participaron mil 43 ciudadanos, donde la mayoría votó que lo que más se requiere en La Laguna son árboles y áreas verdes, por lo que se creó el proyecto Laguna Yo te Quiero Verde. El objetivo es reforestar la zona metropolitana de la Comarca Lagunera (Torreón, Gómez Palacio, Lerdo y Matamoros) en un día, a través de la unión y participación ciudadana de más de 50 mil personas y llegar a sembrar alrededor de 20 mil árboles, de las especies huizache, mezquite, fresno y palma washintonia, que son ideales para la región.

La participación ciudadana consta de empresas e instituciones educativas que busquen reforestar sus instalaciones y en los alrededores de su predio, colonias que deseen mejorar sus áreas verdes, parques y plazas, brigadas asignadas y personas que quieran una Laguna verde y colaboren reforestando lugares públicos, camellones, plazas, andadores, glorietas, casas y patios particulares.

El día del evento es el 27 de septiembre 2014, el proyecto representa una gran oportunidad para mejorar el medio ambiente de nuestra región, embellecer y darle plusvalía a la ciudad y contribuir a mejorar la salud de la sociedad. Existen diferentes maneras de ayudar: por medio de donaciones económicas y en especie, así como formando brigadas y registrándose a través de la página web, correo electrónico y por teléfono. ¡Únete y sé parte de este gran evento que dará un enorme beneficio a nuestra región!

ESTE 27 DE SEPTIEMBRE ¡TODOS UNIDOS!

PLANTAR, PLANTAR, PLANTAR

Forma tu brigada con tu:
FAMILIA, ESCUELA, EMPRESA O COLONIA
y regístrate en

WWW.LAGUNAYOTEQUIERO.ORG

Si no tienes brigada puedes acudir a los Centros de Acopio por tu arbolito

APÚNTATE Y FORMA TU EQUIPO

LAGUNA YO TE QUIERO VERDE

/LAGUNAYOTEQUIERO
@LAGUNAYOTQUIERO

WWW.LAGUNAYOTEQUIERO.ORG

COMER Y DISFRUTAR SANAMENTE

Vida plena implementando hábitos positivos en nuestra alimentación diaria

Por María José César

Nuestro estado de ánimo y físico es resultado de lo que ingerimos y la vida activa o sedentaria que llevamos. La cultura de cuidar lo que comemos hoy es más común y existen diversas alternativas para mejorar los hábitos y llevar una alimentación más balanceada. Los nutrientes que procesa nuestro cuerpo regulan nuestras funciones y desempeño en todos los ámbitos: cansancio, energía o concentración.

Comer sano no solo regenera cada parte de nuestro organismo, sino que también retrasa el envejecimiento y previene enfermedades. Alimentarnos de forma equilibrada permite que la totalidad de los nutrientes se aprovechen en nuestro cuerpo y así todos nuestros órganos se mantengan y desarrollen en buen funcionamiento.

> *Aquellos que no encuentren tiempo para realizar ejercicio, tendrán que encontrar tiempo para la enfermedad*
>
> Edward-Smith Stanley

PARA SEGUIR COMIENDO SIN DEJAR DE DISFRUTAR, IMPLEMENTA LOS SIGUIENTES TIPS Y MEJORARÁS TUS HÁBITOS:

AVENUE

KITCHEN + BAR

reservaciones
(871) 750 7600

THE PLACE TO BE

plaza 505

ALGUNAS TRADICIONES QUE LLEGAN A LA BOLSA

Por Carlos Alberto González Tabares
Director de Análisis de Monex Casa de Bolsa

Quizá de pequeños a algunos de nosotros nos tocó ir a comprar tortillas calientitas o leche y pan dulce para cenar; quién no recuerda la salsa verde que hacía nuestra abuela o cuando salíamos al café con los amigos. Desafortunadamente, con la velocidad en que vivimos todos los días, cada vez es más complicado disfrutar estos sabores caseros, pero también, por fortuna, gracias al proceso de industrialización, es posible mantener las tradiciones e incluso llevarlas más allá de las fronteras. Hoy, con la globalización, es relativamente fácil tomar lo mejor de otros mundos, e incluso se vuelve casi un deber, pero también adecuarse a los hábitos y costumbres, y "tropicalizar" los productos a las tradiciones y cultura de cada lugar es importante en el éxito empresarial.

Muchas empresas orgullosamente mexicanas han logrado trascender fronteras y con ello exportar no solo productos, sino también calidad, cultura, administración y visión. Tenemos ejemplos de algunas de ellas que cotizan en Bolsa que han sabido llevar lo mejor de nuestro mercado a otros países, al tiempo que han logrado adaptarse a cada región.

> *Muchas empresas orgullosamente mexicanas han logrado trascender fronteras y con ello exportar no solo productos, sino también calidad, cultura, administración y visión*

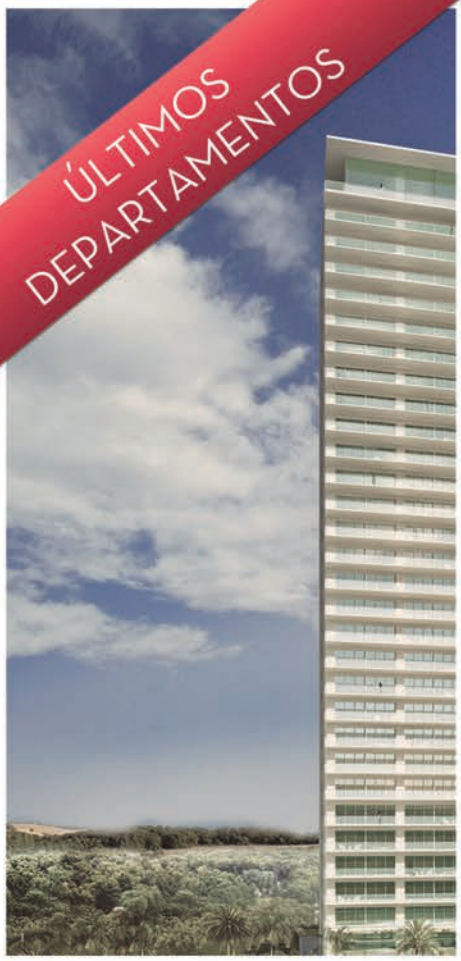
Empresas como Grupo Herdez tienen un gran mercado entre los hispanos que viven en EU, al tiempo que cada vez son más los países que gustan del sabor mexicano; Gruma ha sabido llevar la tortilla más allá de nuestras fronteras con productos específicos de cada país; Femsa, mediante las tiendas de conveniencia, comienza a desarrollar este mercado de "las tienditas de la esquina" en otras latitudes, pero adaptándose a las costumbres de cada país; por su parte, compañías que también cotizan en Bolsa como Bimbo, Lala y Bachoco, entre otras, buscan expandirse en otros mercados, llevando su experiencia local a más regiones, de la mano de su capacidad de gestión y adaptabilidad, sin descuidar su rentabilidad y filosofía como empresas exitosas en todos los rubros.

Por otro lado, tenemos empresas como Alsea que nos han traído la operación de marcas exitosas en otros mercados, y que nos permite acercarnos y conocer sabores y costumbres, aunque al parecer, también será cuestión de tiempo para que lleven una marca tan tradicional como Vips o el Portón a otros países, después de su reciente adquisición.

ÚLTIMOS DEPARTAMENTOS

PENÍNSULA

Mazatlán, Sinaloa



T. (669) 988 0648

Av. Sábalo Cerritos No. 3342
Mazatlán, Sinaloa – MX
Peninsula.mx

Vive la experiencia Península.

PROMOCIÓN ESPECIAL DE VERANO

Departamentos de 2, 3 y 4 recámaras, entrega inmediata.
Financiamiento directo en pesos sin intereses.

CP Alejandro Sosa Saénz, Director General

STRATEGIC GROUP

Servicios integrales

La empresa se formó en la Comarca Lagunera hace siete años como Strategic, pero fue hasta después de cuatro años que se formó la conjunción de todas sus áreas de negocio. Ante el nacimiento del esquema de facturación electrónica, después de un análisis de oportunidad, se planteó la posibilidad de hacer sinergia con todas los nichos de oportunidad.

"La facturación electrónica se volvió un servicio indispensable para todos, entonces aprovechamos para posicionar un *software* de facturación y a partir de ahí integrar los demás servicios".

Strategic Group se define como una empresa visionaria al incursionar y fusionar tres áreas, que para muchos serían imposibles: fiscal-contable, marketing-publicidad y de servicios en medios electrónicos.

Los beneficios que Strategic brinda a los laguneros se basan en la posibilidad de contar con una asesoría completa e integral en las diferentes áreas.

En su historia la empresa se han enfrentado a diferentes retos, como lo fue ser pionera en este ramo, y conseguir posicionar el negocio para que fuera redituable. Otro gran

Equipo de trabajo Strategic Group

reto fue lograr la confianza de sus clientes ante un esquema de negocio sin precedente.

Lo que distingue a Strategic Group de otras compañías en la región es principalmente el análisis personalizado de cada cliente, proporcionandole una vision individual de su negocio a mediano y largo plazo.

"Hemos logrado una estabilidad que nos permite pensar en expandir nuestra presencia hacia otras zonas del país e incluso hay proyectos para entrar al mercado de Estados Unidos, además tenemos una buena parte del mercado en facturación electrónica a pesar de la presencia de otras marcas nacionales".

OCHO MITOS DE LA ENERGÍA SOLAR

Aclarando dudas de esta nueva tecnología

La energía solar se ha convertido en un tema debatible durante los últimos años, digamos que existen los que creen saber todo sobre esta nueva tecnología y aquellos que aún no conocen de qué se trata. La realidad es que cuando se lanza al mercado una nueva tecnología existen dudas que nos surgen a todos. Lo bueno de esto es que ya hay casos exitosos que nos dan la seguridad de que es real.

1. La energía solar es cara

La inversión en este tipo de energía viene solamente en un inicio, pero aún con la inversión requerida la recuperación de la misma se da en un par de años, generando energía a un costo significativamente por debajo de las tarifas de CFE. Hoy la creación de paneles fotovoltaicos ha disminuido su costo en 70% gracias al aumento en la demanda de ésta.

2. La eficiencia de los paneles aún es muy baja

Los paneles solares actualmente ya son muy eficientes y económicamente accesibles. El crecimiento del mercado global y su producción han hecho que aumente la demanda de calidad y los precios ahora son muy competitivos.

3. Los paneles solares requieren mucho espacio

La eficiencia de los sistemas solares ha hecho que el espacio requerido sea poco y se ajusten a casi cualquier superficie. Actualmente existen muchos países europeos que integran esta tecnología arquitectónicamente al diseño de sus casas o negocios y el espacio ya no es un inconveniente.

4. La energía solar fotovoltaica solo es viable en países con altos niveles de irradiación solar

Alemania cuenta con la mayor capacidad instalada de energía solar y no posee un alto nivel de irradiación, sino que tiene políticas inteligentes que han favorecido al desarrollo de esta tecnología. La instalación de paneles solares es posible en cualquier parte del mundo y México es uno de los cinco países con mayor potencial para su implementación.

5. Los paneles solares son poco fiables, ya que no funcionan durante la noche

Estos sistemas actualmente se utilizan interconectados a la red, lo cual implica que siempre hay disponibilidad de la energía eléctrica. Se genera durante el día, CFE la almacena y se utiliza en la noche. Toda la energía requerida se puede generar en las horas de sol.

6. La fabricación de paneles no es ecológicamente sostenible

El silicio se usa en la fabricación de los paneles y es uno de los elementos naturales más extendidos en la Tierra. Aunque en los primeros años de desarrollo sí se empleaba más energía en extraerlo y su rendimiento era bajo, actualmente un sistema fotovoltaico puede tener una vida útil de hasta 40 años.

7. La energía solar no es rentable

La inversión inicial se puede recuperar entre dos y cinco años, sin embargo su vida útil rebasa los 30 años. Además, el rendimiento de los paneles se mantiene a través de este periodo proporcionando, después de 25 años de uso, más de 80% de su potencia inicial, haciendo que la energía fotovoltaica sea una tecnología muy viable en el largo plazo. Eso hace que la inversión te dé entre 25% y 50% de rendimiento, algo muy atractivo para cualquier persona o negocio.

8. No tengo el dinero para instalar un sistema solar

Debido a la rápida recuperación de la inversión estos sistemas se pueden financiar desde 12 meses con tarjeta de crédito hasta cuatro años con apoyos de instituciones gubernamentales como el FIDE. Estas inversiones tienen apoyos fiscales para deducción acelerada, eso significa deducir fiscalmente todo el costo el primer año. Si se cree que no se cuenta con dinero para un sistema fotovoltaico, habrá que preguntarse si es preferible usar el dinero para seguir pagando las tarifas actuales y futuras.

La energía solar fotovoltaica es gratis, es el único recurso que se necesita para alimentar los paneles. México posee un potencial de energía solar mayor que el de todos los países europeos juntos. Es por esto que se convierte en una inversión de bajo riesgo y alto rendimiento, ya que el recurso principal para su desarrollo lo obtenemos cada mañana.

Maxi Lux
Ocampo 823 ote.
Col Centro, Torreón, Coah
T. (871) 711-2289 y 193-5134
ventas@maxilux.com.mx
www.maxilux.com.mx
/Maxiluxtorreon
@MaxiLux2

¿Tu consumo de energía está por las nubes?

es hora de cambiar

Cambia tu sistema de iluminación a tecnología LED y logra **ahorros hasta del 90%.**

La tecnología **LED** combinada con paneles fotovoltaicos producen mayores beneficios.

- Precio
- Calidad
- Servicio
- Garantía
- Inventario
- Crédito
- Soporte técnico

maxilux

EXPERTOS EN AHORRO DE ENERGÍA

www.maxilux.com.mx

Av. Ocampo 823 Ote. Col. Centro. Torreón, Coah. · Tel. (871) 711 22 89 · ventas@maxilux.com.mx

¿TU EMPRESA EN REDES SOCIALES?

Antes unas recomendaciones

Por Jorge Torres Bernal

El momento llegó, ya tomaste la decisión de que tu negocio esté en redes sociales, entonces te das a la tarea de buscar una agencia de publicidad, diseño web, etcétera, para que maneje tus redes sociales o le encargas esta labor a alguno de tus empleados.

> *El manejo de las redes sociales digitales es un tema enormemente delicado, al que se le debe dar la misma importancia que a la inversión en publicidad*

Por éstas y muchas otras consideraciones, el manejo de las redes sociales digitales de tu empresa o personales (si eres un líder de opinión que requiere apoyo), es un tema enormemente delicado, al que se le debe dar la misma importancia que a la inversión en publicidad.

Antes de contratar un servicio de este tipo, asegúrate de que quien lo ofrece cuente con certificaciones, capacitación y experiencia previas, pues en este medio hay de todo "como en botica", y tomadores de pelo profesionales existen tanto jóvenes como viejos, así que mucho cuidado.

Charlemos acerca de obligaciones mutuas en @_TORRESBERNAL

ANTES DE ELEGIR CUALQUIERA DE LAS OPCIONES ANTES MENCIONADAS, PIÉNSALO DOS VECES. A CONTINUACIÓN TE EXPONGO DOS PODEROSAS RAZONES:

1. La mayoría de las empresas que ofrecen los servicios de *social media* no se especializan en la administración, atención y creación de estrategias dentro de las redes sociales, sino que solamente venden bases de datos o *likes* que te apantallarán, pero que no necesariamente te serán útiles, debido a la falta de estrategia.

2. Prácticamente ninguna de estas florecientes empresas te pide que celebres un contrato de servicios estableciendo en concreto y de manera detallada sus servicios y compromisos, y mucho menos se obligan a guardar secrecía mediante un Contrato de Confidencialidad, lo que te coloca en una posición sumamente vulnerable, ya que tus contraseñas, información e incluso el manejo de tu marca o nombre de tu compañía en redes digitales estará en sus manos.

Re$uelve
tu futuro

HAZ QUE TU DINERO TRABAJE POR TI

Un plan de ahorro no representa una carga financiera, sino establece un cimiento para lograr cumplir los planes a futuro.

1 DE CADA 2 MEXICANOS ESPERA...

Que sus hijos vean económicamente por ellos cuando se retiren.

15.2% TODAVÍA AHORRAN EN...

Servicios financieros informales o bajo el colchón.

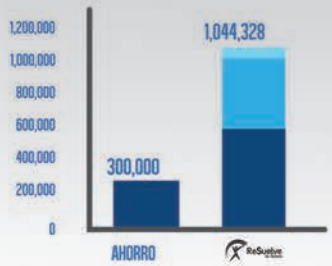
15% TAN SOLO DE MEXICANOS...

Tiene el hábito de ahorrar de manera voluntaria.

SOLO $33 DIARIOS

Ahorrando desde **$1,000** mensuales en 25 años tendrías **$300,000.**

CON RESUELVE TU FUTURO MÁS DE $1,000,000.



SÉ LIBRE...

...De **preocupaciones**, disfrutando el **futuro** que siempre planeaste.

DESDE EL KINDER...

PARA LA UNIVERSIDAD DE TUS HIJOS
Ahorrando
$100 DIARIOS
$3,000 AL MES

A 18 años, debajo del colchón tendrías
$648,000

INVIERTIENDO CON RESUELVE TU FUTURO
$1,562,730

Re$uelve
tu futuro

Somos la primera empresa en México especializada **100%** en el desarrollo de planes de ahorro-inversión para el futuro.
Ofrecemos **asesoría a tu medida** en todo momento, tenemos **planes simples y flexibles** que generan **excelentes rendimientos** con plazos desde **5 años.**

www.resuelvefuturo.mx **01.800.180.1922**

CAMBIOS NAZAS
Centro Cambiario S. A. De C. V.
Desde 1989
registro no. 20688 | fecha registro 4 nov 2011

CAMBIOS NAZAS

Su casa de confianza®

Establecida desde noviembre de 1989 en la ciudad de Torreón, Coahuila, Cambios Nazas Centro Cambiario, SA de CV, es una Institución del Sistema Financiero Mexicano regulada por la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, especializada basicamente en **dólares** y divisas como euro, libra esterlina y dólar canadiense.

Se ha consolidado como líder natural del mercado de cambios en efectivo, contando con seis sucursales en la Comarca Lagunera, y actualmente en proceso de consolidación y crecimiento hacia los estados de Nuevo León, Zacatecas y Quintana Roo.

Se distinguen por la atención a personas físicas y morales, que brindan sus ejecutivos expertos para atender sus necesidades de divisas en efectivo, lo que requiere de un alto nivel de profesionalismo el cual logran con transparencia, confianza y honestidad.

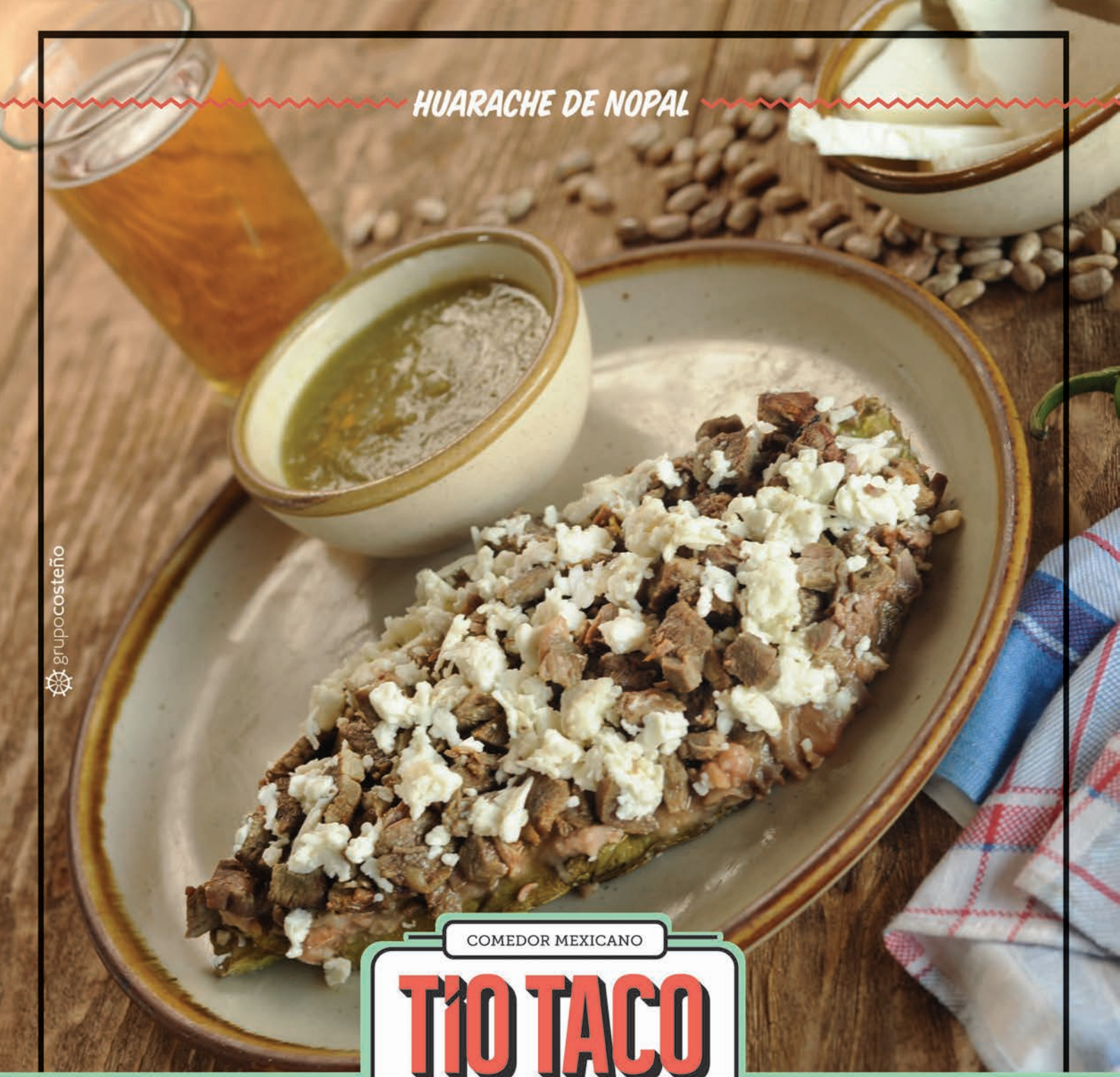
Cambios Nazas ha sido auditada por despachos reconocidos a nivel internacional como Ernst and Young y Mancera, SA, lo que le ha permitido tener una relación impecable ante las autoridades financieras del país.

Su misión es encontrar ahorros para sus clientes a través del mejor tipo de cambio del mercado, tanto de compra como de venta, y brindarles un servicio personalizado que deje altamente satisfechos a los usuarios de sus servicios.

Marcela Iduñate Guzmán
Dirección General

> *Este año 2014 me incorporo a la Dirección General de Cambios Nazas para impulsar el desarrollo y crecimiento de la empresa, tratando de llegar a toda la comunidad lagunera e incursionar en otros Estados del país*

HEB Independencia | **Soriana** Fundadores | **HEB** Revolución | **Plaza Pabellón** Independencia 1300 ote. | **Sucursal Centro** Valdez Carrillo 337 sur | **Sucursal Gómez** Av. Victoria esq. Zaragoza | **www.cambiosnazas.com** **T.** (871) 204-0540 y 716-8609



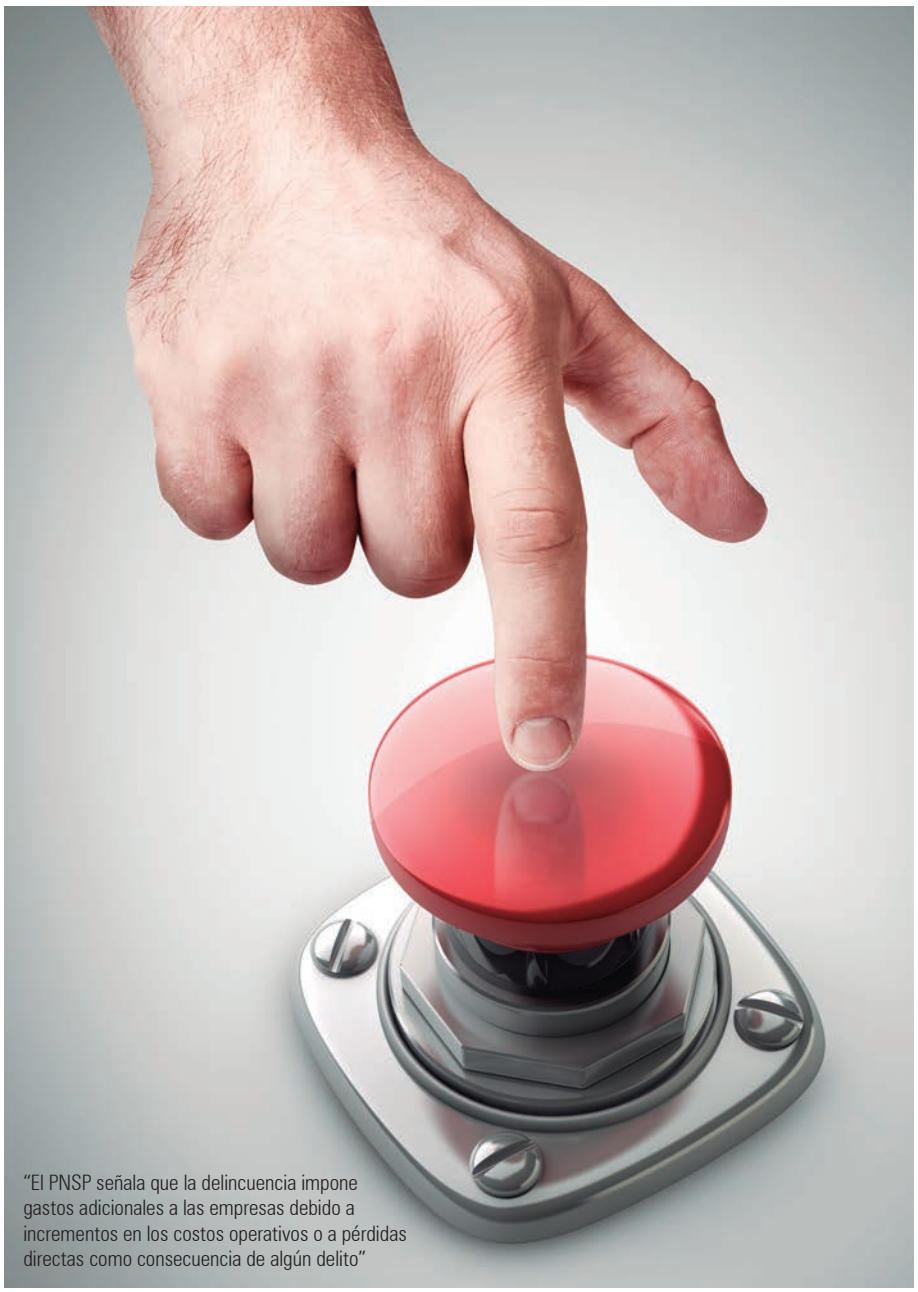
COMEDOR MEXICANO

TÍO TACO

Est. 1993

cuando menos tenemos salud

Blvd. Independencia #3690 Col. El fresno
Reservaciones Tel: 1.82.10.11
www.**grupocosteno**.com



"El PNSP señala que la delincuencia impone gastos adicionales a las empresas debido a incrementos en los costos operativos o a pérdidas directas como consecuencia de algún delito"

BOTÓN DE PÁNICO

Por Carlos Gregorio Ramírez

A propósito de las declaraciones que se han publicado en los medios de comunicación locales referentes a la atención de llamadas de auxilio a negocios afectados por la inseguridad, en las que se sugiere que los empresarios inviertan en sistemas de alerta, no siendo del todo aceptado por los aquejados en el gremio.

El Gobierno Federal estableció un Programa Nacional de Seguridad Pública (PNSP) para el periodo 2014-2018 que en su contenido refiere, entre otros, que los delitos que afectan al patrimonio de las personas son: robo a transeúnte, robo a casa habitación, robo a negocios y robo de vehículos, los cuales representan 30% del total de delitos del fuero común y presentaron un incremento de 27% de 2006 a 2012, con un aumento de 30% en los cometidos con violencia. El robo a transeúnte y el robo a casa habitación son los delitos más sensibles, porque afectan de forma directa el desarrollo cotidiano de la población.

Refiere el documento citado que el robo a negocio cometido con violencia ha mostrado un aumento significativo de 102% de 2006 a 2012. De acuerdo con la Encuesta Nacional de Victimización de Empresas (ENVE) en 2011, 37% de las tre millones 717 mil 291 unidades económicas registradas en el país fueron victimizadas. Sin embargo, las unidades reportaron un total de cuatro millones 324 mil 529 delitos ocurridos en 2011, lo que implica que en promedio cada una sufrió cerca de tres delitos.

Continúa el programa señalando que la delincuencia impone gastos adicionales a las empresas debido a incrementos en los costos operativos (inversión en cámaras de vigilancia, personal de seguridad, *software* especializado y botón de pánico, entre otros) o a pérdidas directas como consecuencia de algún delito: el Programa Nacional de Seguridad Pública, en su exposición de motivos, refiere que el cálculo del costo adicional por unidad económica es de 56 mil pesos.

En agosto de 2013 el Gobierno Federal planteó la Política Pública de Seguridad y Procuración de Justicia, que se sustenta en 10 apartados. Destaco tres: Información que sirva al ciudadano; Promoción y articulación de la participación ciudadana, y Coordinación entre autoridades.

Establece el PNSP que es fundamental que las instituciones de seguridad pública, de los tres órdenes gubernamentales, escuchen permanentemente las demandas de las organizaciones y ciudadanos, conozcan sus necesidades y acerquen el trabajo de la policía a la sociedad.

Si la situación se redujera a implementar protocolos de colaboración y a la adquisición de sistemas de inteligencia policial, de *software* especializado o, en el caso, de los botones de pánico, con la simple realización de esos actos se pensaría que se resuelve gran parte del problema.

Si no se trabaja en abatir la desconfianza y distanciamiento de la ciudadanía, y en incentivar su participación no habrá promoción ni difusión suficiente de las líneas de atención comunitaria, que aunque ofrecen respuesta inmediata por parte de la autoridad, no se reflejan en la percepción que los habitantes tienen de la región.

MEGATOTAL **PLUS**

TODA la TV, **TODO** el Internet y **TODA** la Telefonía

TELEVISIÓN DIGITAL
Más de **255** canales

INCLUYE:
DVR, Moviecity, HBO, AdultPack, Súper Digital y acceso a PPV

HD

HASTA 56 CANALES
LA MÁS ALTA DEFINICIÓN

6 veces más calidad de imagen
Mayor nitidez
El doble de resolución de color

MEGACABLE.play
EN TODOS TUS DISPOSITIVOS
desde tu TV, SmartPhone ,Tablet o PC.

Disfruta de miles de películas,
series, telenovelas, deportes, noticias y canales en vivo **en el momento que lo decidas, las veces que quieras.**

INTERNET **SÚPER RÁPIDO**
100 Mbps de velocidad

INCLUYE :
Módem Inalámbrico y un extensor de señal
GRATIS (con valor de $699)
para que puedas navegar desde cualquier lugar en tu casa.

TELEFONÍA **ILIMITADA**
Llamadas locales y
LD MEX|EU|CAN **ILIMITADAS**
100 minutos a celular local
de cualquier compañía.

GRATIS 1 Teléfono Inalámbrico
con valor de $1,000

MEGACABLE®

Síguenos en...

690 0000
megacable.com.mx

La tarifa es promocional en los primeros 6 meses, al mes 7 el suscriptor pagará la tarifa vigente del paquete contratado y la renta del Servicio DVR. El servicio de AdultPack es efectivo al solicitarlo por el suscriptor y aplica sólo a suscriptores que cuentan con Caja Digital Avanzada. Para disfrutar de los beneficios de los canales HD es necesario contar con una TV preparada para Alta Definición y tener un convertidor avanzado DVR o HD de Megacable. En las llamadas locales no se consideran los minutos a celular. Los paquetes de larga distancia no incluyen llamadas a destinos o ciudades no abiertos a presuscripción. Los minutos adicionales de los paquetes de telefonía se cobrarán de acuerdo a la tarifa vigente. Aplican otras condiciones. Promoción válida para nuevos suscriptores firmando compromiso de permanencia de 6 meses pagando $300 de anticipo a su primer mensualidad. El número de canales, la tarifa y la disponibilidad de algunas señales pueden variar dependiendo de la ciudad, en el convertidor principal y convertidores adicionales puede aplicar una renta mensual, consulta más detalles en www.megacable.com.mx. *Consulte la disponibilidad de este servicio en su localidad. Vigencia al 30 de septiembre de 2014.

A DOS AÑOS

Informe Presidencial de Enrique Peña Nieto

Por Raúl Blackaller Velázquez

Este mes se inaugura con el Informe de Gobierno, y en medios se hará un balance de lo positivo y negativo de sus acciones. Algunos puntos sensibles deberán analizarse, pues son los que la sociedad percibe en su realidad inmediata.

Pese a que se ha registrado un aumento del 46% en el gasto público, la economía del país no tiene un mejor panorama a futuro. El Presidente se mostrará optimista en el Informe, porque su percepción es que se han hecho las cosas, intentará vendernos un rumbo, aunque seguimos perdidos en las mismas sombras.

> *En su Informe el Presidente intentará vendernos un rumbo, aunque seguimos perdidos en las mismas sombras*

ECONOMÍA

- El panorama no es alentador, el Fondo Monetario Internacional (FMI) previó que el crecimiento de México será de 2.4% en 2014, frente al 3% calculado en abril.
- Las reformas estructurales serán ampliamente reseñadas por el Primer Mandatario. Se espera que garanticen un crecimiento de 4%, pero dentro de cinco años.
- México se colocó en el lugar 71 en el ranking del Índice de Desarrollo Humano (IDH) del 2014 de la ONU, lo que significó un descenso en la lista que incluye a 187 países.
- Ya se ha analizado hasta el cansancio que la reforma hacendaria está lejos de abonar al crecimiento de la economía. Sí ha aumentado la recaudación, pero a expensas de las empresas. A largo plazo algunas compañías no podrán sostener la carga tributaria.

CORRUPCIÓN

- Su combate es un pendiente que le puede dar dolores de cabeza al Presidente. En el Índice de Percepción de la Corrupción (IPC) de 2013, México obtuvo una calificación reprobatoria de 34 puntos en una escala de cero a 100.

SEGURIDAD

- Los números demuestran que la violencia ha sido peor con el Gobierno priísta. Estadísticas del secretariado ejecutivo del Sistema Nacional de Seguridad Pública indican que con Enrique Peña Nieto se han incrementado 34% los homicidios, 73% los de forma culposa, 202% los secuestros y 128% las extorsiones, ello en comparación con los primeros 19 meses de gestión del panista Felipe Calderón Hinojosa.
- Uno de los Estados que ha causado mayor alerta, después de Michoacán, es Tamaulipas. Ahí los plagios han aumentado más de 1000% de diciembre del 2012 a mayo de este año, con respecto a los mismos 19 meses del Gobierno Federal anterior. En el Informe este rubro será poco mencionado, con una percepción manipulada de la realidad.

CRUZ ROJA MEXICANA
DELEGACIÓN TORREÓN

VAMOS JUNTOS POR UNA AMBULANCIA

Cena de Gala

CENA·MÚSICA·BAILE·DIVERSI
ON·RISAS·FAMILIA·AMIGOS·CE
NA·MUSICA·BAILE·DIVERSIÓN·
RISAS·FAMILIA·AMIGOS·CE
NA·MUSICA·BAILE·DIVERSIÓN·
RISAS·FAMILIA·AMIGOS·CE
A·MUSICA·BAILE·DIVERSIÓ
·RISAS·FAMILIA·AMIGOS·CENA
·MUSICA·BAILE·DIVERSIÓN·
RISAS·FAMILIA·AMIGOS·CENA
USICA·BAILE·DIVERSIÓN·
SAS·FAMILIA·AMIGOS·CE
SICA·BAILE·DIVERSIÓN·
FAMILIA·AMIGOS·CE

11 DE OCTUBRE 9PM

Manoella Torres

gerardo ortiz
dee jay poly

Rogelio Ramos SHOW

FERNANDA OCAMPO
INVITADA ESPECIAL

DIRECTOR MUSICAL:
MIGUEL ÁNGEL DÍAZ S.

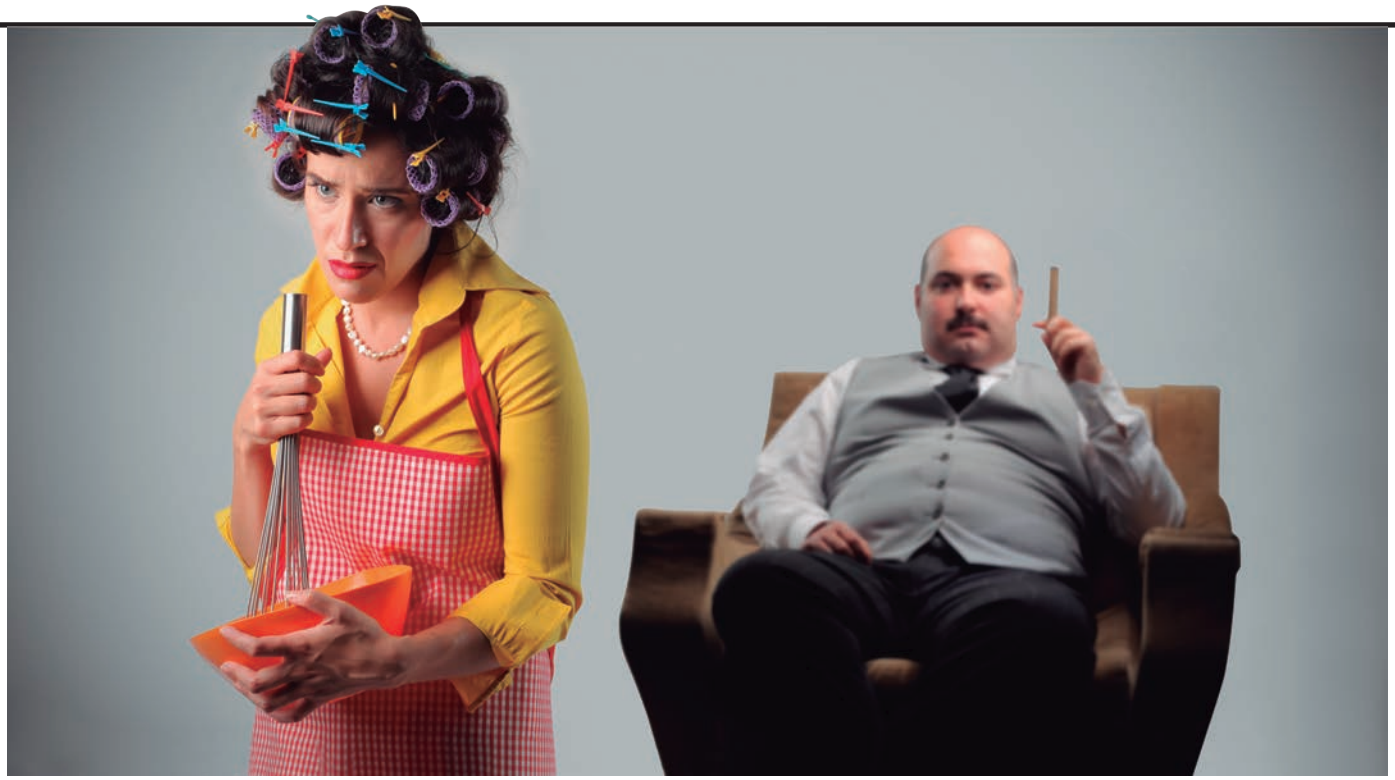
CON TU AYUDA TENDREMOS
DOS NUEVAS AMBULANCIAS

Boletea
TICKETS
www.boletea.com
Boleteaoficial BoleteaMx Boletea

TELÉFONOS DE CONTACTO

7 070140
8711 13 5620
8711515710

COLISEO CENTENARIO
EL LUGAR DE LOS EVENTOS



MACHISMO EN LA PAREJA ¿COSA DEL PASADO?

Por Humberto Guajardo

"Yo estoy soltero, la casada es mi mujer", era una expresión absolutamente común en la que se denotaba quién realmente era la portadora del compromiso conyugal. ¡Ay de aquel hombre que se le ocurriera ayudar en las tareas de la casa o con los hijos!, porque era atacado por sus congéneres y etiquetado con aquel famoso y denigrante calificativo de "mandilón".

El machismo es un sistema de pensamiento en que se exalta la figura del hombre frente a la pobreza de valor de la mujer. A lo largo de la historia se han presentado muchos ejemplos que hasta hoy perviven de una u otra manera, por ejemplo aquella práctica en que la familia de la que sería la futura esposa, tenía que entregar una compensación al futuro esposo en efectivo o en especie: la dote. Esto se daba porque se veía que la mujer sería una carga económica, puesto que ella no produciría dinero ni bienes, sino que solo se dedicaría a la casa. Menciono que subiste hasta la actualidad porque si bien ya no hay dinero ni animales de por medio, si se supone que a los papás de ella les toca el pago del banquete de bodas.

Si entendemos que las personas de 35 años en adelante fuimos educados en esas ideas, podemos suponer que el machismo es una situación que se vive, si bien se encuentra en vías de extinción. Es necesario entender que, en realidad, nadie tiene la culpa de esto. Ellas se la achacan al hombre y su prepotencia; ellos a que la mujer era la que educaba a los hijos.

Pongo un ejemplo para ilustrar en nivel de confusión social que se tiene respecto al tema: en algunos foros en que el público es solamente del género femenino, suelo preguntar si en una pareja en que ambos trabajan fuera de casa y tienen horarios parecidos, las labores domésticas del hombre son apoyo u obligación. No ha habido un solo foro (y miren que he participado en muchos) en que se pongan de acuerdo.

Me interesa asentar que una tesis que sostengo es que a veces la mujer es más machista que el hombre, si le pregunto a mis amigas lectoras la oportunidad que se dan de acudir al cine, restaurante, bar o teatro solas, les garantizo que mucho más de la mitad dirán que no y el argumento es que son mujeres. En la misma situación están aquellas damas que no se divorcian del troglodita que les tocó (o que inadecuadamente escogieron) porque sienten que solas no podrán con la educación y guía de los hijos, ni con lo económico.

Esta práctica del machismo irá desapareciendo, pero debemos darle tiempo a que sea en proceso de generación en generación, cuestiones arraigadas milenariamente no van a cambiar porque queramos, sino porque hacemos cosas para que cambien. Hoy se nota una paridad mucho mayor en términos de trato que la que había hace apenas 30 años y eso se debe a que empezamos a analizar las maneras tradicionales de trato. Ahí está la clave, que cada quien en su casa se eduque para educar; me explico: los adultos deben estar informados en los conceptos actuales de trato entre género masculino y femenino para transmitirlo a los hijos. Además de la educación en casa, es importantísima la participación social, ya que eso habla de un compromiso activo y no solo de una actitud pasiva y reprochante. En la actualidad hay muchas alternativas para participar. Lo más importante es darnos cuenta de lo relevante que es reconocer el valor de quien no es de mi género, pues aquello de la guerra de sexos de los 60 y 70 no sirvió más que para romper moldes familiares. Toca a ellos y a ellas una convivencia productiva y ¡viva la diferencia!❤

REPRESENTEMOS NUESTROS SUEÑOS E ILUSIONES

Lo que comenzó como un juego
hoy es el emblema de alegrías y tristezas
enfrentadas en grandes batallas.

#GuerreroNoCualquiera

ClubSantos | Club Santos | @ClubSantos | ClubSantosLaguna | @TSMExperiencia

www.clubsantos.mx

estadio Corona

Territorio Santos Modelo

Club Santos Laguna

SALUD ORAL

Ventajas de una atención regular

Por Dra. Liliana Acuña Cepeda

Tenemos un maravilloso cuerpo, somos seres completos, así que es necesario cuidar lo más preciado que se nos dio por naturaleza, nuestro deber es mantenerlo. La región bucal forma parte inseparable del resto del organismo y los procesos patológicos que en ella tienen lugar se toman como trastornos de la salud general, por ende, ningún individuo puede ser considerado sano si su boca presenta una enfermedad activa.

La boca es pequeña, pero muy importante para nuestro organismo en general, con ella comemos, reímos, hablamos y besamos. Contiene dientes, encía, hueso, lengua, carrillos y tejidos blandos, elementos necesarios para la salud en toda la cavidad oral. Cualquier infección o alteración dentro de ella influirá en nosotros, ya sea en ánimo o enfermedad, pues todos los sistemas están íntimamente relacionados en nuestro organismo.

La salud bucal puede verse deteriorada con problemas de enfermedades periodontales, caries dental, trauma oclusal, problemas de saliva, alergias y en ocasiones, cáncer oral, la gran mayoría causados por placa dentobacteriana, hábitos alimenticios y de higiene, estrés y falta de prevención.

Los productos alimentarios modernos incluyen con abundancia varias formas de carbohidratos (azúcares refinados) que aumentan bastante el riesgo de sufrir caries, y asimismo pueden fomentar la gingivitis y acumulación de placa. El tabaco y el consumo de alcohol también son factores de riesgo en la enfermedad periodontal.

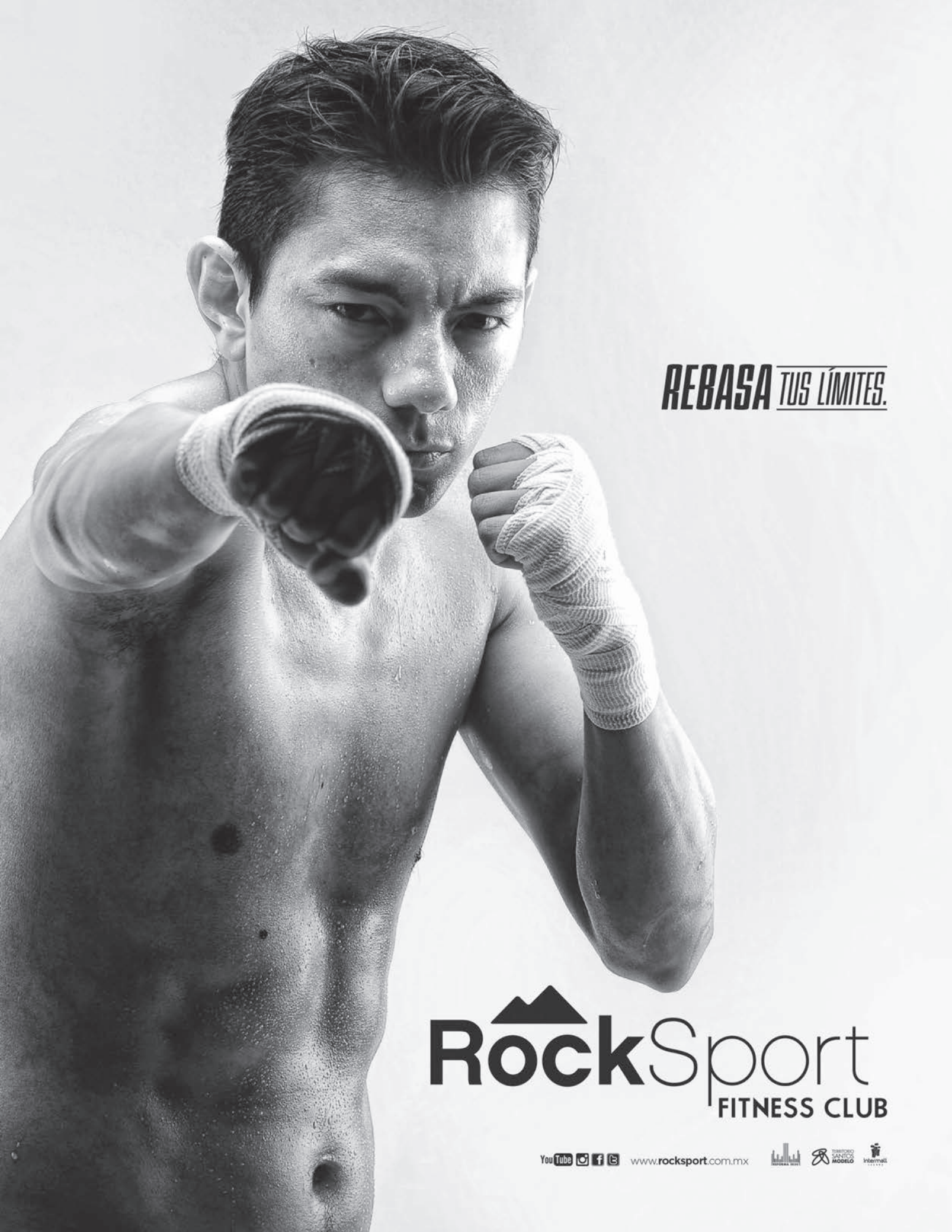
En Odontología la asesoría nutricional y el énfasis en la higiene bucal deben recibir toda la importancia. Además la alteración nutricional puede derivar en procesos patológicos, incluyendo los que afectan a la dentición y el periodonto (encía y hueso). Las deficiencias de las vitaminas B y C y los minerales pueden propiciar los padecimientos bucales.

En conclusión, nuestro consejo es que se alimente sanamente por el bien de su salud bucal y general. Aunque no lo crea, comer inadecuadamente nos afecta y más si no hacemos énfasis en nuestra higiene bucal en casa y durante el día. También es fundamental cuidar los hábitos parafuncionales.

> *Ningún individuo puede ser considerado sano si su boca presenta una enfermedad activa*

No determine que no requiere ningún tratamiento en su boca y tampoco espere a tener molestias, es mejor que consulte a su odontólogo regularmente, pues mediante una exploración exhaustiva pudieran detectarse problemas de orden general y así mantener sus dientes para toda la vida. Asimismo examínese usted mismo.

En los consultorios dentales al atender un paciente lo vemos como persona, no solo consideramos su boca, dientes o encía, pues su salud general es nuestra máxima prioridad.


REBASA TUS LÍMITES.
RockSport
FITNESS CLUB
www.rocksport.com.mx

TU ROSTRO Y TU EDAD

Procedimientos antienvejecimiento

Por Dr. Héctor I. Estrella Camorlinga
Cirugía Plástica Estética y Reconstructiva en Hospital Ángeles

Todavía hace algunos años se pensaba que una mujer debería tener entre 50 y 60 años de edad para acudir con un cirujano plástico en busca de procedimientos para rejuvenecer. En la actualidad se presenta nueva tendencia para enfrentar el envejecimiento en edades más tempranas.

> *La hermosura del rostro es una recomendación muda*
>
> **Siro**

	▸ 30	▸ 40	▸ 50/60
CAMBIOS FÍSICOS	Líneas de expresión y arrugas finas alrededor de los ojos y en la región frontal Bolsas ligeras debajo de los ojos Aumento de volumen en los depósitos de grasa en la región de las mejillas Piel de apariencia flácida por debajo de la mandíbula y el mentón (jowls) Alargamiento hasta la línea de las comisura labial y profundización del surco nasolabial	Las cejas se hacen escasas y delgadas y pueden descender Los párpados superiores se ven cansados y pesados Más evidentes líneas de expresión, arrugas y bolsas en párpados Las mejillas y el contorno mandibular dan una apariencia menos definida por la pérdida de elasticidad	Las cejas caen y las líneas de expresión de la frente se vuelven más profundas y alargadas (mirada cansada) Son más aparentes los Jowls y se pierde la definición mandibular en el tercio inferior facial (aspecto senil) Mayor cantidad de grasa debajo del mentón; se aprecian bandas profundas y la piel comienza a generar anillos transversales
PROCEDIMIENTOS RECOMENDADOS	Toxina botulínica en las líneas de expresión para inhibir su progresión con inyecciones seriadas Uso de rellenos en los surcos nasolabiales Implantes en la región malar o retiro de las bolsas de Bichat para mejorar el aspecto cansado en la parte baja de las mejillas (jowls)	Cirugía del párpado inferior corrige flacidez, bolsas y surcos profundos entre los ojos y las mejillas Utilizar grasa para dar más volumen, soporte y una apariencia más natural (técnica para deficiencia o surcos muy profundos) Mini-lifting o cirugía de mínimas incisiones para corregir los signos iniciales de envejecimiento y dar una mejor definición a las cejas y las mejillas con resultados duraderos	Intervención quirúrgica de rejuvenecimiento cervico-facial (ritidectomia), con un retiro de la grasa extra que se deposita por debajo del mentón. Corrección de párpados (blefaroplastia)

*Picanha
La especialidad de la casa, carne con inigualable sabor. Sazonada únicamente con sal de mar.
EL AUTÉNTICO SABOR
Brasileiro
SÓLO EN PAMPAS
Pampas do Brasil
Restaurante
Paseo de La Rosita, #421
Col. Campestre La Rosita
(871) 732 6144 / www.pampasdobrasil.com
Pampas Torreón @pampastorreon

¿TENGO SÍNDROME METABÓLICO?

Más de 16 millones de personas en México lo padecen y la mayoría no lo sabe, ya que no manifiesta demasiados síntomas, pero puede provocar la muerte.

Por Patricia Rivera

De acuerdo con estudios realizados en escuelas públicas de Nuevo León, cerca de 35% de los infantes padecen síndrome metabólico y 70% de los adultos con sobrepeso pueden desarrollarlo.

La única forma de detectarlo es mediante exámenes médicos y valoraciones que estimen los niveles de glucosa, colesterol, presión arterial y peso corporal.

Se considera con síndrome metabólico a cualquier persona que presente tres o más de los siguientes resultados:

- Hipertensión
- Sobrepeso
- Triglicéridos altos
- Colesterol bueno en niveles bajos
- Hígado graso
- Glucosa alta en ayunas

La clave más importante para erradicarlo está en la dieta y en encontrar un camino espiritual que te lleve a sentirte pleno y feliz con tu vida.

Recomendaciones para la dieta

- Reducir el consumo excesivo de carbohidratos, responsables de elevar los niveles de glucosa y triglicéridos.
- Consumir solo una ración de carbohidrato por comida, puede ser una taza de fruta o media taza de leguminosas como frijoles, lentejas, habas, quinoa o chícharos.
- Combinarlo siempre con una buena fuente de proteínas como pescado, pollo o queso fresco.
- Agregar una buena porción de ensalada aderezada con una cucharada de vinagreta.
- Reducir el consumo de azúcares, harinas refinadas, jugos de fruta y refrescos.
- Preferir el agua natural, té y agua de jamaica sin endulzar.

Escucha a tu cuerpo

Pregúntate ¿por qué como tanto?, ¿por qué tengo ansiedad?, ¿qué dolor emocional estoy bloqueando? A veces solo estamos llenando el vacío o la soledad que sentimos con comida, entonces debemos cuestionarnos ¿cómo podemos encontrar el amor, la paz y la felicidad que buscamos?

¿Sufres de alguna enfermedad gastrointestinal?

Estamos a la vanguardia con la más alta tecnología para la realización de estudios de diagnóstico y tratamientos.

Endoscopía Superior

- Ligadura de várices esofágicas
- Escleroterapia
- Toma de biopsia
- Sonda de gastronomías
- Dilataciones esofágicas y pilóricas

Colonoscopía

- Polipectomía
- Toma de biopsia

Colangiografía Endoscópica

- Extracción de litos
- Esfinterotomía
- Colocación de prótesis

La más alta tecnología

- Endoscopía
- Colonoscopía
- Broncoscopía

Todos nuestros estudios son calidad HD

30% de Descuento

- RX
- Tomografía
- Ultrasonido
- Mastografía
- Videoendoscopía
- Colonoscopía
- Broncoscopía

Válido hasta el 31 de Octubre del 2014

San José SANATORIO

Todo por ti.

URGENCIAS 7051-911

Sanatorio San José

Av. J. Mina 245 Norte, Gómez Palacio, Dgo.

Tel. 705 1910

www.sanatoriosanjose.com

Dos a cuatro tazas de café al día, además de ser deliciosas, pueden contribuir a mejorar la salud

SALUD Y ENFERMEDADES

Su relación con el café

Por Nutrióloga Marybel Yáñez
Información proporcionada por NESCAFÉ®
www.nescafe.com.mx

El café es una de las bebidas que más se consumen en el mundo, por lo que resulta importante dar a conocer los aportes que brinda a la salud y el bienestar, al incluirlo dentro de una dieta correcta y estilo de vida saludable.

Existe mucha controversia de si el café es bueno para la salud y si se recomienda en diferentes padecimientos. Es relevante desmitificar estos puntos y aclarar sus verdaderos beneficios para la salud.

Auxiliar en el dolor de cabeza: aumenta la eficacia de los analgésicos, especialmente la de los medicamentos que actúan contra la cefalea, por eso algunos laboratorios incluyen cafeína en sus medicinas.

Laxante: estimula los movimientos del esófago, estómago e intestino (peristaltismo), por ello contribuye a la frecuencia para ir al baño.

Enfermedades del corazón: es antioxidante y activa la circulación. Proviene de las cerezas del café, fruto que aporta una importante cantidad de antioxidantes naturales. Ocupa el sexto lugar entre los 50 alimentos con mayor contenido de antioxidantes.

Mejora la memoria: la cafeína estimula el cerebro a nivel neuronal y ayuda a tener una mejor memoria, ya que el cerebro en estado de excitación mejora las conexiones neuronales, es decir, la memoria.

Contra el envejecimiento celular: contiene antioxidantes que previenen del estrés oxidativo, o sea, del envejecimiento. Estos antioxidantes son polifenoles, como los ácidos clorogénico y caféico, y las melanoidinas. Una taza de té verde contiene la misma cantidad de polifenoles que la misma porción de café soluble.

Hidratante: al igual que el agua y otras bebidas no alcohólicas, puede ser parte de la dosis diaria de líquidos. El cuerpo requiere dos litros de agua al día, aproximadamente, así que alguien que toma poca agua natural, puede complementar esta cantidad con de dos a cuatro tazas de café diario.

Mejora la visión: el café verde (sin tostar) tiene propiedades beneficiosas para evitar daños en la vista producidos por la degeneración de la retina. El ácido clorogénico es antioxidante, por lo cual previene las enfermedades de la retina.

Para obtener mayor información:
www.sinutre.com.mx
Twitter @nutmarybelyanez

ISUZU

CONFIANZA QUE MUEVE AL MUNDO

www.isuzumex.com.mx

UN CAMIÓN, TODAS LAS APLICACIONES

ISUZU

SURMAN TRUCKS
BLVD. RODRÍGUEZ TRIANA No. 1890 OTE.
COL. SANTA ELENA. TORREÓN, COAHUILA
TEL. 238 60 61
surman.com

Surman.

El mixólogo Mica Rousseau fue representante de México en el Bacardi Legacy Cocktail Competition

1

BISTRO BAR

Abre sus puertas

Bistro dio por inaugurado su bar, el cual fue diseñado por el Arquitecto Pepe Lee. En el evento estuvo presente el mixólogo internacional Mica Rousseau, quien ofreció a los invitados bebidas gourmet elaboradas con los mejores ingredientes.

1. Yussef, Tony y Beto **2.** Carlos y Nacho **3.** Mario y Adriana

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7456** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER #Socialite

2

3

1

CAFÉ GARAT

Inauguración

En el marco del primer Aniversario de Orlegi Deportes, se realizó la inauguración del Garat Café TSM, un exitoso concepto que hoy ya se encuentra en La Laguna. Directivos del Club y amantes del café acudieron para probar las deliciosas bebidas en un lugar acogedor dentro del lobby.

1. Jaime López, Alejandro Irarragorri, Jorge López y Luis Miguel Pérez **2.** María Andrea y Manuel Portilla **3.** Eduardo Sáenz, Baptista y Lalo Sáenz

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7502** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER #Socialite

2

3

El motor EcoBoost® Turbocargado que le da vida a Lincoln MKC optimiza el consumo de combustible sin sacrificar potencia

LINCOLN LAGUNA

Presentación de la nueva MKC

Lincoln Laguna dio a conocer el modelo de la nueva Lincoln MKC, la cual está diseñada para destacar en cualquier tipo de terreno con elegancia y poder. En el evento los invitados pudieron disfrutar de bebidas y aperitivos, en compañía de piezas de arte de Galería Juárez 2525.

1

2

3

4

1. Ignacio y Roberto Murra
2. Gerardo y Mariana
3. Eduardo y Anavi
4. Alicia y Manuel

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7478** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER #Socialite

1

TORNEO DE GOLF KENWORTH

Club Campestre Torreón

Como parte de las actividades que organiza Kenworth Torreón, en agradecimiento a sus clientes se llevó a cabo el tradicional Torneo de Golf, donde los participantes pudieron disfrutar del campo en el Club Campestre Torreón.

1. Adrián Luque, Don Antonio Dávila , Antonio Dávila Jr y Armando González **2.** Edelmiro Garza y Luis Reyes **3.** Jorge Dávila y Edelmiro Garza

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7504** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER #Socialite

2

3

Las aerodinámicas líneas del Nissan X-Trail muestran detalles cromados que reflejan vanguardia con carácter

NISSAN X-TRAIL

Presentación

Se llevó a cabo la presentación de la nueva X-Trail de Nissan. En un ambiente agradable, con bebidas y canapés, la nueva SUV lució impecable para los asistentes.

1

2

3

4

1. Ernesto Mijares e Iván Ríos
2. Beatriz y Alejandra
3. Liliana y Lily
4. Maurcio y Mauricio Mijares

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7518** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER #Socialite

BMW

Presentación

Con el lujo que caracteriza a la marca BMW, Grupo Surman presentó los nuevos modelos X3, X4 y Serie 4 en el restaurante Santo Diablo de Plaza Esquina 3, donde los invitados pudieron disfrutar de un excelente ambiente y conocer las nuevas propuestas automotrices con fascinantes características.

1

2

3

4

1. Mónica Román y GC Domínguez
2. Ángel Ramos y Pepe Mansur
3. Roberto Sada y Norma Juárez
4. Román Cepeda y María José Barrondo

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7520** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER #Socialite

Club Santos Laguna obtuvo el triunfo con las anotaciones de Andrés Rentería, Darwin Quintero y Javier Orozco

1

SANTOS VS TOLUCA

TSM

Los guerreros del Santos Laguna se impusieron 3-0 sobre los diablos rojos del Toluca en el partido de la jornada seis del Torneo Apertura 2014. La lente de PLAYERS of life estuvo ahí para captar a los aficionados que asistieron a esta fiesta deportiva.

1. Daniel, Fayo, Roberto, Goros y Jorge **2.** Ricardo y Fernando **3.** Julio y Héctor

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7559** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER **#Socialite**

2

3

1

CANTINFLAS

Pre-estreno

Se llevó a cabo el pre-estreno de la película *Cantinflas* en el Teatro Nazas, producida por el lagunero Adolfo Franco, quien presentó ante sus familiares, amigos y amantes del cine, el tan esperado filme.

1. Rocío Villegas, Luis de Villa, Juan y Marcela Gramillo, Señora de Delgado y Luis Rey Delgado **2.** Mauricio Noyola y Adolfo Franco **3.** Alfredo y Ana isabel

PLAY

Escanea el código con tu celular o busca el **ID:7527** en **playersoflife.com**

#imaPLAYER #Socialite

2

3

COMER Y BEBER

Productos alimenticios que se venden más en México

20 **FRUTAS Y VERDURAS** de mayor consumo:

Cebolla; chiles (serrano, de árbol, poblano y jalapeño), jitomate, papa, aguacate, zanahoria, melón, sandia, limón, papaya, naranja, manzana, plátano, tomate verde, guayaba, piña y calabaza.

Promedio *per cápita* de **consumo anual de tortilla**

80 KG

mientras que el de **pan se acerca a**

33 KG

Cereales, principal alimento de los hogares más pobres, al concentrar de su gasto **21.8%**

Seguidos por verduras **16%**

Carnes **15.4%**

Leche **8.4%**

Bebidas diversas **7%**

Pescado, huevo, frutas, aceites, café o azúcar MENOS DE **5%**

De cada **$100** pesos de gasto con :

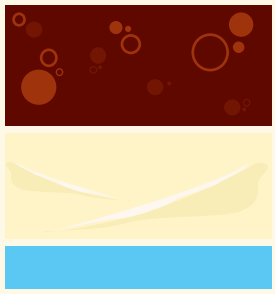
- **22** se compra carne
- **19** cereales
- **11** verduras, legumbres, leguminosas y semillas
- **9** bebidas (con o sin alcohol)

De manera individual mensualmente en promedio se bebe:

12.8 litros de refresco

10.4 de leche

5.8 de agua



Frutas y verduras son

17%

de lo que comen al día los niños en edad preescolar, colocándose como los mayores consumidores de estos alimentos.

Alimentos más buscados al comer fuera de casa:

- **TACOS** 31.7%
- **TORTAS** 18.6%
- **COMIDA CORRIDA** 10.4%

45% de los hogares no acostumbran comprar comida preparada.

Al año el gasto promedio destinado por los hogares a comidas en restaurantes, cafés y establecimientos es

3,604 PESOS

Fuentes: elperiodicodemexico.com / Consejo Regulador de la Masa y la Tortilla crmt.com.mx / manufactura.mx / Canacintra canacintra.org.mx / Encuesta de Ingresos y Gastos de los Hogares 2012 (INEGI) inegi.org.mx / Consulta Mitofsky consulta.mx/web / informabtl.com

FERIA DE TORREÓN 2014

¡La mera mera!

DEL 29 DE agosto

AL 28 DE septiembre

Entrada libre a estos shows con tu boleto de acceso a la Feria

Show de Delfines

Funciones:

Domingo - Jueves:
2 Funciones:
6:30 · 9:00 PM

Viernes, Sábado y 15 de Sep.
3 Funciones:
6:00 · 8:00 · 10:00 PM

Las Vegas Magic Show

Eriko Travensoli
Ilusionista de Brasil

Domingo - Jueves:
1 Función:
8:30 PM

Viernes, Sábado y 15 de Sep.
2 Funciones:
8:00 y 11:00 PM

Gran Circo

ROBERT'S CIRCUS

Horarios:

Domingo - Jueves:
2 Funciones:
7:00 y 10:00 PM

Viernes, Sábado y 15 de Sep.
2 Funciones:
6:30 y 9:30 PM

Precios

LUNES A JUEVES $10.00

VIERNES A DOMINGO $30.00

Promociones

LUNES
TODOS LOS JUEGOS MECÁNICOS
2x1

JUEVES
DE 6:00 A 7:00 PM
GRATIS
LOS JUEGOS MECÁNICOS INFANTILES

La Feria Torreón

gonher distribuidora · blitzer · Coca-Cola · IALA · Corona Extra · TORREÓN Ciudad que vence · Gobierno de Coahuila · Torreón · CLUB ROTARIO DE TORREON, A.C.

SENTIMIENTO DE CULPA

¿CÓMO SURGE?

Por Judith Hernández Sada
Psicóloga Clínica

La culpa abarca bastantes aspectos individuales que hacen referencia a casos en específico. A grandes rasgos se inicia desde nuestra infancia, cuando los padres empiezan a imponer su autoridad y las normas de conducta. Todo aquello que pensamos que no les gustará nos causa culpa, aun con el pensamiento, ahí se va constituyendo socioculturalmente la moral y ética (súper yo) a manera de autocrítica.

La culpa se manifiesta desde la primera infancia (del nacimiento a los tres años aproximadamente) con una "angustia culposa" de sentirse mal o malos.

De no controlarse dentro de la adolescencia, puede causar alguna neurosis de angustia. Lo ideal es lograr la autonomía, es decir, establecer nuestras normas de conducta, de no conseguirlo seremos víctimas de una autocrítica que puede afectar nuestra higiene mental. Además, dentro de la educación básica suele continuarse fomentando este sentimiento al momento de decidir.

A. Adler hablaba de un inconsciente familiar para explicar aspectos que determinan la personalidad de los individuos:

AMBIENTE DE LA FAMILIA

Ubica en la realidad al infante con las actitudes, relaciones y comportamiento de los miembros.

VALORES FAMILIARES

Son parte de la atmosfera familiar, pues los padres o figuras de autoridad se sustentan en ellos, y a medida que crecemos no somos indiferentes hacia éstos.

ESTRUCTURA FAMILIAR

Se refiere al orden de nacimiento, edades, sexo, número de miembros, etc. Influye directamente en la dinámica y concepción de cada uno de los hijos, relaciones sociales y cualidades. No caer en generalizaciones sobre el hijo único, el sándwich, el menor, etc., los núcleos familiares son únicos y su comportamiento dependerá de los padres e interpretación de cada niño.

EL COMITÉ ORGANIZADOR DE LA FERIA DE TORREÓN 2014 CONVOCA A LA CARRERA

5K

1ª EDICIÓN

CORRE, DIVIÉRTETE Y AYUDA

CLUB ROTARIO DE TORREÓN, A.C.

21 DE SEPTIEMBRE 2014
8:00 A.M.

SALIDA Y META: Feria de Torreón

DISTANCIAS:
100 m -200 m - 400 m. para niños.
5k. para adultos y jóvenes.

COSTO DE INSCRIPCIÓN
Adultos y juveniles: $150
Niños: $75

REGISTRO
Bosque Venustiano Carranza con Yayo
de lunes a sábado 9 a 11 a.m. y de 18:00 a 21:00 hrs.
Tristation/Frente al Parque España
Feria de Torreón de 10:00 a 18:00 hr.
Deportes América. Acuña 155 sur col. Centro.

Se premiará en efectivo al 1º, 2º y 3er lugar categoría libre y primer lugar de cada categoría excepto niños.
Se entregarán reconocimientos al 2º y 3er lugar de cada categoría.

PAQUETE DE COMPETIDOR
Playera Dry Fit
Préstamos Chip de corredor
Número
Medalla de finalista
Kit de recuperación
5 Boletos de Acceso a la Feria
Rifa de Artículos varios

INFORMACIÓN GENERAL
TELÉFONOS
750 57 28
7 50 52 12

www.carreraslaguna.com

PELIGRO SANITARIO

El Comité de Emergencia de la OMS declaró a la epidemia del virus del ébola en Africa Occidental una amenaza para la salud pública internacional.

RIESGOS PARA INMIGRANTES

En los últimos 10 meses la Patrulla Fronteriza estadounidense en Arizona ha encontrado en el desierto 97 cuerpos de indocumentados.

RESUMEN
AGOSTO 2014

CONFLICTO ISRAELÍ-PALESTINO

Hubo varias treguas para que se dieran ceses al fuego en la Franja de Gaza, tras recrudecimiento del conflicto.

HIJO DE EX GOBERNADOR MICHOACANO

Niegan libertad bajo fianza a Rodrigo Vallejo Mora, acusado de encubrimiento relacionado con Servando Gómez *La Tuta*.

MAS NOTICIAS...

1. El candidato presidencial opositor brasileño Eduardo Campos y seis personas más murieron cuando el avión privado en el que viajaban se estrelló en una zona residencial del puerto de Santos.

2. México es el único país de América Latina donde el salario mínimo está por debajo del umbral de la pobreza, señaló la Cepal.

3. Medio Ambiente del Estado apoyará con 10 mdp la instalación de luminarias con luz led en plazas de ejidos.

LUZ VERDE A REFORMA ENERGÉTICA

El pleno de la Cámara de Diputados aprobó en su totalidad el sexto y último dictamen de las leyes secundarias en materia energética después de una sesión de 73 horas y 40 minutos.

ESFUERZO DE REFORESTACIÓN

Laguna Yo Te Quiero llamó a los ciudadanos a sumarse al megaproyecto para plantar 25 mil árboles en la Comarca a finales de septiembre.

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE MAGAZINE

Evento de Social-Business:
(Del ingl. *business*, negocios).

1.m. *Acontecimiento social importante, relacionado con el ámbito empresarial.*
(p. ej. inauguraciones, lanzamientos y conferencias).

2.m. *Actividad deportiva o cultural dirigida a empresarios y ejecutivos.*
(p. ej. torneos, partidos y exposiciones de arte).

INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

LLAMA AL (871) 192 3434

escribe a eventos.tor@playersoflife.com

BALOMPIÉ PACIFISTA

El Papa Francisco convocó a Maradona, Zanetti, Ronaldinho, Zidane y Messi, entre otras figuras, para jugar por la paz el 1 de septiembre.

INICIA CARRERA EN ORIENTE

Javier Aguirre fue presentado como nuevo Director Técnico de la selección de Japón.

RESUMEN
AGOSTO 2014

TENISTA ESTADOUNIDENSE

Serena Williams, quien se mantiene en la cima del ranking mundial de la WTA, reconquistó el Torneo de Stanford.

MEMO A ESPAÑA

El portero Guillermo Ochoa firmó con el Málaga de la Primera División española.

MAS NOTICIAS...

1. Xavi Hernández anunció que no volverá a vestir la camiseta de la selección española, poniendo fin a casi 14 años como internacional y una carrera llena de títulos.

2. Los integrantes de la delegación mexicana que acudirá a los Juegos Olímpicos de la Juventud Nanjing 2014 fueron abanderados por el Presidente Peña Nieto.

3. La Red Nacional de Ciclismo Urbano (Bicired) llevó a cabo el Desafío Modal, con el que se analiza cuál es el medio más eficaz para trasladarse en las ciudades.

NUEVA SEDE

La Federación Mexicana de Futbol dejará el DF para mudarse al Estado de México, donde existe un proyecto de construcción de un mega complejo deportivo.

PARTIDO-HOMENAJE

Se anunció que el próximo 11 de octubre se llevará a cabo un juego amistoso en el Estadio Azteca entre América y Santos para homenajear a Christian Benítez.

*Servicios en Fibra Óptica

Internet Dedicado Ethernet *

Troncales Digitales / IP *

Líneas Privadas Ethernet *

Redes Privadas Virtuales *

Servicios en la Nube

Soluciones de Data Center

Servicios Administrados

Infraestructura de Red

6906000

www.metrocarrier.com

Sembramos una nueva semilla.

La excelencia de **Las Villas** se hereda a este nuevo y exclusivo fraccionamiento.

- **Comodidad:** Ubicación privilegiada con vías de acceso rápidas y seguras.
- **Seguridad:** Bardas perimetrales, caseta de control 24/7 y porteros electrónicos en cada privada.
- **Belleza y Confort:** Ambiente campestre con vialidades amplias, andadores, instalaciones subterráneas y extensas áreas verdes.
- **Conveniencia:** A solo unos minutos de los más importantes centros educativos y comerciales.

LasAcacias
RESIDENCIAL

A 500 metros de Las Villas

¡CONÓCELO!

Lotes desde **275 m²**
Solicita informes en Las Villas
lasvillas.com.mx | **750-9780**

El nuevo desarrollo de
LasVillas

Otorgamos financiamiento directo o tramitamos el crédito bancario para tu lote o casa.