

BUEN COMER
Los mejores restaurantes de La Laguna

ROTAS GASTRONÓMICAS
Sabores de México

www.playersoflife.com

PLAYERS **OF LIFE**

BUSINESS STYLE CORREÓN



THE NEW
GENERATION
OF
BUSINESS
LEADERS

#WANNAPLAY

#LOSORIGINALES

NOVIEMBRE 2015
\$40 MEX. \$2.50 US. \$3.50 CAN



telcel
P.2Y3

telcel Sin Frontera



Si llamas de México
a E.U.A. y Canadá es como
una llamada local

Aplica para todos
los Planes Telcel

Al viajar a E.U.A.
y Canadá,
los minutos,
mensajes y megas
de tu Plan utilízalos
como si estuvieras
en México

Los beneficios de tu Plan en E.U.A. y Canadá como si estuvieras en México*

Crece tu Plan y disfruta de estos beneficios

Actívalo desde tu Telcel al *111 o desde E.U.A. y Canadá al +52 (55) 25813300



Telcel es la Red

*Servicio disponible para usuarios Telcel que tengan contratado un Plan Tarifario que se encuentre activo y al corriente de pago. Al contratar el servicio adicional Telcel Sin Frontera: I) Los Minutos incluidos en el Plan Tarifario que el usuario tenga contratado podrán ser utilizados: i) para llamadas dentro de la República Mexicana y de México a Estados Unidos (E.U.A.) y Canadá, ii) para llamadas dentro de E.U.A. y de E.U.A. a México y Canadá, iii) para llamadas dentro de Canadá y de Canadá a México y E.U.A. Una vez agotados los Minutos incluidos, se cobrará la tarifa por minuto adicional prevista en el Plan Tarifario contratado. II) Los Mensajes de Texto (SMS) incluidos en el Plan Tarifario podrán ser utilizados: i) estando en México para envío de Mensajes de Texto (SMS) a México, Estados Unidos y Canadá. Estando en Estados Unidos para envío de Mensajes de Texto (SMS) con destino a México, Estados Unidos y Canadá. Estando en Canadá para envío de Mensajes de Texto (SMS) con destino a México, Canadá y E.U.A. III) Los Megabytes (MB) incluidos en el Plan Tarifario podrán ser utilizados estando en México, E.U.A. o Canadá. En E.U.A. y Canadá el consumo de MB por el uso de las redes sociales Facebook®, Facebook Messenger®, WhatsApp® y Twitter® (cuando sean incluidas sin costo adicional para su uso en México), se debitarán de los MB incluidos en el Plan Tarifario contratado. Agotados los MB incluidos en el Plan, se aplicará el cobro por Kilobyte (KB) adicional conforme a la tarifa aplicable al Plan Tarifario que el usuario tenga contratado. En el caso de Planes Tarifarios con producto de datos ilimitados, se aplicará la Política de Uso Justo (según el Plan Tarifario que tenga contratado) para el consumo de datos en E.U.A. y Canadá. Una vez alcanzado el límite de consumo, los consumos de datos estando en E.U.A. o Canadá se cobrarán conforme a la tarifa por KB adicional aplicable al Plan Tarifario. La navegación en Internet en E.U.A. y Canadá dependerá de la capacidad y tecnología ofrecida por el operador extranjero. El servicio Telcel Sin Frontera no es compatible con la navegación en Internet a través del APN de BlackBerry. Los minutos, mensajes y datos otorgados por promoción en la contratación del Plan Tarifario; así como, los Paquetes de Minutos, mensajes o datos para uso en territorio nacional no podrán ser utilizados estando en E.U.A. ni Canadá. El costo del servicio es de \$50.00 pesos mensuales y el cobro se realiza de forma recurrente hasta que el usuario solicite la cancelación y baja del servicio. El precio publicado incluye IVA del 16%. La cobertura en E.U.A. incluye Puerto Rico e Islas Vírgenes Americanas. Información de Telcel Sin Frontera en www.telcel.com, Centros de Atención a Clientes Telcel, en México llamando sin costo al *111 desde su Telcel o desde E.U.A. al +52 (55) 25813300.





alcanzan para todo

50
Mbps

100
Mbps

200
Mbps

Consulta la disponibilidad de los servicios WideBand en tu colonia. *Para navegar a la velocidad contratada, se recomienda conexión alámbrica.

VIVE LA VELOCIDAD DE TUS IDEAS

wide band

200 Mbps

Puedo bloggear, tener una video conferencia con mis compañeros, compartir al instante fotos en redes sociales, jugar en línea sin desconectarme en HD y todo simultáneamente desde cualquier dispositivo.

All devices,)))



All connection.

690 00 00

megacable.com.mx



MEGACABLE®



Maurice Collier
de la Marliere

Alejandro
Martínez Filizola

Directores Generales de Grupo PLAYERS

La gastronomía es una muestra cultural indiscutible que distingue a cada grupo humano, pues plasma elementos que no solo se relacionan con el sentido del gusto, sino que también se enfocan en satisfacer al olfato, la vista y el tacto.

En México contamos con una amplia variedad de platos tradicionales, de norte a sur la exquisitez es abundante, por ello en esta edición destinamos varios contenidos a las delicias de nuestra cocina: Rutas Gastronómicas da a conocer destinos en que el

plato fuerte es la degustación, acompañada de actividades de interés turístico y recreativo, mientras que Buen Comer incluye datos de interés acerca de destacados restaurantes en nuestra región.

Platicamos con cinco jóvenes emprendedores laguneros, quienes con entusiasmo, esfuerzo y el gran ejemplo de trabajo que ha caracterizado a nuestra Comarca, han consolidado los primeros pasos de sus empresas. Conoce la historia de Vicente Revuelta, Paulina Giacomán, Enrique Martínez, Valeria Muñoz y Aldo Villarreal.

Noviembre es un mes significativo para nuestra identidad, conmemoramos 105 años del inicio de la Revolución, una lucha que más allá de su trascendencia histórica, hoy podemos tomar como un símbolo de libertad, solidaridad y determinación por implementar unas mejores condiciones de vida para todos. Seamos fieles a esa tradición y día a día libremos la batalla de crear un país más apegado al desarrollo, la productividad y el bienestar, desde nuestra trinchera personal y profesional.♥

PLAYERS OF LIFE

TORREÓN

DIRECTOR EJECUTIVO

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

GERENTE COMERCIAL

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

EJECUTIVOS COMERCIALES

Cristina Campos **e:** cristina.campos@playersoflife.com

Brenda Humphrey **e:** brenda.ha@charmlife.com.mx

Mónica Barbosa **e:** monica.barbosa@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

José Antunes **e:** jose.antunes@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO

Edgar Esparza **e:** edgar.esparza@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Benito Arguijo **e:** benito.arguijo@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO DIGITAL

Eduardo Torres **e:** eduardo.torres@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA DE CRÉDITO Y COBRANZA

Gabriela Andrade **e:** gabriela.andrade@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

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

FOTOGRAFÍA

Edmundo Isaías Fotografía

FOTOGRAFÍA SOCIALES

Joel Mendoza y Juan Manuel Frausto

LOGÍSTICA

Omar Piña

Backstage

Sesión de portada noviembre 2015

THE NEW GENERATION OF BUSINESS LEADERS

Entrevistas por José Alejandro Antunes

Fotografías por Edmundo Isaías



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

Busca el ID: 10172



ENCUENTRA TU PROPIO CAMINO



MALIBU 2015
MEZCLA PERFECTA ENTRE
ACTITUD Y DISEÑO

EQUINOX 2016
TE ENAMORARÁS
DE ELLA



FIND **NEW** ROADS®

•Consulta equipamientos y especificaciones de cada modelo en tu agencia.

CHEVROLET



📍 Grupo Surman | surman.com



SURMAN LAGUNA
BLVD. INDEPENDENCIA
NO. 3444 COL. EL FRESNO
TEL. 750 50 02

SURMAN COMARCA
BLVD. DIAGONAL REFORMA
NO. 2222 OTE. COL. CENTRO
TEL. 707 40 40

SURMAN GÓMEZ PALACIO
BLVD. MIGUEL ALEMÁN
NO. 400 COL. CENTRO
TEL. 175 02 02



DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Mariere
e: maurice.collier@grupoplayers.com.mx
t: @MauriceCollier

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

EDITORIAL

GERENCIA COORDINACIÓN EDITORIAL Y DIGITAL
Victor Blankense
e: victor@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL
Mariana Ramírez
e: mariana.ramirez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL
Cristina Sánchez
e: cristina.sanchez@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

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

ASISTENTE DE DISEÑO
Luis Medrano
e: luis.medrano@playersoflife.com

MARKETING

GERENCIA DE MARKETING
Sandra Ortega
e: sandra.ortega@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN

GERENCIA ADMINISTRATIVA
Adriana Martínez
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
e: 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

GUADALAJARA
T(33) 80.00.06.10
IZA BC Skalia
Av. De los Empresarios 135, Col. Puerta de Hierro
Zapopan, Jalisco

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

LEÓN
Tels: (477) 788 21 00
Blvd. Calzada de los Héroes 708
La Martinica León, Guanajuato
www.am.com.mx

REPRESENTACIONES DE VENTAS

MÉXICO, DF
Fernando Castro e: fernando.castro@grupoplayers.com.mx
Tel: (55) 5260 0906 Cel: (045) 871 126 0224

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



Impreso por:
www.carmonaimpresores.com.mx
ventas@carmonaimpresores.com.mx
Lada Sin Costo: 01 800 228 2276

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 10 No. 116. Fecha de publicación: 1 de noviembre de 2015. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Mariana de los Angeles 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 MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

PUNTO DE VENTA



PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE

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

ESCRIBE

eventos.tor@playersoflife.com

LLAMA

(871) 192.34.34

DISFRUTA

www.playersoflife.com

LIBERA TU INSTINTO

JEEP. GRAND CHEROKEE



62 ANÁLISIS PLAYERS ALIMENTOS Y BEBIDAS

IMPACTO DEL SECTOR EN LA PRODUCTIVIDAD Y ECONOMÍA MEXICANA



66 RUTAS GASTRONÓMICAS EN MÉXICO

- 67 TIERRA DEL VINO, BAJA CALIFORNIA
- 68 RUTA DEL TEQUILA, JALISCO
- 70 LOS MIL SABORES DEL MOLE, TLAXCALA, PUEBLA Y OAXACA
- 72 ENTRE CORTES Y VIÑEDOS, NUEVO LEÓN, COAHUILA, DURANGO Y SONORA
- 73 TESORO DEL MEZCAL, OAXACA

BUEN COMER

- 74 BISTRO
- 76 GARUFA
- 78 LA CASA DEL PANINI
- 80 RINCÓN DEL BIFE
- 82 LA MAJADA
- 84 COSTEÑITO
- 86 SANTO DIABLO
- 87 SUSHI ITTO
- 88 CASA DE MI ABUELA
- 90 ORIENTAL GRILL
- 92 NIKKORI

- 16 SPOTLIGHTS
Orgullosos laguneros, hombres y mujeres líderes en su ramo profesional y empresarial

INSIDE

- 34 DELICATESSEN
Tequilas y mezcales
- 38 TEMPS
Panerai

ACTUALÍZATE

- 98 ADVANCE
INTEGRA, brindando soluciones en capital humano
- 102 ADVANCE
Allianz, firma con protagonismo mundial

VITAL

- 120 SALUD
Cuidado con el cáncer de tiroides

PODER

- 122 PODER MÉXICO
Sociedad incluyente



34



38



122

León CUPRA

Libera a la bestia



📍 Seat Torreón 📞 Grupo Surman | surman.com | mansmotors.com.mx



Pregunta por nuestro
Premium Credit

*Vigencia 30 de Noviembre 2015. Consulta términos y condiciones.

TECNOLOGÍA PARA DISFRUTAR



SEAT TORREÓN
BLVD. INDEPENDENCIA
NO. 502 OTE. COL. CENTRO
TEL. 747 13 50



Ellos son algunos expertos que participan en nuestra revista

**ROBERTO MADERO**

CEO de Agencia GROU, líder en el desarrollo de Inbound Marketing en México.
 @rmadero61 www.grou.com.mx

**RUDY JOFFROY**

Creative Dreams.
 www.creativedreams.mx
 @ElefanteRosaMx f/creativedreamsmx

**MAURICE COLLIER**

Mercadólogo. Director General de Grupo PLAYERS y PM Radio.
 @MauriceCollier

**LUIS ORTIZ**

Managing Partner en London Consulting Group.
 luis.ortiz@londoncg.net @olvis69

**FERNANDO GONZÁLEZ**

Ha publicado varios libros históricos: 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).

**CARLOS G. RAMÍREZ**

Abogado y Perito Valuador. Catedrático en la Universidad Iberoamericana Torreón.
 @cgramir

**JUDITH GARCÍA**

Analista de Marketing Digital en Headways Media, especialista en SEO y Social Media Marketing.
 www.headwaysmedia.com.mx

**JESÚS E. PÉREZ**

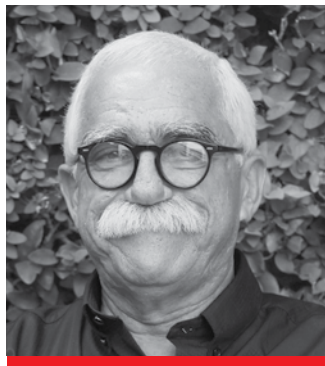
Director General de Novament.
 www.novament.com.mx
 /Novament.Consultoria.Talento.Humano

**PATRICIA RIVERA**

Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana.
 /DietadelosAsteriscos
 @asteriscosdietaMexico

**FERNANDO VILLA**

Gerente de Integración de Omnichannel de Walmart eCommerce México.
 @villancikos

**GUALBERTO ELIZONDO**

Cocinero Urbano.
 weberfoods

**HUMBERTO GUAJARDO**

Psicólogo Clínico y Psicoterapeuta. Colabora en varios medios locales con artículos y cápsulas. Director de IIMAAC.
 /HumbertoGuajardoAcuña @hguajardo

Queremos saber lo que más te gusta de nuestra edición, manda tus comentarios o sugerencias a editorial@playersoflife.com

NUEVA LÍNEA **SPORTING**



PALIO SPORTING



500 SPORTING



UNO SPORTING

PALIO SPORTING



• Rines de aluminio de 16" bitono

• Paletas de cambio al volante

500 SPORTING



• Radio Uconnect con pantalla de 5" y GPS

• Sistema de sonido Beats® Audio de 368W con 6 bocinas + SW

UNO SPORTING



• Rines de aluminio de 15" bitono

• Salida de escape doble central cromada

Fiatlagunaoficial // www.fiatlaguna.com.mx

Blvd. Independencia 1000 Ote. // Tel. (871) 7472600

*Aplican Restricciones. Para mayores informes y aclaración de dudas visita Fiat Laguna.

R is for Respect



LAGUNA



HISTORIAS DE ÉXITO THE NEW GENERATION OF BUSINESS LEADERS



16 AS BAJO LA MANGA
EDUARDO JAIDAR TRICIO



20 COMPROMISO SOCIAL
ANA MARÍA RENDÓN



18 EJECUTIVO EN ASCENSO
PEDRO LÓPEZ BUERGO



22 FINISH
FERNANDA ARGUIJO



24 PLAYER DEL AYER
PEDRO ARANZÁBAL

TOUS PRESENTS

Tender Stories Nº2

Check it out on Tous.com



TOUS

JOYEROS DESDE 1920

Torreón. Galerías Laguna T. 871 750 56 97

Barcelona · Athens · Hong Kong · Kuwait · Lisbon · Madrid · Mexico City · Miami · Milan
Moscow · New York · Paris · Riyadh · Rome · Seoul · Tel Aviv · Tokyo · Toronto · Warsaw



Fotografía por Edmundo Isaías

EDUARDO JAIDAR TRICIO

CONSTRUYENDO IDEAS EN GRANDES SUPERFICIES

Una enorme inquietud por llevar a cabo proyectos a la realidad lo inclinó a estudiar Ingeniería Civil en el Tec de Monterrey Campus Laguna y Campus Monterrey, ciudad que vio sus inicios como constructor formal, dentro de una empresa que por más de dos años lo llenó de experiencia.

En octubre de 2012 regresó a Torreón para dar inicio a su más grande ambición: crear Edisa, una constructora basada en los conocimientos adquiridos y la experiencia demostrada. Comenzar de cero no fue fácil, sus primeras oportunidades consistieron en la construcción de banquetas, bardas y resanes en general, impulsándolo para armar su equipo de trabajo y realizar su primer gran proyecto: unas naves industriales, logrando que poco a poco contara con un equipo completo para edificaciones de mayores dimensiones.

“Es relativo calificar a un proyecto como importante, ya que todos aportan enseñanzas, aprendes algo nuevo y siempre te ayudan a mejorar el siguiente proyecto. La relevancia no se mide por los montos, pues cada uno te hace sumar, crecer y aprender como persona y profesionalmente”.

El giro al que Eduardo se ha dedicado es muy amplio, abarca urbanización, vivienda en serie, todo lo necesario para establos

(plataformas, vialidades, corrales, bodegas de alimentos, básculas) y naves industriales, con obras en Monterrey y planes de expansión en la zona del Bajío.

“La relevancia de un proyecto no se mide por los montos, pues cada uno te hace sumar, crecer y aprender como persona y profesionalmente”

Lo característico de Edisa es que “siempre vemos por el cliente, optamos por lo más conveniente y eficaz con el mejor costo, creando obras que perduren para evitar problemas a futuro, siempre considerando el lado ambiental, dando opciones ecológicas tanto en materiales como en el proceso de la construcción”.

Edisa cuenta con un equipo comprometido con el crecimiento, haciendo las cosas bien desde un inicio. Su carta de presentación son los proyectos realizados, en los cuales da valor a su palabra y al presupuesto. Una empresa joven, comprometida y reconocida en La Laguna por inspirar confianza y concretar ideas que se convierten en proyectos de vida.♥

PLAYERS Brief



Superficie en naves industriales (obras techadas)

Año uno: 1,800 m²
Año dos: 3,200 m²
Año tres: 3,800 m²



Plataforma (obra de terracería)

Año uno: 11,200 m²
Año dos: 22,000 m²
Año tres: 48,600 m²

PEDRO LÓPEZ

GERENTE CORPORATIVO DE LOGÍSTICA EN MET-MEX PEÑOLES

Inicio en Peñoles hace 40 años como operador, al mismo tiempo que cursaba Ingeniería Industrial. Al egresar ocupó el puesto del área de Sistemas, hoy conocida como Informática, por alrededor de cinco años. Después tuvo una breve pausa laboral en la empresa durante la cual se incorporó a un banco y pasados nueve meses regresó a Peñoles en Desarrollo de Sistemas, como programador y analista por tres años y medio. Nuevamente su desempeño le dio la oportunidad de tomar el puesto de Gerente de Sistemas de División Química y Refractaria en 1986, atendiendo alrededor de 12 empresas en ese nivel.

Tomó el puesto de Gerente de Ventas en 1988, desempeñándolo por más de 15 años y en 2004 ocupó la Gerencia Administrativa de Ventas, donde se apoya a todos los vendedores, para determinar los programas de producción y el transporte de los productos a todos los clientes.

Por ser el principal cliente de Logística, en el 2010 se le da la oportunidad de ocupar su puesto actual: la Gerencia Corporativa de Logística, con una eficiencia en todos los procesos, ayudando a mejorar el área, trabajando con la gente a base de confianza y apoyando en la evolución de un excelente sistema tecnológico de custodias.♥

“Es fundamental ser correctos y actuar en el marco de los principios individuales y sociales, tanto dentro como fuera de la organización”





CONVERSACIONES EN PRIVADO

• **¿Cuáles son sus principales responsabilidades?**

Mantener todas las plantas trabajando, que no les falte materia prima, que todos los productos sean entregados en tiempo. Cargando el material para que todo quede en las fechas prometidas, haciendo que la venta sea tal cual se presupuestó.

• **Entre las decisiones que ha tomado dentro de la empresa, ¿cuál ha sido la más importante?**

El diseño del sistema de seguridad de transporte, contactar el servicio de una empresa especializada que nos ayuda con la custodia.

• **¿Y cuál considera una de sus mayores satisfacciones?**

Una experiencia que se vive mes con mes, donde los directores saben que a Peñoles no nos afectan los robos. Coordinar alrededor de 70 mil embarques al año, sin robos por dos años consecutivos. Haber desarrollado un departamento que trabaja con tranquilidad y respeto.

• **¿Qué clave existe para trazar un camino lleno de éxitos?**

Enfocarse y luchar por un objetivo, seguir a pesar de los fracasos. Especializarse en su área, procurando ser el mejor, porque así siempre se va ganar. Ser muy honrado con uno mismo, al igual que con la empresa y socialmente.

Fotografía por Juan Manuel Frausto



ANA MARÍA RENDÓN

Fotografía por Edmundo Isais | Peinado y Maquillaje por Waldo Paredes

FORMANDO NIÑOS A TRAVÉS DE LA MÚSICA, ARTE Y CULTURA, CON INTEGRIDAD SOCIAL

Su pasión por el servicio comunitario, heredado y aprendido de su padres, hace 14 años la impulsó a fundar la asociación Desarrollo Integral del Menor (DIME), junto a Cristina Ortueta. Enfocada a la prevención de adicciones e integración de niños, así como a sacar a los menores de las calles y hacer que dediquen su tiempo al arte y la cultura, formando seres humanos íntegros.

Por naturaleza un infante tiene apertura al conocimiento y la percepción del mundo y de sí mismo, y al ponerse en contacto con esa sensibilidad artística comienza a preguntarse ¿y qué tal si me espera algo más grande, si puedo soñar con algo diferente? Es por eso que se inculcan principios positivos, para ser ejemplo en su comunidad y hacerlo sentir satisfecho

y reconocido, en un ambiente donde se respire paz, solidaridad y confianza, promoviendo la salud física, mental y social.

La principal labor es sanar las profundas cicatrices que injustamente han vivido los niños, mediante su inclusión en varios grupos artísticos, especialmente en el programa musical, ya que se genera un sentimiento magnífico porque “alguien más cree en ellos, que pueden lograr algo en este momento de sus vidas”, donde cuentan con un maestro de coro y solfeo, y se les otorga un instrumento musical.

“Esto es un camino, no es formar pintores o músicos, es formar hombres y mujeres íntegros, lo cual al final se traduce en nuevas oportunidades, formando guerreros que con su voz y manos luchan por un transitar libre, digna y alegremente hacia el futuro”.♥

¿Qué significa DIME para usted?

Es una parte muy fundamental de a lo que he consagrado mi vida: el servicio. Mi pasión, lo que me hace soñar.

¿Cómo es el proceso para convocar a estos niños y jóvenes?

Algo maravilloso es que cuando convocan a los niños, entre ellos se pasan la voz, se tiene contemplado a 20 y llegan 40. Y siempre todos son bienvenidos.

¿Con que programas cuenta DIME?

Orquestas Infantiles con Espíritu, Brigadas Infantiles y Escuela de Padres, donde damos pláticas y establecemos una relación con los padres de familia, involucrándolos en diferentes procesos.

¿Qué ha sido lo más complicado dentro de estos programas?

Es difícil atender a adolescentes, sin embargo en ese periodo trabajamos en conjunto con sus padres, y vemos cómo por medio de la música el reto es menos pesado; el arte lo hace más factible.

¿Cuál es el grado de aceptación de este método por parte de los niños?

Es un disfrute grandísimo, un reconocimiento a lo que pueden hacer, se ve la pasión con que lo llevan a cabo y es una retribución personal, lo hacen para ellos mismos.



Cofundadoras Ana María Rendón y Cristina Ortueta

¿Qué considera lo más gratificante de esta labor?

El impacto preventivo y formativo que hemos logrado, ver que el equipo es una familia, la formación íntegra de cada uno y el aumento de una autoestima fuerte y sólida, que es base para abrir grandes puertas a su futuro.♥

En el CRIT, mediante terapias, enseñan a niños de capacidades diferentes a tocar instrumentos, integrándolos en las orquestas, dejando un **"sí puedo, sí quiero, tengo un país y sobre todo me tengo a mí, puedo ser feliz y salir adelante"** siendo parte de los conciertos, ahí sienten que pertenecen.



"DIME explota el lado artístico de los niños, los nutre, convirtiéndolos en grandes personas de bien"

PLAYERS Brief

Cuatro pilares de DIME:

Ana María Rendón
Cofundadora

Encargada administrativa y de relaciones públicas

Cristina Ortueta
Cofundadora

Responsable del contacto con padres de familia

Ana Ibarra
Coordinación de logística

Miguel Ángel García
Coordinador de la parte musical

Servicio personalizado a sus **más de 400 alumnos**

Presencia en seis ejidos, tres colonias urbanas, la iglesia del Padre Manuel y el CRIT

Contacto y monitoreo con el Tec de Monterrey en primaria y secundaria, UTT e Ibero

Cuatro años de formación del programa Orquestas Infantiles con Espíritu

Caso de éxito:
El integrante más grande del grupo está becado en la UTT y actualmente estudia Ingeniería



SPOTLIGHT
FINISH

FERNANDA ARGÜJO

FUTURA REPRESENTANTE
DEL TRIATLÓN MEXICANO



Fotografía por Edmundo Isaís
Locación Instituto Cumbres y Alpes Torreón

En entrevista exclusiva platicamos con la lagunera que a sus 19 años de edad ha sido galardonada con medalla de plata en el Mundial de Triatlón en la ciudad de Chicago, y nos compartió cada paso que la fue acercando a su mayor logro personal.

¿Qué te llevó a practicar este deporte que requiere tanto esfuerzo?

El momento fue cuando mi entrenadora de natación le dijo a mi papá que para que fuera un deporte más completo y tuviera oportunidad de competir y ganar, me involucrara en el triatlón, que es más demandante, pero sin tanta intensidad en cada una de las disciplinas.

¿Cuándo fue tu primer triatlón y cómo fue tu desempeño?

El 20 de septiembre del 2009, el triatlón Barracudas, en el que quedé en segundo lugar. Fui primera en natación y bicicleta, pero me alcanzaron en el último kilómetro de la etapa de carrera.

Sabemos que ganaste la medalla de plata en el Mundial de Triatlón en Chicago, ¿qué nos puedes platicar sobre esa experiencia, cómo te preparaste para lograrlo?

Fue una experiencia muy enriquecedora. Me preparé ocho meses para ese día, me había visualizado en el pódium muchas veces, lo idealicé tanto que el día que pasó lo disfruté mucho. Para mi preparación conté con un entrenador de natación que pulió

todos los detalles, y me entrené para aguas abiertas y la distancia que necesitaba. Rodaba tres veces a la semana y corría cinco, por intervalos rápidos para adquirir velocidad, todo esto con un plan específico desde un inicio.

¿De qué manera balanceas tu tiempo de entrenamiento con el de tu vida estudiantil y social?

Soy muy organizada, tengo un calendario por horas, lo lleno de mis clases y luego en los espacios libres coordino mis entrenamientos, y los fines de semana aprovecho para mantener mi vida social.

¿Cómo son tus sesiones de entrenamiento?

Todas son diferentes, cada una aporta algo; cambian cada semana porque diario avanzo, hay unas muy pesadas y otras de regeneración, que son las que más disfruto. Las rápidas me dejan muy satisfecha y cansada, porque sé que sirven. Además nado en el CAR871 y tomo clases de TRX.

¿Qué oportunidades te ha brindado este deporte en tu vida, qué aspectos han mejorado?

He conseguido tres propuestas de beca universitaria gracias al triatlón, el cual ya me regaló mi carrera de Nutrición, así como la oportunidad de viajar y sobre todo, formar mi carácter como persona fuera del deporte.

¿Quiénes han sido parte de tu formación como triatleta?

Desde el principio mi papá apostó todo por mí, con él fui subiendo cada escalón, se pasaba las tardes conmigo en el entrenamiento. Cacho, mi entrenador de ciclismo y carrera tiene una fe inmensa en mí, siempre me da ánimos, nunca me frena. Ambos me ayudan a balancear cada nueva idea, así como mi equipo que siempre está ahí apoyándome.

Según tu experiencia, ¿qué consideras lo más básico y lo más complicado en un triatlón?

La natación, pues saber hacer el estilo libre es una enorme ganancia, porque cualquier persona puede correr. Aún así he conocido gente que llega directo a aprender. Lo



ONE ON ONE

Años de práctica:
seis

Marca:
Nike

Triatlones:
más de 60

Medallas:
alrededor de 220

Deportista:
Javier Gómez,
triatlético español

Categoría:
atletismo juvenil hasta 19
años, triatlón 18-24 años

más complicado es adaptarse a los cambios de disciplina, debido a que todas requieren diferente respiración y uso de grupos musculares.

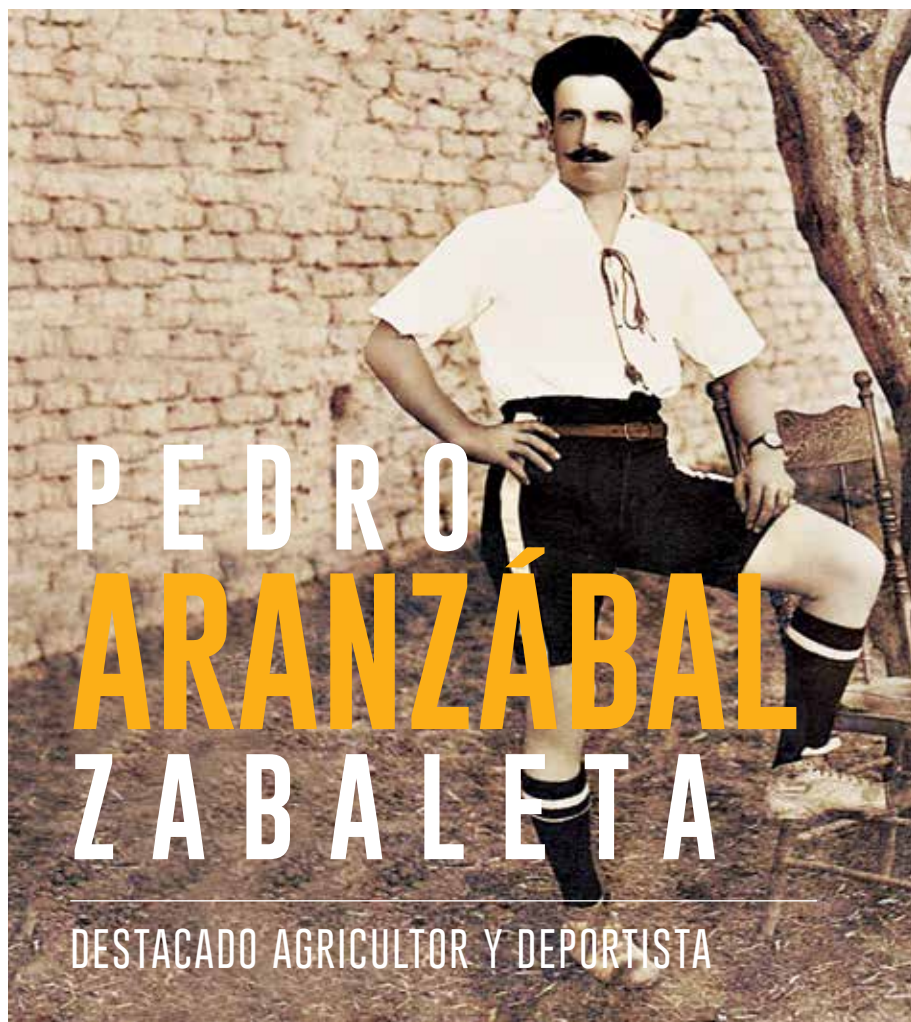
¿Cuál es tu disciplina favorita y cuál te ha costado más trabajo?

Correr me gusta mucho, y lo más difícil ha sido la natación, porque con mi técnica no avanzo y me canso, lo ideal es nadar sin cansarte a una buena velocidad y aun no encuentro ese punto.

¿Cómo crees que se logra entrenar la mente para dar un excelente desempeño?

Es el 40% de lo que hacemos. Me enseñaron que la mente no te puede jugar una mala pasada, hay que seguir adelante, y en cada momento saber que vas a terminar y convertirte en ganador. Aceptar que toda circunstancia puede cambiar, a favor o en contra, hay que estar preparado y saber enfrentarla. ♥





Por Fernando M. González Ruiz

Fue en el caserío de Saloña, de Arecha-baleta, Guipúzcoa, España, donde Pedro nace el 10 de enero de 1893. Hijo de José de Aranzábal y Josefa Zabaleta, fue el menor de 13 hermanos. Muy pequeño aprende a jugar fútbol y en 1908, a la edad de 15 años, llega a Orizaba para trabajar en la tienda La Mexicana. En 1916 comienza a jugar fútbol en México en el equipo Cervantes de la Cervecería de Orizaba. No hablaba español, solo euskera, la lengua del País Vasco, aprendió nuestro idioma mientras laboraba en la tienda. Dos de sus hermanos ya radicaban en La Laguna cuando Fernando Rodríguez Rincón y Ángel Urraza lo invitan a jugar cinco partidos con el equipo España del Real Club España de Torreón, pagándole el viaje.

Ya en La Laguna, le piden quedarse a radicar y le ofrecen el manejo de la tien-

da de la Hacienda Lequeitio, negocio muy completo que proveía a otras haciendas y ranchos cercanos. Con el fútbol en las venas, Pedro comienza a integrar un equipo en Lequeitio y arma otros con los campesinos, organizando juegos entre ranchos propiedad de españoles, como La Coruña, La Niña y La Pinta, iniciando así lo que sería la Liga Ranchera que se constituyó con gran fuerza y competitividad, y de donde surgiría muchos años después el equipo Campesinos Cataluña, después Cataluña, Torreón Cataluña y finalmente Diablos Blancos de Torreón.

Pedro había sufrido un accidente que al recuperarse lo obligaba a patear el balón con la zurda, recibiendo el apodo de “Patachueca”. Al ser un hombre robusto y fuerte, jugaba de central. Todavía en Veracruz formó parte de una selección de un combinado mexicano que jugó contra Argentina. En el ambiente de la comunidad española regional tenía grandes amigos que forma-

ron a los equipos Laguna y Torreón, pero él nunca quiso integrarse a las directivas, pues prefería dedicarse de lleno al equipo de sus amores: Lequeitio, un trabuco que dio grandes jugadores al fútbol regional.

De carácter alegre y festivo, Pedro era el alma de las Romerías de Covadonga, donde habitualmente tocaba la pandereta y el tambor junto a las gaitas que amenizaban la fiesta española. Siempre asistía a los entrenamientos del Laguna y desde las gradas animaba a los muchachos. Fue un gran impulsor de la pelota vasca, el jai-alai y el frontón a pala, jugando en las instalaciones de los Covarrubias en Gómez Palacio y en el frontón de la casa de Fernando Rodríguez Rincón, ubicada en Colón y Abasolo. Jugador espléndido de boliche, uno de sus grandes logros fue la creación de la Federación Nacional de Boliche junto con Héctor Reynal, de Chihuahua. Al enterarse de que en México se había formado una “selección” que jugaría en Estados Unidos, sin tomar en cuenta a la provincia, se organizan y la retan, derrotándola, y de ahí nace la Federación, cuyo primer Campeonato Nacional se juega en 1950, en el recién estrenado Boliches Laguna, ubicado en la calle Blanco de Torreón, resultando ganadora la selección de Chihuahua.

Hombre aldeano, sencillo y muy generoso, pendiente de ayudar en lo posible a sus amigos y empleados, Pedro se dedicó a la agricultura y ganadería en su rancho Saloña, cercano a Lequeitio. El 8 de noviembre de 1938 casa con la Señorita Esperanza Fernández Perezagua, nacida en Buenos Aires, Argentina. Procrearon a Esperanza, María del Pilar, Pedro José, Marcela y Jesús. En una entrevista que le hizo *El Siglo de Torreón* poco antes de su muerte, expresó: “Me gustaría regresar a España y despedirme de ella, para venirme a La Laguna a quedarme aquí por siempre”, lo que ocurrió cuando falleció el 4 de mayo de 1980.

Escribir esta biografía mínima de un lagunero tan emblemático como Don Pedro Aranzábal, me da la oportunidad de expresar mi sólido afecto a la familia Aranzábal Fernández, a quien dedico esta entrega de **PLAYER del Ayer**. ♥



Fuente: Fotografía y apuntes familiares de Jesús Aranzábal Fernández.



GALERÍAS
LAGUNA

Nuestro lugar



¡Qué gusto da!



www.galerias.com/GaleriasLaguna

FUNDACIÓN

RAFA MÁRQUEZ



UNA DÉCADA DE LABOR ALTRUISTA

La Fundación Rafa Márquez cumple 10 años de labor a favor de los niños que viven en zonas marginadas para que puedan tener las herramientas adecuadas de un mejor futuro. Este sueño lo inició Rafael Márquez junto con su socio Mauricio Heredia Horner, quien actualmente funge como Director del organismo, y quien a través de una entrevista exclusiva, nos compartió acerca de esta iniciativa.

¿Cómo nació la Fundación?

Este sueño se inició gracias a que Rafa y yo somos amigos. Mientras él estaba en Barcelona en el 2004, platicamos sobre la idea de abrir una escuela, igual que varios de sus compañeros (Ronaldinho, Eto'o y Deco) la tenían en sus países de origen. Ese fue el comienzo de la Fundación Rafa Márquez.

¿Cuál es la misión de la institución?

Principalmente es disminuir, en zonas urbano-marginadas, la producción de delincuencia y pandillerismo. Y también preparar a nuestra población infantil para construir una mejor sociedad.

¿A quiénes atiende y en qué consiste el apoyo brindado? ¿Cuántas personas reciben asistencia actualmente?

Nos enfocamos en niños y jóvenes de bajos recursos. Son chicos de regiones marginadas,

como El Salto, que tienen de cinco hasta 16 años. Personas que carecen y sufren temas de violencia y escasez. En estos centros (El Salto, Tonalá y Zamora) los atendemos con el sistema NED (nutrición educación y deporte) evitando que caigan en la drogadicción y pandillerismo.

¿Qué retos y obstáculos ha tenido en su cargo como Director?

Muchos. En los foros siempre hablo sobre el tema de la corrupción y la falta de profesionalismo, además de que las ONG no son muy reconocidas, y esto ocasiona que no gocemos de suficiente confianza por parte de las personas, lo cual es un obstáculo a la hora de buscar donativos.

¿Y cuál ha sido su mayor satisfacción?

Ver cómo cambias la vida de las personas. Gente que hace años soñaba con llegar al menos a un poco de avance, y hoy ha mejorado su calidad de vida, superando sus expectativas. No pensamos en crear futbolistas. Realmente la mayor satisfacción es ver cómo quienes están en la Fundación logran estudiar y ser personas de provecho para la sociedad.

Si la sociedad decidiera apoyarlos, ¿de qué manera puede colaborar con ustedes?

Que nos apoyen con su tiempo, donaciones en especie y ¿por qué no?, con dinero, todo suma y aporta. En este momento con nuestra cam-

Más acerca de Mauricio Heredia Horner

• **Lugar de nacimiento:**
Guadalajara, Jalisco

• **Estudios profesionales:**
Licenciatura en Administración Financiera

• **Diplomados:**
Dirección y Gerencia de Organizaciones de la Sociedad Civil, Máster Internacional en Negocios y Administración del Fútbol (MINAF), conferencias en México y EU

www.rafam Marquez.org
@RAFAMARQUEZ4

paña de los 10 años, lo que queremos es darnos a conocer, razón por la cual vendemos una playera conmemorativa para recaudar fondos y hacer viral el tema de ponérsela. La pueden encontrar en Martí.

¿De qué manera recaudan fondos para sostener a la institución y seguir apoyando a las personas?

Con patrocinios en los que hacemos intercambio comercial, alianzas con instituciones de Gobierno (Sedesol), y también con el Gobierno del estado de Jalisco. Asimismo realizamos eventos como cenas de gala, en las que invitamos a artistas como Playa Limbo, Miguel Bosé y otros que aportan su talento. De igual manera contamos con el programa de hermanamiento en el que las personas pueden apadrinar a niños.♥

10 AÑOS DE PONERLE PASION A LA VIDA

FUNDACIÓN RAFA MÁRQUEZ

NUTRICIÓN · EDUCACIÓN · DEPORTE



www.rafam Marquez.org #10RMFundacion #PonlePasion



De venta exclusiva en: **marti**
www.es.un.deporte



MARIANGEL SIRGO

El desarrollo de una técnica propia:
Flamenco Dancing Painting

Por José Alejandro Antunes



Recibió de su familia el impulso a las disciplinas del ballet, el flamenco y el jazz, pilar que la mantuvo relacionada con su pasión: la cultura y el arte. Su acercamiento formal a las artes visuales fue cuando cursó la Licenciatura en Arte en la Universidad de Monterrey, lo cual le permitió descubrir que podía crear un canal diferente de expresión que funcionara como medio de conexión única respecto a un punto de vista o experiencia, y comunicando mediante la alusión de algo fijo, pero que está en constante movimiento entre la obra y quien se expone a ella.

Le gusta experimentar con diferentes medios y técnicas, ya que trabaja obras con cera, tinta china, plumón, grafito y acrílico. Esto la llevó a desarrollar una técnica propia llamada Flamenco Dancing Painting, una fusión de baile con pintura, donde solo usa sus pies con zapatos de flamenco, mojándolos en pintura y creando una composición en un proceso de silencio donde el encuentro es entre ella y su lienzo. El zapato crea una textura por estar hecho de clavos, plasmando trazos únicos en el papel o la tela. Actualmente se encuentra en una fase mo-

nocromática donde maneja blanco y negro con sus matices, haciéndola una técnica propia que aún no termina de explorar.

Su compromiso con la ciudad que la vio crecer la impulsó a llevar a cabo su primera muestra individual en México titulada *Desprender (verbo transitivo)*, en la Casa del Cerro el 1 de noviembre, compuesta por obras hechas con diferentes técnicas, pero con el mismo motor: despendar experiencias, sentimientos y lazos que liberan su esencia vital.♥



▲ Experiencia sobresaliente:

Performance realizado en San Pedro, sobre un lienzo de 3x3 m, con una duración de 50 minutos con percusiones, vendido en el momento y donado en su totalidad a la Alianza Anticáncer Infantil, ABP.

▲ Inspiración:

Las cosas que tocan su vida, su familia, lo que envuelve la lucha por encontrar su propio camino y no encajar en un molde más. Cuestionarse, tener la libertad de expresar lo que siente sin ningún prejuicio.

▲ Mayor satisfacción:

Encontrar el hilo que une las piezas que ha creado para después montar una exposición, compartirlas y lograr que alguien más se conecte con ellas.

▲ Arte mexicano:

El contemporáneo está en evolución y encontrando su lugar, hay artistas que manejan técnicas de una forma única, mezclando medios y elementos que rompen el paradigma.

Fotografía por Juan Manuel Frausto

Conoce más en:
www.mariangelsirgo.com

BE YOUR OWN STYLE 24:07

ZZEGNA



ZZEGNA.COM



SOCIEDAD, COMIDAS Y PAGOS

NUEVAS FORMAS DE CONSUMO

Por Fernando Villa
Gerente de Integración de Omnichannel
en Walmart de México



Conforme la sociedad se va adaptando y aspirando a un mejor estilo de vida de acuerdo a sus necesidades, va creciendo la demanda por productos y servicios que acompañen ese crecimiento y bienestar personal. Con la creciente evolución de los *smartphones* cada vez es menos relevante contar con una computadora o incluso las dimensiones de las pantallas de los nuevos dispositivos van destronando a las tablets para algunas tareas cotidianas y nichos de usuarios.

Es así como las aplicaciones de *fitness*, salud, meditación y alimentación van acaparando la atención de las masas para gradualmente optimizar en todo momento las metas que cada uno desea. Y mejor aún: cada día se va reduciendo el uso de efectivo gracias a la facilidad de los pagos electrónicos para llevar un orden de nuestros gastos, monitoreo de cuentas y alertas bancarias.

El mundo se encuentra en una evolución que busca eliminar pasos innecesarios y hoy la tecnología nos permite resolver esto con unas cuantas líneas de código y un teléfono moderno. Un caso muy conocido por todos es el del consumo en restaurantes y bares. ¿Cuántas veces al terminar de comer en un sitio has esperado media hora para que te traigan la cuenta, y esto empeora si deseas firmar con tarjeta de crédito o débito? En el peor escenario la terminal ni siquiera es inalámbrica y tienes que ir hasta el POS para teclear tu NIP o bien, para vigilar que el mesero no clone tu

tarjeta. Lamentablemente estas malas prácticas son muy arcaicas, pero siguen sucediendo y existe una considerable tasa de fraudes a tarjetahabientes.

En otros países más evolucionados el uso de Google Wallet, PayPal, Samsung Payments y Apple Payments está en una etapa inmadura, pero robusta, y crece a pasos agigantados, pues sus ventajas para el consumidor y los empresarios son muy significativas como para ignorarse.

"En México pocos comercios están adoptando esta mecánica, pero es un atractivo que no deberían dejar pasar por alto pues al final evitar el uso de efectivo se convierte en un tema de seguridad para todos los involucrados."

PayPal Local intenta subir al barco de los pagos electrónicos a los restaurantes y comercios que quieren cobrar a través de PayPal. El beneficio es claro: pagas tu orden incluso sin haber llegado al establecimiento, pues solo basta mostrar el código al encargado de caja para que libere tu orden y entregue tu pedido. Este medio aún es inusual en México e incluso en Estados Unidos, pero con el soporte de una empresa de clase mundial como Ebay, será cuestión de adaptación y no de escalabilidad.

HelloFood y SinDelantal son aplicaciones que comenzaron en web y han migrado a los móviles. Con estas apps puedes ordenar toda clase de comida desde la comodidad de tu sillón. El menú disponible y los restaurantes siguen aumentando cada día conforme los usuarios se interesan más por seleccionar y consumir de manera rápida y sencilla. La cadena de Pizzas Domino's de Grupo Alsea lanzó su propio portal de transacciones en línea, facilitando a los clientes ordenar a su gusto, lamentablemente aún usan pago contra entrega.

PayClub, creado por emprendedores de la Comarca Lagunera, es otra app disruptiva en el mercado de pagos electrónicos. Muy parecida a PayPal Local, logra que se pague en distintos bares y restaurantes con un par de clics. Su mayor atractivo es la posibilidad de dividir el pago entre tus amigos para dejar las cuentas bien claras, incluso desde antes de salir del "pre" con la polla digital que propone.

Estas iniciativas de pago electrónico se venden solas. Es cuestión de tiempo que los comercios las adopten, facilitando la vida a sus clientes e incluso la administración, facturación y visión de sus indicadores a corto plazo, sin ser expertos en contabilidad. Si eres un pequeño empresario, considera estas alternativas que no son ni costosas ni difíciles de implementar; te aseguro que traerán más clientes a tu establecimiento.♥

NAUTICA-MX.COM.MX

NAUTICA

PLAZA CUATRO CAMINOS
www.cimaco.com

 **cimaco5**
Años De Ofrecer Lo Mejor Para Vivir Bien

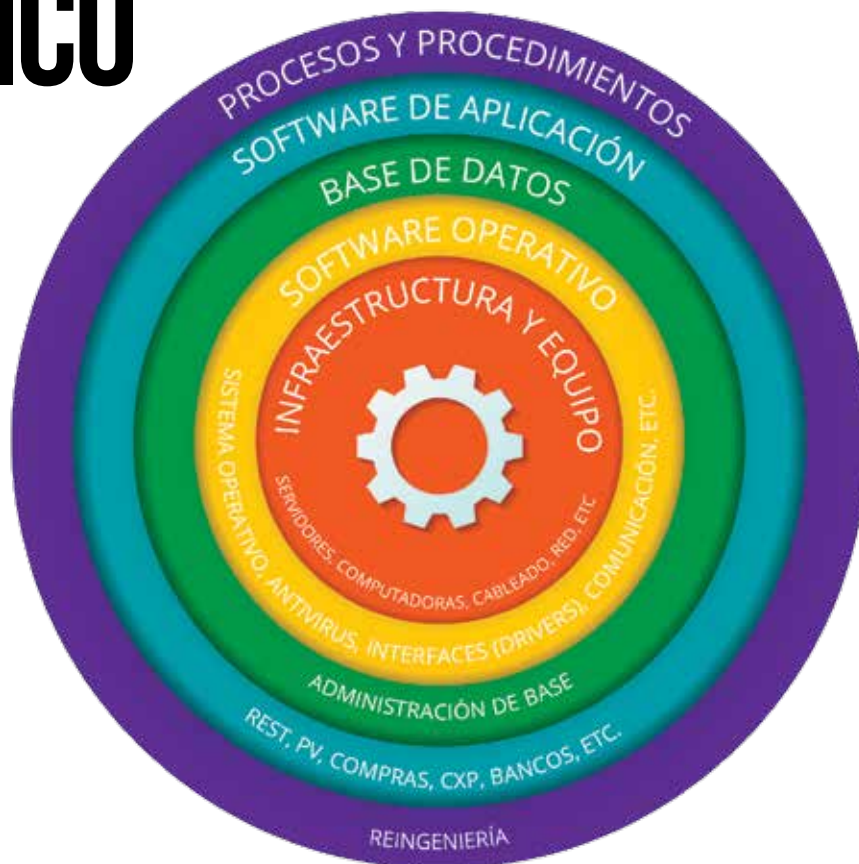
MODELO CONCÉNTRICO DE TI

Antonio Donadio

Dirección de Negocios y Servicios en Aasasoft

Cuando muchos de nuestros clientes llegan con la inquietud de adquirir un sistema de información para su restaurante o punto de venta, no han dimensionado los diferentes aspectos que influyen en la implementación del sistema.

Para ayudar a que estos temas, en ocasiones desconocidos y aparentemente muy complicados, sean entendibles, hemos diseñado un diagrama sencillo en el cual presentamos de manera general los aspectos que se involucran en la adquisición, implementación y operación de un sistema computacional. De cada uno de los círculos que conforman este diagrama, mencionaremos algunos de los puntos más importantes.



INFRAESTRUCTURA Y EQUIPO

Servidores, computadoras, cableado, red, etc.

- Instalación de computadoras, dispositivos móviles, impresoras, monitores, etc.
- Instalación y continuidad del cableado de red
- Instalación y configuración de accesos y seguridad de la red (Wi-Fi)
- Enchufes eléctricos, puntos de acceso

SOFTWARE DE APLICACIÓN

Rest, POS, compras, CXP, bancos, etc.

- Instalar, configurar e implementar la aplicación de punto de venta
- Probar la funcionalidad
- Capacitar en la operación del sistema y soporte técnico
- Actualizar del *software* de aplicación
- Recibir y enviar datos transaccionales

SOFTWARE OPERATIVO

Sistema operativo, antivirus, interfaces (*drivers*), comunicación, etc.

- Instalación y configuración de sistema operativo
- Instalación de interfaces (*drivers* de impresoras, de básculas, etc.), antivirus y otros *softwares* operativos.
- Configuración del servidor (dominio, correo electrónico, etc.)
- Configuración de comunicación entre los equipos (servidor y estaciones)
- Configuración entre la central y las sucursales/ franquicias

PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS

Reingeniería

- Definición de las funciones, necesidades y reportes
- Registro oportuno de información de transacciones
- Capacitación operativa de procesos y procedimientos al personal
- Supervisión y mejoramiento continuo de los procesos

BASE DE DATOS

Administración de base de datos

- Instalación y administración de base de datos
- Configuración de base de datos
- Seguridad y respaldo de base de datos
- Replicación de datos.

Para nuestros clientes, conocer estos relevantes puntos antes de comenzar con la implementación de un sistema, hace que el proceso de automatización de su empresa sea más claro, logrando ver resultados positivos, tanto económicos como operativos, rápidamente.

GESTIÓN DE LA ENERGÍA

MEJORA EL DESEMPEÑO ENERGÉTICO EN TU EMPRESA

Realiza medidas y
proyectos de
eficiencia energética
que reduzcan tu
consumo



Mide y controla el
consumo de tus
energéticos en
tiempo real



Crea conciencia
entre todos tus
colaboradores para
ahorrar energía

Aumenta la competitividad y productividad de tu empresa,
cuida la energía y al medio ambiente.



**AHORRAR ENERGÍA
AHORRA DINERO.**
TE CONVIENE A TI, LE CONVIENE A MÉXICO

Para más consejos, consulta:
conuee.gob.mx
Visita: /CONUEE @CONUEE_mx

SENER
SECRETARÍA DE ENERGÍA



CONUEE
Comisión Nacional de Energía
Un Buen Consumo es la Base



TEQUILAS Y MEZCALES

EL SABOR DE MÉXICO

 www.vinoteca.com

 [@vinoteca_mexico](https://twitter.com/vinoteca_mexico)

Si buscas sabores auténticamente mexicanos, no hay mayor representación a nivel internacional que estos dos destilados que se han convertido en los reyes de los festejos.



Es de reconocer que aunque ambas bebidas vienen de la misma planta, tienen características muy específicas que las diferencian. El tequila por muchos años fue predilecto para las clases altas y quizá por esa razón logró derrumbar fronteras y construir fama a nivel global; por su parte, el mezcal era considerado en algún tiempo como el rey de las clases menos favorecidas, sin embargo, con el paso de los años ha ganado terreno, entrando a una etapa de auge que le ha permitido incrementar su producción y volverse un referente de los destilados mexicanos.

TEQUILA, LIMÓN Y SAL...

El tequila cuenta con una denominación de origen, por lo que solo puede recibir este nombre la bebida elaborada con agave azul (tequila weber), que se fabrica en algunos municipios de los Estados de Jalisco, Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán o Nayarit.

Existen dos grandes variedades de tequila: el que está hecho 100% de agave, y el elaborado con 51% de agave y 41% con azúcares distintos (como caña); a estos tequilas se les llama mixtos.

¿Cuáles son los tequilas existentes en el mercado?

- Blancos (que no fueron añejados en barricas; su color es transparente)
- Jóvenes u oro (son mezclas de tequila blanco con reposado)
- Reposados (deben ser almacenados en barricas de

encino o roble durante por lo menos dos meses y tienen una tonalidad ámbar claro)

- Añejos (pasan en las barricas por lo menos un año, su tonalidad es ámbar oscuro)
- Extra añejos (su maduración es de tres años en barricas)

PARA TODO MAL, MEZCAL...

Pese a la concepción que se tenía de esta bebida, su consumo aumentó 660% de 2009 a la fecha en el país.

Al igual que el tequila, el mezcal cuenta con una denominación de origen que abarca la bebida que se produce en ciertas regiones de Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas.

¿Cómo saber si es un buen mezcal?

- Los datos de la etiqueta deben informar que es 100% agave y la graduación alcohólica mínima debe ser de 45%; también debe contener el tipo de maguey usado
- Al agitar la botella se observa la formación de burbujas (perlado) en su interior
- Tomar una gota de mezcal con el dedo y frotarla en la mano, constatando que el olor permanece durante algunos segundos
- Abriendo ligeramente la boca oler la bebida con aspiraciones cortas, pero intensas
- Tomar un pequeño sorbo y enjuagar la boca durante 10 segundos♥





WORK OUT & FIT NESS

**THERE'S NO
COLD FEET**

POR JOSÉ ALEJANDRO ANTUNES

1

Los amantes del deporte no tienen límites y mucho menos excusas para dejar de practicar sus disciplinas favoritas. Es cierto que la sensación de frío reduce las ganas y el rendimiento físico, pero es cuando más debemos aprovechar y sacarle ventaja a ese porcentaje extra de quema calórica que realiza nuestro cuerpo a bajas temperaturas. Para que no dejes que el clima arruine tu rutina de ejercicio, te compartimos las propuestas de las mejores marcas, que utilizan materiales ligeros para contribuir a la movilidad y buena transpiración, y por supuesto, protegernos de las condiciones extremas.



1, 2, 5. Adidas www.adidas.com
 3. Reebok www.reebok.com
 4. Porsche Design www.porsche-design.com

6. Nike www.nike.com
 7. Zzegna www.zzegna.com
 8, 9. Adidas www.adidas.com

10. Zara www.zara.com
 11. Lacoste www.lacoste.com





INSIDE
TEMPS

PANERAI



Laboratio Di Idee P.5000

La reserva de marcha de ocho días forma parte de la historia de Officine Panerai. Entre el final de la década de 1940 y el principio de la siguiente, Panerai utilizó un calibre Angelus de 16 líneas que funcionaba durante ocho días sin necesidad de darle cuerda. Se trataba de una reserva de marcha muy larga pensada para cumplir el requisito de los comandos de la Armada Italiana, que en sus misiones debían confiar en un instrumento de fiabilidad absoluta.



Calibre Panerai P.5000, íntegramente realizado por Panerai, 15¼ líneas, 4.5 mm de espesor, 21 rubíes y volante Glucydur® que oscila a 21 mil 600 alternancias/hora



Esta tradición renace ahora con el calibre P.5000, el nuevo movimiento de cuerda manual con reserva de marcha de ocho días que se presenta por primera vez en los nuevos Luminor Marina 8 Days y Luminor Marina 8 Days Oro Rosso. Estos dos relojes respetan la estética clásica del Luminor Marina, notable por el diseño minimalista de la caja y la esfera. La caja de 44 mm de diámetro es inmediatamente reconocible por el dispositivo en forma de puente con palanca de bloqueo que protege la corona. Se ofrece en acero inoxidable AISI 316L y en oro rojo 5Npt, una distinguida aleación con un elevado porcentaje de cobre que aporta un color particularmente profundo y cierta cantidad de platino que ayuda a evitar la oxidación. La esfera, formada por dos discos superpuestos que garantizan la máxima legibilidad, tiene índices horarios en forma de espada y cifras de gran tamaño, así como un pequeño segundero en la posición de las nueve horas. Es negra en el modelo de acero y marrón en el de oro rojo.

El calibre mecánico de cuerda manual P.5000, visible a través de la ventana de cristal zafiro del fondo, se ha desarrollado y construido íntegramente en la manufactura

Movimiento mecánico de cuerda manual

Dispositivo antichoque KIF Parechoc®

Reserva de marcha de ocho días, dos barriletes

Número de componentes: 127

Funciones: horas, minutos, segundero pequeño

Caja: 44 mm de diámetro, acero pulido AISI 316L

Bisel: acero pulido

Fondo: cristal zafiro transparente

Dispositivo protector de la corona (marca registrada) de acero satinado

Esfera: negra con números arábigos e índices horarios luminiscentes. Segundero a las nueve horas

Cristal: zafiro a base de corindón, de 2.5 mm de espesor. Revestimiento antirreflejante

Hermeticidad: 30 bar (unos 300 metros)

Correa: de cuero, personalizada con el logotipo de Panerai y cierre trapezoidal de acero pulido. Se entrega con una segunda correa intercambiable y un destornillador de acero

de Officine Panerai en Neuchâtel. Es de construcción muy robusta, con un diámetro de 15¼ líneas y un grosor de 4.5 mm. Una gran platina de acabado satinado y con biselado pulido al diamante oculta casi por completo el mecanismo, pero deja a la vista el volante de inercia variable que oscila a una frecuencia de 21 mil 600 alternancias por hora. El largo tiempo de marcha se logra con dos barriletes conectados en serie que almacenan la reserva de marcha de ocho días.

Los modelos Luminor Marina 8 Days (PAM00510) y Luminor Marina 8 Days Oro Rosso (PAM00511) forman parte de la colección Historic. Se equipan con una correa de cuero negro en la versión de acero y de aligátor marrón en la versión de oro rojo, con una hebilla del mismo material que la caja.

emwa

www.emwa.com.mx
emwamx



DANIEL SERVITJE

Alimentando el éxito

Director General y Presidente del
Consejo de Grupo Bimbo

Por Claudia Muñoz

De sangre catalana, pero originario del suelo tricolor, este empresario mexicano nació el 1 de abril de 1959. Ha sabido llevar el negocio que su padre creó hace 70 años. Daniel Servitje Montull ha logrado que Grupo Bimbo se expanda hacia los cuatros puntos cardinales.

DÍAS DE VERANO

Su interés por la compañía inició desde joven. Fue un día de verano cuando solo tenía 17 años, que comenzó a trabajar en la empresa, bajo las normas y consejos de su padre y su tío, Lorenzo y Roberto Servitje Sendra, fundadores de Bimbo. De este modo inició la tradición que continuaría hasta que finalizó sus estudios: cada verano pasaría sus días en aquel lugar donde solo se olía el delicioso pan horneado.

ahora es la empresa fabricante de productos horneados más grande del mundo. Nada hubiera existido si no fuera por el gran esfuerzo y constancia que ha tenido Daniel Servitje desde su nombramiento como Director General de Grupo Bimbo a partir de 1997.

DESAYUNO INTERNACIONAL

La frescura e innovación de este hombre han hecho que la compañía familiar sea considerada como una de las empresas públicas más grandes del mundo, según *Forbes*. Uno de sus métodos es iniciar su día desayunando con una familia en uno de los 22 países donde Bimbo está presente, con el objetivo de conocer a las personas que cada día consumen la variedad de productos que la organización internacional ofrece, y a la vez apreciar de una manera muy clara lo que el consumidor desea y necesita.

LOS FRUTOS DEL TRABAJO

En el 2013 obtuvo el premio al Ejecutivo Internacional del Año por parte de un consorcio que reconoce a líderes en diversos ámbitos: económico, político, social y académico. Siendo Daniel Servitje el primer hombre no estadounidense en recibir dicho galardón. Ese mismo año lo nombraron Presidente del Consejo de Grupo Bimbo, papel que ha desempeñado del mejor modo, lo cual lo ha hecho acreedor al Premio de la Excelencia Empresarial *Forbes* 2014. Con su dedicación este hombre de negocios deja en claro que un líder es aquel que trabaja cada día dando lo mejor de sí.

UN HOMBRE DE NEGOCIOS

Formó parte de todos los departamentos, desde vendedor hasta división de ventas, de manera que conocía de pies a cabeza la forma operativa del Grupo. Su interés en el negocio familiar lo hizo cursar la Licenciatura en Administración de Empresas en la Universidad Iberoamericana y más tarde obtener una Maestría en la misma rama, pero por la Universidad de Stanford. Así fue como desde su regreso a México en 1987 dedicó todo su tiempo a Bimbo, creando lo que ahora es.

PEQUEÑOS SACRIFICIOS

El negocio familiar que comenzó con una pastelería fundada por el abuelo de Servitje Montull,

“
Me maravillo de por qué estamos donde estamos,
cuando el fracaso estuvo a la vuelta de la esquina
”



PODER MÉXICO

EL MEDIO INDEPENDIENTE
PARA UN FORO INTELIGENTE

www.podermexico.com



RADIO



TV



PODCAST



NOTICIAS



SOCIAL



MÚSICA



CONFERENCIAS



Pedro Ferriz
Hjar



Pedro Ferriz
de Con.



Patricio de la
Fuente

NOTICIAS



Gustavo
Fuentes

FINANZAS



Alicia
Alarcón

ESTILO DE VIDA



Doré Ferriz
Hjar

HOGAR



Jorge
Contreras

TECNOLOGÍA



Alexandra
Stergios

DEPORTES



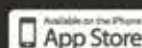
César
Montoya

ESPECTÁCULOS

 @Poder_México

 Poder México

Búscanos como Poder México
y descarga nuestra App en:





THE MAN TODAY

Por José Alejandro Antunes

Este invierno puedes lograr un *look* elegante sin ningún esfuerzo. Siempre es útil contar en tu guardarropa con prendas básicas como saco, gabardina y un par de jeans para combinarlas con alguna que destaque, por ejemplo, corbata

skinny, suéter de color o camisa estampada (sí, continúan vigentes esta temporada). La clave para lucir como un PLAYER es el *layering*, donde cada capa cuenta, tratando de hacerlas ligeras para un *outfit* con mucho estilo urbano.



1. 3. Massimo Dutti www.massimodutti.com 2. Hugo Boss www.hugoboss.com
4. Brook Brothers www.brooksbrothers.com 5. Salvatore Ferragamo www.ferragamo.com
6. Ermenegildo Zegna www.zegna.com

7



8



10



11



12



7. Ermenegildo Zegna www.zegna.com 8. Brook Brothers www.brooksbrothers.com
 9, 12. Hugo Boss www.hugoboss.com 10. Salvatore Ferragamo www.ferragamo.com
 11. Emporio Armani www.armani.com

9





13. Paul Smith www.paulsmith.com 14. Brook Brothers www.brooksbrothers.com
15. Ermenegildo Zegna www.zegna.com 16. Emporio Armani www.armani.com
17. Louis Vuitton www.louisvuitton.com 18. Salvatore Ferragamo www.ferragamo.com

A close-up portrait of actor Tony Goldwyn. He is wearing a dark pinstripe suit jacket over a light-colored striped shirt and a dark tie. He has his hand resting against his chin in a thoughtful pose, looking directly at the camera with a slight smile. The background is plain white.

What's your Brooks Brothers story?

"MY VISIT TO THE
WHITE HOUSE..."

Tony Goldwyn



Brooks Brothers

Every day is an event. We dress you for
the occasion. Share your Brooks Brothers story
at brooksbrothers.com/stories

#MyBrooksBrothers

THE ORIGINAL AMERICAN BRAND

ANTARA FASHION HALL PARQUE DELTA PASEO INTERLOMAS VÍA SANTA FE PASEO ARCOS BOSQUES TOREO PARQUE CENTRAL
LA TSLA • CANCÚN ANGELÓPOLIS • PUEBLA PASEO SAN PEDRO • MONTERREY PLAZA SAN LUIS • SAN LUIS POTOSÍ
ANTEA • QUERÉTARO ANDARÉS • GUADALAJARA



SIAR

2015

SALÓN INTERNACIONAL ALTA RELOJERÍA

Con gran expectativa fue recibido por novena ocasión el Salón de la Alta Relojería en nuestro país. Con la presencia de 36 marcas que trajeron sus novedades, del 20 al 22 de octubre, los amantes del arte relojero disfrutaron a lo grande en un ambiente refinado, que convierte a este evento en el foro de moda más importante de Latinoamérica, el cual tuvo como sede el hotel The St Regis Mexico City, ubicado frente a la fuente de La Diana, en pleno Reforma.



1. Líderes de las marcas participantes
2. Gonzalo Álvarez, Director General de Rolex México; Louis-José Tournon, Embajador de Suiza en México, y Carlos Alonso, Director del SIAR México
3. Olivier Audemars, CEO de AP; Carlos Alonso, Director del SIAR México; Louis-José Tournon, Embajador de Suiza en México, y Xavier Nolot, CEO de AP North America
4. Manuel Emch, CEO de Romain Jerome

Desde su fundación en el 2007, el SIAR, además de prestigio internacional, ha conciliado todos los ingredientes de madurez necesarios para hacer de México un destino emergente sobre el cual el mundo del lujo tiene depositado su interés.



1



3



2

4



5



6



7



10



11



8



12



9



Salón Internacional
Alta Relojería
México 2015

1. AKRIVIA TOURBILLON CHIMING JUMP HOUR
2. ARMIN STROM GUMBALL 3000
3. ARNOLD & SON COSTANT FORCE TOURBILLON

4. AUDEMARS PIGUET ROYAL OAK CONCEPT RD#1
5. BALL ENGINEER II GREEN BERETS
6. CYRUS KLEPCYS
7. HYT SKULL GREEN EYE

8. FRANC VILA Fv35 SUPERSONICO
9. PERRELET DIAMOND FLOWER AMYTIS
10. DEWITT OUT OF TIME ACADEMIA
11. RESSENCE TYPE3
12. TUDOR HERITAGE BLACK BAY



Salón Internacional
Alta Relojería
México 2015



13



14



15



17



18



16



21



19



22



20



23



24

- 13 CVSTOS CHALLENGE CHRONO 2
- 14 FRANCK MULLER VANGUARD
- 15 LOUIS MOINET VERLATOR
- 16 MANUFACTURE ROYAL 1770
- 17 MCT WATCHES SEQUENTIAL TWO
- 18 PIERRE DEROCHE TNT ROYAL
- 19 JAEGER LECOULTRE ULTRA THIN DUOFACE

- 20 PIAGET ALTIPLANO GOLD
- 21 VACHERON CONSTANTIN TRADITIONNELLE TOURBILLION
- 22 BVLGARI DIVA
- 23 CORUM ADMIRAL'S CUP AC-ONE 45 BOIS
- 24 ROMAINE JEROME DÍA DE LOS MUERTOS CLÁSICO



25



26



27



28



29



30



Salón Internacional
Alta Relojería
México 2015



31



32



33



34



35



36

- 25 GIRARD PERREGAUX ESCAPE
CONSTANTE L.M. ORO ROSA
- 26 ROGER DUBUIS SPIDER
- 27 F.P. JOURNE CHRONOMÈTRE BLEU
- 28 A. LANGE & SÖHNE ZEITWERK-
MINUTE-REPEATER
- 29 GREUBEL FORSE QUADRUPLE
TOURBILLON ASYMETRIQUE PLATINUM
- 30 MONTBLANC 1858
- 31 CARTIER CLÉ DE CARTIER
MYSTERIOUS HOUR
- 32 MB&F HMX FRONT GREEN
- 33 DE BETHUNE DB 25 QUETZALCOATL
- 34 URWER UR-106 LOTUS
- 35 RICHARD MILLE TTOURBILLON RM
69 ÉROTIQUE
- 36 ZENITH ELITE 6150



TACOS DE PULPO

Por Gualberto Elizondo y su
famoso Patio de la Lumbre

Estos tacos van perfectos
con unas cervezas bien
heladas...



@WEBERFOODS

INGREDIENTES

(PORCIÓN PARA OCHO PERSONAS)

- Un pulpo crudo de 800 gr
- Ocho chiles chilaca
- ½ kilo de queso chihuahua
- Una barra de mantequilla
- Cuatro dientes de ajo
- Un chile serrano
- Ocho tortillas de maíz

PREPARACIÓN

Poner agua a hervir con media cebolla, media cabeza de ajo, laurel, sal y pimienta. "Asustar al pulpo" (introducirlo por algunos segundos en el agua hirviendo sin soltarlo, por tres ocasiones). Dejarlo cocer por 45 minutos. Mezclar mantequilla, aceite de oliva, ajo finamente picado, sal y pimienta. Cortar uno a uno los tentáculos y marinarlos en la mezcla antes mencionada por media hora. En una plancha bien caliente sellar los trozos de pulpo y aprovechar los espacios restantes para calentar las tortillas. Poner los chiles, el queso rallado y los tentáculos. Cubrir de nuevo con queso y esperar a que gratine. Adornar con chile, rábano y cebolla morada.





First Belgian Beer



TODO CON MEDIDA

THE NEW GENERATION OF BUSINESS LEADERS

GRANDES IDEAS DE LOS FUTUROS
LÍDERES DE LA REGIÓN

Por José Alejandro Antunes | Fotografías Edmundo Isaís





Distinguidos por su compromiso profesional y caracterizados por tomar riesgos con el apoyo de ideas creativas, los jóvenes empresarios que aquí presentamos son un ejemplo de desarrollo. Han encontrado la fórmula para realizar los procesos de emprender un negocio con creatividad, un paso inicial imprescindible para establecer y fortalecer una propuesta factible. El desarrollo de los productos o servicios que ofrecen ha tenido un impacto favorable, innovando significativamente y alentando con ello a que otros jóvenes sigan sus pasos.

ENRIQUE MARTÍNEZ

DIRECTOR DE OPERACIONES DE EXA INDUSTRIAL

“En la carrera por la calidad no hay línea de meta”

Ha seguido el ejemplo de trabajo de su padre, quien con su entrega y pasión por desarrollar nuevos proyectos le inculcó disciplina y las bases para involucrarse en la empresa familiar, EXA Industrial, ayudándolo a entender más a fondo sobre ingeniería, diseño y procesos de manufactura de los remolques. Egresado de Ingeniería Industrial y Sistemas, interesado en nuevas herramientas de producción y calidad, aplicándolas en el mejor desempeño y crecimiento de la empresa, conocimientos que fueron la clave para crear nuevas prácticas de manufactura para fabricar unidades en mejor tiempo, costo y calidad.

Con el fin de llegar a ser una de las mejores empresas de Norteamérica y por qué no, del mundo, ya que “las mejores empresas internacionales empezaron por un sueño y con la convicción de que el éxito no es una meta u objetivo por alcanzar, sino que se da día a día mediante la suma de pequeños logros, siempre impulsándonos a ir más allá”. Con una apuesta en inversión en nuestra región me-

dante una segunda expansión de su planta, todo esto enfocado para nuevos productos de mayor valor agregado.

¿Qué reto implica ser joven empresario?

Aprender lo más que se pueda de la gente con experiencia para anexarlo a las nuevas prácticas y desarrollos tecnológicos, enfocado a tener una mejor productividad en todas las actividades. Es una gran bendición sembrar desde joven con ayuda de personas expertas, para minimizar la curva de aprendizaje y aprovechando la energía de la juventud para lograr grandes cosas.

EN CORTO

• Mayor logro laboral:

IncurSIONAR nuestros productos a más de 25 países, sumando mercados internacionales cada año

• Experiencia sobresaliente:

Llegar a ser padre de dos hijos, pues mi familia es mi motor

• Trabajo:

Mi pasión

• Liderazgo:

Se da cuando tus pensamientos son congruentes con tus acciones

• Acción clave:

Ser agradecido con Dios



KTM

READY TO » RACE

¡YA NO TIENES EXCUSA!

CON \$8,000 DE BONIFICACIÓN EN TU ENGANCHE

RC 390

GENES DE COMPETICIÓN



390 DUKE

UNA PARA TODOS



200 DUKE

UN ASPECTO PODEROSO



*Consulta con tu distribuidor autorizado los modelos participantes. Aplica restricciones. Promoción válida hasta 31 de Diciembre 2015 o hasta agotar existencias.



KTM LAGUNA
BLVD. INDEPENDENCIA #3444 OTE. INT. B COL. EL FRESNO, TORREÓN, COAHUILA.
TEL: 5 00 2750

VALERIA MUÑOZ

DIRECTORA DE GREEN CLEAN TORREÓN

"No tendremos una sociedad si destruimos el medio ambiente"

Margaret Mead

Su gran ejemplo hacia el mundo de los negocios fue su abuelo Pedro, de quien aprendió que con mucho trabajo se puede llegar al éxito, y como forma de agradecimiento, aportar algo para mejorar la ciudad.

En busca de ideas, encontró Green Clean, interesándose por el giro hacia lo sustentable que genera gran beneficio a las personas y el medio ambiente, con un servicio de calidad inigualable. Se utiliza GreenEarth, solvente 100% ecológico, en lugar de químicos tóxicos como el percloroetileno, y se controla el uso de agua, inculcando en los clientes la importancia de vivir en armonía con el mundo que nos rodea.

Esta decisión de negocio le ha brindado grandes oportunidades, impulsándola a propiciar cambios sociales, formando un buen equipo de trabajo, satisfaciendo las necesidades de sus clientes y resolviendo cada situación que se le presenta, convirtiéndola en aprendizaje.

¿Qué reto implica ser una empresaria joven?

Lograr un balance entre la vida laboral y personal. Sacar adelante un negocio, aprendiendo y trabajando siempre para ofrecer un servicio superior cada vez. Dedicando todo lo necesario a mi más grande proyecto de vida: mi hijo, quien me impulsa a mejorar, poniendo mi granito de arena para dejarle un mundo mejor.

EN CORTO

• Experiencia sobresaliente:

Todas las que me hacen más consciente

• Trabajo:

Esfuerzo, constancia, logros, mejora continua, una forma de contribuir con la sociedad

• Liderazgo:

Ser ejemplo, motivar a los demás, tener espíritu emprendedor, trabajar en equipo, compartir los logros

• Familia:

Todo: amor, apoyo, alegría, retos

• Objeto clave:

Es intangible, pero la fe en Dios y en mí misma es lo que me mueve día a día



Peinado y Maquillaje por Waldo Paredes

ALDO VILLARREAL

DIRECTOR GENERAL DE TAAV

“La Arquitectura es una pasión personal, que sí se hace correctamente, tiene como consecuencia un beneficio colectivo”

Carlos Coronel

Disfrutar cosas fuera de lo tradicional, cuestiones artísticas y las artes humanas lo fueron llevando a vivir la Arquitectura desde un punto muy profundo, siempre queriendo llegar un paso más allá. Trabajó con Enrique Norten en la ciudad de Nueva York y al regresar a Torreón creó el Taller de Arquitectura Aldo Villarreal (TAAV), una empresa consolidada con estructura y compromiso, fortaleciendo un equipo de profesionales que comparten responsabilidades, calibrando su desempeño para dar excelentes resultados.

Hacer bien las cosas, saber delegar y capacitar, le dan la libertad de transformar sus ideas, posicionándolo como uno de los Arquitectos de mayor renombre en la región. Ac-

tualmente se encuentra en una etapa de desarrollo, perfilando un camino de maduración arquitectónica, enfocándose en lo que falta y lo que viene, siempre subiendo peldaños para dar lo mejor de él, con un crecimiento exponencial y quedándose con la satisfacción de ofrecer lo mejor de una buena vida laboral.

¿Qué reto implica ser empresario joven?

La fuerza que tenemos los jóvenes rebasa todo, se nos está apostando mucho y nuestra labor es sacar adelante la región. La ciudad necesita ideas nuevas que salen en conjunto. Tenemos que unir fuerzas, siempre haciendo las cosas con orden, transparencia e iniciativa. Involucrarnos en temas de la sociedad, dejar la oficina y ver hacia la comunidad.

EN CORTO

• Experiencia sobresaliente:

Subir cada escalón integrando lo personal con lo laboral. El conjunto de cada una de las metas cumplidas

• Trabajo:

Tener la oportunidad de hacer algo que te gusta

• Liderazgo:

Se va ganando con acciones, hay que

trazar un camino, vender una visión y pagar con el ejemplo

• Familia:

Lo más importante; es unión, disfrute, compartir los mismos objetivos e ideales. Somos el fruto de su esfuerzo

• Gadget:

Smartphone, nuestra herramienta de acceso



“Dedica tu vida a metas propias que beneficien a tu sociedad”

VICENTE REVUELTA

PROPIETARIO DE EL AGOSTADERO

Compaginar su pasión con creatividad lo llevó a identificar necesidades del mercado y transformar sus gustos en negocio, innovando en productos y servicios de calidad. Las boutiques de El Agustadero se han posicionado en la región por ofrecer productos cárnicos de la mejor calidad, integrando servicio para eventos y cursos de parrilleros.

Con planes de impulsar la costumbre por el asado mediante el Grill Club Alta Parrillería con productos y patrocinadores regionales y nacionales. Un restaurante donde se disfrute

de lo aprendido, con la calidad que caracteriza a los productos de El Agustadero y llevar a otras ciudades el Club con el objetivo de forjar buenas raíces con actividades y líderes para mejorar el país. Estar activo, constante y con una buena actitud ante lo que se le presenta, le ha posibilitado ser dueño de sus logros y su propio tiempo.

¿Qué reto implica ser un empresario joven?

Estar innovando permanentemente en tu proyecto y sobre todo, cada día ser una mejor persona en todos los aspectos.

EN CORTO

• Mayor logro:

Lo sigo construyendo diariamente, agradezco de lo que tengo a mi alrededor en cuanto a familia, amigos y trabajo

• Liderazgo:

La cosecha de éxitos contundentes, siendo un ejemplo a seguir con actitud positiva

• Trabajo:

Dedicar mi vida a lo que me apasiona

• Familia:

Lo más valioso que existe, aprendiendo de mis mayores y enseñando a las siguientes generaciones, compartiéndolo con mi esposa Daniela y mis dos hermosas bebés Roberta y Renata



¡Increíble experiencia que
viví, al estar en el set
donde filmaron grandes
actores!

Durango...
¡Vive tu propia película!
Conóceme y manóbrate

Paseo del Viejo Oeste

DURANGO
www.visitadurango.mx

f turismodurango

☎ 01 800 624 6567

www.webcamsdemexico.com/durango.html

t @turismodurango

México
VÍVELO PARA CREELO
visitmexico.com

"Hay una fuerza motriz más poderosa que el vapor, la electricidad y la energía atómica: la voluntad"

Albert Einstein

PAULINA GIACOMÁN

FUNDADORA DE LA BOUTIQUE LACE AND TULLE

A pasionada por el mundo de la moda, es egresada de la Licenciatura en Diseño Industrial por la Universidad Iberoamericana y llevó a cabo un Diplomado en Diseño de Modas, el cual la impulsó a tomar un camino que se convertiría en su profesión. Creció en una familia trabajadora que la inspiró a incursionar en el mundo de los negocios, así que en febrero del 2013 creó Lace and Tulle, su primera tienda en la ciudad de Monterrey, una sofisticada boutique dedicada a la mujer, en la que con su gusto y conocimiento aporta una exquisita selección de vestidos y accesorios.

La experiencia que se vive en la tienda es un concepto que integra la elegancia en un ambiente femenino y vanguardista, elemento esencial que en mayo de este año la llevó a inaugurar una segunda boutique ubicada en Polanco, en la ciudad de México, creciendo en tamaño, productos y marcas. Para ella encontrar su pasión y trabajar duro definen el éxito: "la clave es enamorarte de tu proyecto, hacer las cosas bien desde un inicio, sin miedo y con mucha determinación".

¿Qué reto implica ser joven empresario?

La falta de experiencia en un mundo tan competitivo. Es algo por lo que todos pasamos al iniciar un nuevo negocio, y por eso debemos estar conscientes de que nos vamos a equivocar, que tenemos que levantarnos rápido, aprender de ese error y encontrar la solución para seguir avanzando.

EN CORTO

• Experiencia sobresaliente:

Conocer un lugar nuevo, me fascina viajar

• Familia:

Mi prioridad y apoyo

• Trabajo:

Oportunidad para hacer lo que me gusta todos los días

• Liderazgo:

Ser fiel a mis principios, cumplir mi palabra y demostrar con acciones lo que digo

• Objeto clave:

Mi laptop, no puedo vivir sin ella

THIS IS
THE MOMENT
to show your style

****10%**
DE DESCUENTO
o *15%
DE DESCUENTO
+Meses sin Intereses
en armazón oftálmico

Desde un
Hasta un **10%**
50%
DE DESCUENTO
en lente solar.

 **Óptica
Del Rosario**



City Club Torreón / City Club Gómez Palacio



Paseo de la Rosita #915

*Aplican Restricciones / Descuentos válidos en marcas seleccionadas / Meses sin intereses con tarjetas participantes
**Descuentos válidos pagando en una sola exhibición.



ALIMENTOS Y BEBIDAS

Impacto del sector en la productividad y economía mexicana

La industria de alimentos y bebidas es una de las más activas en nuestro país, por ello sus indicadores en relación con la productividad y economía son de llamar la atención. El proceso de este sector inicia desde la obtención de los insumos, en ese sentido, las cifras gubernamentales señalan que una de cada 10 hectáreas es destinada a las actividades agroalimentarias, labor que genera siete millones de empleos directos. Además de producir para el consumo interno, de

acuerdo con cifras de la ONU, México exporta alimentos a 45 países, con lo cual abarca mil millones consumidores.

A continuación analizaremos aspectos de consumo de algunos de los principales productos de esta industria en la República mexicana.

El Inegi reporta que en el 2014 la **producción nacional de alimentos** fue de **siete millones de toneladas**, mientras que la de **bebidas** alcanzó **47 mil 311 millones de litros**.



FRUTAS Y VERDURAS

Los distintos climas de nuestro territorio posibilitan el cultivo de muchos tipos de frutas y verduras, que alcanzan cerca de 70 variedades, de las cuales una gran mayoría copan el mercado doméstico, mientras que otras tantas se exportan a numerosas partes del mundo.

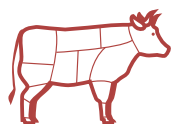
Uno de los cultivos más emblemáticos es el aguacate, originario de México y con gran aceptación global, pues tan solo durante el

primer semestre del 2014 el valor de exportación de este fruto sumó 794 millones 446 mil dólares, con un volumen aproximado de 353 mil toneladas, que llegaron a 21 mercados, entre los que sobresalen Estados Unidos, Japón, Canadá, Costa Rica, El Salvador, Honduras, Francia, Guatemala, España, China, Países Bajos, Hong Kong, Reino Unido, Alemania, Singapur y Bélgica.



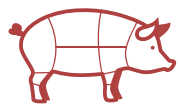
CARNES

RES



Después de la temporada de sequía vivida durante el 2014, se espera que apartir del 2015 y en los próximos tres o cuatro años su consumo aumente a 16 kilogramos por persona.

CERDO



Según la Asociación de Puericultores, la expectativa de consumo *per cápita* de este cárnico al finalizar el 2015 es de 21 kilos.

POLLO



México es el sexto productor mundial de carne avícola y las previsiones apuntan a que este año será el exportador número uno. De acuerdo a la Unión Nacional de Avicultores esta carne es la de mayor consumo en México y representa 35% del total de la producción pecuaria.

LÁCTEOS

QUESOS



Es el lácteo de mayor consumo en nuestro país, con un mercado maduro y altamente fragmentado, se estima que ha crecido a una tasa anual aproximada de 2%, alcanzando 300 mil toneladas. Además, destaca que para elegir este producto influyen significativamente los gustos y preferencias regionales, que en general se inclinan por quesos frescos.

PRODUCTOS PROCESADOS

PAN



El consumo anual de pan en tierras mexicanas oscila entre 32 o 33 kilos anuales por habitante. Según la Asociación Nacional de Proveedores de Pan (Ampropan), la venta de pan dulce y pastelillos industrializados descendió 6% en tiendas pequeñas y de conveniencia, sin embargo, se estima que el descenso podría ser de 15% en autoservicios. Dicha tendencia se debe a dos factores esenciales: por un lado la nueva carga fiscal al consumo de estos productos y por el otro, a los nuevos modos de alimentación más saludables que cada día se masifican entre la población de nuestro país, que si bien no deja de comer pan, lo prefiere de otro tipo.

Según el Inegi, en la República mexicana se gasta **de 17% a 175% más en agua embotellada, jugos, refrescos, bebidas alcohólicas y cerveza** de lo que destina a tortillas, leche, frutas o huevos.



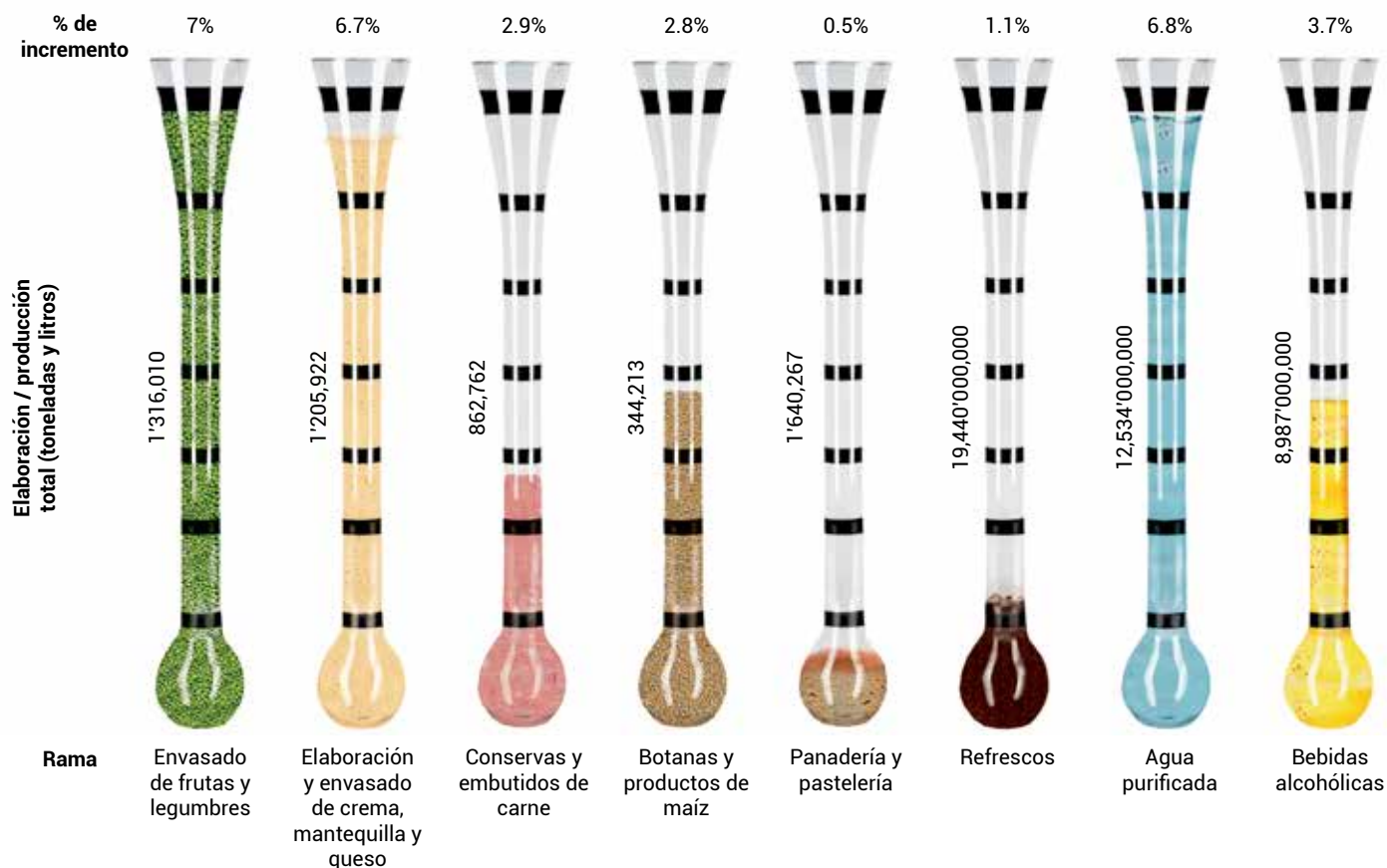
BEBIDAS



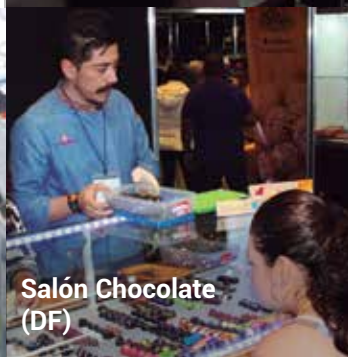
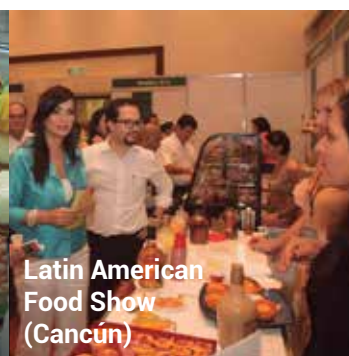
Los mexicanos consumen 163 litros *per cápita* de refrescos, superando a Estados Unidos desde hace algunos años, por lo cual México ha supuesto uno de los mercados más importantes para las grandes empresas refresqueras a nivel mundial. El hábito de consumo de muchos continúa siendo clave y la sustitución del refresco por el alimento hace que quienes cuentan con menos poder adquisitivo sean los mayores consumidores del mercado.

RAMAS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON CRECIMIENTO SIGNIFICATIVO EN 2014

Panadería y Pastelería (representa 23.3% del total de la producción nacional de alimentos), tuvo un incremento de 0.5% con una producción de un millón 640 mil 267 toneladas.



ALGUNAS FERIAS RELEVANTES RELACIONADAS CON EL SECTOR



Fuentes:

www.alimentacion.enfasis.com
www.industriaalimenticia.com

www.journalmex.wordpress.com
www.portalferias.com



A COMER EN SERIO

CARNE 100% BLACK ANGUS

PAN RECIÉN HORNEADO

**TIRAS DE POLLO EMPANIZADAS
A MANO AL MOMENTO DE ORDENAR**

**MALTEADAS CON AUTÉNTICAS
CUCHARADAS DE NIEVE**





Rutas gastronómicas en México

Los alimentos típicos de nuestro país son un relevante atractivo para el turismo no solo extranjero, sino también nacional, ya que la gran diversidad de platillos e ingredientes brindan una riqueza gastronómica que vale la pena saborear.

A partir del 2010, en el marco de su sesión realizada en Nairobi, Kenia en el mes de noviembre, se dio la resolución que incluyó a la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco. Desde ese mismo año, también debido a la celebración del bicentenario de la Independencia, la Secretaría de Turismo creó las Rutas de México y dando seguimiento al programa generó 18 Rutas Gastronómicas:



Mayor información en: www.rutasgastronomicas.sectur.gob.mx [/rutasgastronomicas.16](https://www.facebook.com/rutasgastronomicas.16) [@RgastrosmicasMx](https://www.instagram.com/RgastrosmicasMx) [/visitmex](https://www.visitmex.com)



Descubre la magia, empezando por el norte de la región enclavado entre dos litorales: el Océano Pacífico y el Mar de Cortés. Un recorrido diseñado para visitantes que buscan abrir sus sentidos y degustar, oler y tocar toda la gama de productos que ofrece esta tierra: desde la levadura hecha cerveza en Tijuana y Tecate, hasta el morado, púrpura y verde de los viñedos.

TIERRA DEL VINO

Baja California



TOURS

MALVA

Cocina hecha con ingredientes de la tierra bajacaliforniana por el Chef Roberto Alcocer. Reconocido por el Gourmet Awards como el mejor nuevo restaurante de México del 2014.

www.malvarestaurant.com

(646) 155-3085

Km 96 carretera Ensenada-Tecate, 22755 San Antonio de las Minas, BC

FINCA ALTOZANO

Cuenta con un menú a base de productos locales, provenientes de huertas, granjas y rancherías el Valle de Guadalupe. Cocina campirana del Chef Javier Plascencia.

www.fincaltozano.com

(646) 156-8045

Km 83 carretera federal 3 Tecate-Ensenada, Ejido Fco. Zarco, 22750 Valle de Guadalupe, BC



GASTRONOMÍA



HOTELES

CERVECERÍA TECATE

Planta de la Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma que cuenta con un espacio llamado Jardín Cerveza donde puede obtenerse una bebida para degustación. Aquí se elaboran siete marcas: Tecate, Tecate Light, Sol, XX Lager, XX Ámbar, Carta Blanca e Indio.

LA. CETTO

Empresa productora de vinos de mesa, aceituna y aceite de oliva. Produce cuatro excelentes líneas de vino: Clásica, Reservas Privadas, Don Luis Selección Reservada y Reserva Platino.

MONTE XANIC

Quiere decir "flor que brota después de la primera lluvia", proviene de los indios coras, quienes todavía habitan regiones de Nayarit. Los viñedos están en el Valle de Guadalupe y son los más septentrionales del país.

HOTEL BOUTIQUE VALLE DE GUADALUPE

Cuenta con piscina al aire libre, restaurante y estacionamiento gratuito. Se encuentra en el Valle de Guadalupe y ofrece conexión Wi-Fi gratuita.

www.hotelboutiquevalledeguadalupe.com

(646) 155-2164

Camino de los Ranchos 1, Parcela 7, 22750 Valle de Guadalupe, BC

ENCUENTRO GUADALUPE

El establecimiento está rodeado de viñedos y ofrece piscina exterior en el centro de Valle de Guadalupe, en medio de una reserva ecológica.

/Encuentro-Guadalupe

(646) 155-2775

Km 75 carretera Tecate-Ensenada, 22850 Valle de Guadalupe, BC



RUTA DEL TEQUILA

Jalisco

Es un destino turístico multifacético que forma parte de las Rutas Turísticas de México y del Estado de Jalisco, que conjuga una riqueza histórica, patrimonial, cultural y natural, llena de tradiciones ligadas al desarrollo histórico de la bebida emblemática mexicana, la cultura del tequila y el México independiente. También es un circuito de los municipios que rodean al volcán de Tequila, donde se puede disfrutar en plenitud de sus tradiciones, atractivos turísticos y culturales.



TOURS

Restaurante Soky

Desde 1970 ha seducido a los paladares más exigentes con su variedad de platillos del mar, cortes finos y su especialidad: ancas de rana. Todo con excelente sabor y calidad, en un ambiente cómodo y agradable.

📍 www.restaurantesoky.amawebs.com

☎ (384) 733-0008

📍 Las Fuentes 300-A, Teuchitlán, Jal.

La Posta

Este restaurante bar ofrece los más destacados sabores tradicionales de la región, que incluyen al agave como un ingrediente especial. Su ambiente es el del patio de una casa de rancho, con mobiliario rústico y vajilla de barro.

📍 www.grupolaposta.mx

☎ (374) 742-1959

📍 Carretera Internacional a Nogales



GASTRONOMÍA



HOTELES

Mundo Cuervo

José Cuervo tiene más de 250 de historia y posee una de las destilerías más antiguas de América Latina: La Rojeña. Ofrece a sus visitantes tres modalidades de experiencia con duración de una a tres horas.

Casa Sauza

Una de las fábricas de tequila de mayor tradición en México brinda la posibilidad de conocer su destilería, visitar los campos de agave y jardines botánicos e incluso plantar un agave.

Casa Herradura

La Hacienda San José del Refugio es la casa del Tequila Herradura, un sitio único y mágico, lleno de belleza, tradición y modernidad. Los visitantes pueden conocer los procesos de elaboración del tequila, todos los días de la semana.

HACIENDA EL CARMEN

El lugar perfecto para relajarse, convivir con la naturaleza y tomar un descanso excepcional. Ubicado en Ahualulco de Mercado, en la región de Valles de Jalisco, con una maravillosa vista a las montañas.

📍 www.haciendaelcarmen.com.mx

☎ 01-800-561-4053

📍 Km 58 Carr. Guadalajara-Tala-Etatlán, Mpio. de Ahualulco de Mercado, Jal.

HACIENDA LA MAGDALENA

Hotel Boutique localizado en Zapopan, Jalisco. El inmueble data del siglo XVII y esta rodeado de jardines. Su cercanía con el centro de Zapopan y de Guadalajara permite acceder a gran cantidad de actividades.

📍 www.haciendalamagdalena.com

☎ 01-800-832-8488

📍 Carr. a Colotlán 1701, Zapopan, Jal.



3 ° A N I V E R S A R I O

13 DE NOVIEMBRE EN **EL ENCANTO** (FRENTE AL TSM) 8PM

BANDAS DE ROCK **11 FOODTRUCKS** SHOW DE LUCHAS
CAMPEONATO DE VENCIDAS

SLOW RACE | MOTO EXHIBICIÓN | CONCURSO DE SONIDO

ÁREA HOG BEER PONG **REGALOS**

ENTRADA LIBRE: RECOGE TU PULSERA DE ACCESO EN LA AGENCIA LAGUNA HARLEY-DAVIDSON.



LAGUNA HARLEY-DAVIDSON®
BLVD. INDEPENDENCIA 3425, COL. EL FRESNO, TORREÓN, COAH.
WWW.HARLEY-DAVIDSON.MX · (871) 299 4000

©2016 H-D ON ITS AFFILIATES. H-D, HARLEY, HARLEY-DAVIDSON AND THE BAR & SHIELD LOGO ARE AMONG THE TRADEMARKS OF H-D U.S.A., LLC.

Patrocinadores:

EL ENCANTO
GARDEN · FOOD & BAR



IVAN BLACK



Food Trucks



DESAGOTADOS



LA COMBI



ATRACCIÓN



SHOCKS



SHOCKS



SHOCKS





LOS MIL SABORES DEL MOLE

Elaxcala, Puebla y Oaxaca

Los tres Estados que comprende esta ruta compiten por la autoría de la creación del mole. Este platillo de nuestra cocina es tan variado que existen al menos 300 modos de prepararlo. La ruta permite probar el mole de los mejores restaurantes de la zona, además de pasear por espléndidos paisajes naturales y visitar los principales sitios arqueológicos ubicados en tierras oaxaqueñas: una experiencia completa de cultura y sabor.



TOURS

LOS PORTALES DE TLAXCALA

Continúa con una tradición de 90 años. Se especializa en ofrecer los más exquisitos platillos de la gastronomía tlaxcalteca, en un ambiente familiar y agradable, con cuidadoso servicio.

📍 www.restaurantelosportales.com.mx

☎ (246) 462-5419

📍 Plaza de la Constitución 8, Centro Histórico, Tlaxcala, Tlax.

FONDA DE STA. CLARA

Con 50 años de trayectoria, da a sus comensales los mejores y más reconocidos sabores de la cocina poblana, en finos platillos barrocos, para una degustación que semeja al disfrute de las obras de arte.

📍 www.fondadesantaclara.com

☎ (222) 246-1919

📍 3 Poniente 920, Col. Centro, 72000 Puebla, Pue.

TLAXCALA Y SU GASTRONOMÍA

Recorrido por el Centro Histórico de la capital tlaxcalteca, visita al Taller de Cerveza Artesanal y la Hacienda Pulquera, donde se degusta la comida. El paquete incluye entrada a los sitios visitados, transporte, recorridos guiados, platillo y seguro de viajero.

LA FLOR DE VILLANUEVA (PUEBLA)

Esta empresa poblana exporta la tuna y sus variedades blanca y roja a Europa, Estados Unidos y Canadá, al visitarla se tiene la oportunidad de atestiguar los diferentes tipos de preparación de este emblemático producto.

RANCHO ZAPATA (OAXACA)

Los recorridos por este sitio, donde se produce el Mezcal Benavé, son ofrecidos por Mezcalera Productora Artesanal y Restaurante Gourmet Regional, Nacional e Internacional. Es la oportunidad perfecta para degustar una amplia gama de auténticos mezcales y saborear cocina gourmet elaborada con ingredientes tradicionales.



GASTRONOMÍA



HOTELES

HABITA LA PURIFICADORA

En el Centro Histórico de Puebla, se encuentra en un inmueble del siglo XIX que funcionó como fábrica purificadora de agua, remodelado por el reconocido Arquitecto Ricardo Legorreta.

📍 www.lapurificadora.com

☎ 01-800-400-8484

📍 Callejón de la 10 Norte 802, Paseo San Francisco, Barrio El Alto, 72000 Puebla, Pue.

HACIENDA LOS LAURELES-SPA

A unos minutos del corazón de Oaxaca, sus 23 habitaciones y suites conectan con una terraza la cual tiene vista a un florido jardín y a las montañas que rodean el lugar, caracterizado por su cálida hospitalidad.

📍 www.hotelhaciendaloslaureles.com

☎ (951) 501-5300

📍 Hidalgo 21, 68020 Oaxaca, Oax.

EM BREVE...

#OlorYSabor



MATO GROSSO

~ CHURRASCARÍA ~

CHEGAMOS PRONTINHO...

LA COBIÁN

Facebook icon Mato Grosso TRC

Twitter icon @MatoGrossoTRC



ENTRE CORTES Y VINEDOS

*Nuevo León, Coahuila,
Durango y Sonora*



TOURS

La Catarina (Nuevo León)

Cuenta con un toque de serenidad, muy propio de una hacienda, más su excelente servicio y gran variedad de platillos, elaborados con ingredientes genuinos, que lo convierten en una verdadera experiencia.

www.grupopangea.com/lacatarina

(81) 8345-3357

Av. Morones Prieto 2525 pte., Col. Loma Larga, 64710 Monterrey, NL

Mochomos (Sonora)

Ofrece la riqueza sonorensa a través del arte culinario contemporáneo, y además es distinguido y amigable. Tiene una gran carta de entrada, al igual que cortes y especialidades.

www.mochomos.mx

(66) 2211-2177

Blvd. José María Morelos 701, local F, Col. Loreto, 83148 Hermosillo, Son.



GASTRONOMÍA

Las entidades nortenas que forman esta ruta tienen gran tradición y cultura. Por su clima Coahuila y Nuevo León son ventajosos para el cultivo de nuez, ciruela y dátil, así como para la producción de cabrito. En Sonora abundan maíz y trigo, y la tortilla es pieza clave para la perfecta carne jugosa de la región. El principal platillo de Durango es el caldo duranguense, hecho con base en unos chiles pasados, típicos de la región.

Paseo Santa Lucía (Nuevo León)

Una de las 13 maravillas de México hechas por el hombre. Creado para que sus pasajeros se embarquen en un recorrido del Parque Fundidora al Museo de Historia Mexicana. En el trayecto pueden admirarse grandes áreas verdes y murales de reconocidos artistas regiomontanos.

Villa del Oeste (Durango)

Ubicado en la carretera Panamericana, el parque temático se construyó como set cinematográfico para filmes nacionales e internacionales. Hoy es un destino turístico y cada fin de semana monta un espectáculo al estilo western con cowboys y apaches.

Magdalena de Kino (Sonora)

Pintoresca ciudad con paisajes históricos, cada año invita a una gran cantidad de visitantes a participar en sus eventos religiosos y culturales, degustar exquisitos platillos, ir a zonas de descanso y lugares para acampar, así como disfrutar coloridas fiestas.



HOTELES

Antaris Valle

La exclusividad es su fuerte. A unos cuantos pasos de centros comerciales, boutiques y spas, cualquier persona queda boquiabierto con su atmósfera de tranquilidad.

www.hotelantaris.com

(81) 8174-0000

Río Danubio 400 ote., Col. del Valle, 66220 San Pedro Garza García, NL

Hotel Colonial

Un lugar donde se puede encontrar un excelente ambiente de comodidad, seguridad y confianza. En Hotel Colonial Hermosillo los huéspedes pueden sentirse en su casa, fuera de ella.

www.hotelescolonial.com

(66) 2259-0000

Vado del Río 9, Col. Villa de Seris, 83280 Hermosillo, Son.



En el país se producen distintos licores que nos enorgullecen y en Oaxaca destaca el mezcal. A las afueras de la capital del Estado, en la carretera Panamericana, hay un sinfín de plantíos de agave. Varias familias montaron destilerías invitando al público a conocer el proceso de corte, machado y horneado de las hojas, para después pasar el jugo por una doble destilación y reposado, todo esto acompañado de la degustación de las variedades que producen.

TESORO DEL MEZCAL

Oaxaca



TOURS

Catedral Restaurante & Bar

Con más de 30 años de experiencia, ofrece gran variedad de platillos de la zona e internacionales. La bella casa donde se encuentra es el lugar perfecto para conocer el estado de Oaxaca a través de los cinco sentidos.

www.restaurantecatedral.com.mx

(951) 516-3285

García Vigil 105, Col. Centro, 68000 Oaxaca, Oax.

Boulenc

Panadería artesanal, de la que destacan sus increíbles cuernitos de queso y su pizza, al igual que su maravilloso pan dulce. Los viajeros no deben irse sin haber probado estas delicias.

www.soypapa00.wix.com/boulenc

01-800-500-4000

Calle 5 de Mayo 300, Col. Centro, 68000 Oaxaca, Oax.



GASTRONOMÍA



HOTELES

La Ciudad de los Muertos

Quien vaya Oaxaca debe visitar este sitio: la zona arqueológica de Mitla, mejor conocida como "ciudad de los muertos", se consideró como un espacio para relajarse, y asimismo fue el segundo centro zapoteca, después de Monte Albán.

Casa del Pueblo Antiguo

Una de los lugares más especiales por sus fiestas, colores y sabores. Es el templo donde se guarda todo el patrimonio cultural de la zona, su importancia es significativa tanto para los habitantes como para los turistas que se dan la oportunidad de conocerlo.

Zoológico Jaguar Xoo

Parque de conservación de clase internacional. A solo 38 kilómetros de la capital oaxaqueña, es un centro de acopio de animales decomisados o rescatados que incita al visitante a crear un vínculo de solidaridad con los habitantes del zoológico.

Quinta Real Oaxaca

En el corazón de la ciudad, este hotel transporta a sus huéspedes a la época virreinal. Además se encuentra cerca de las mejores galerías, museos y tiendas artesanales.

www.quintareal.com/oaxaca

01-800-500-4000

Calle 5 de Mayo 300, Col. Centro, 68000 Oaxaca, Oax.

Hotel Palacio Borghese

A solo unos pasos del Zócalo y de cálidos restaurantes, es un lugar para relajarse al máximo. La belleza y el silencio hacen una perfecta pareja, invitando a disfrutar cada minuto. Exclusividad es la mejor palabra para describir este hospedaje.

www.palacioborghese.com

(951) 501-0901

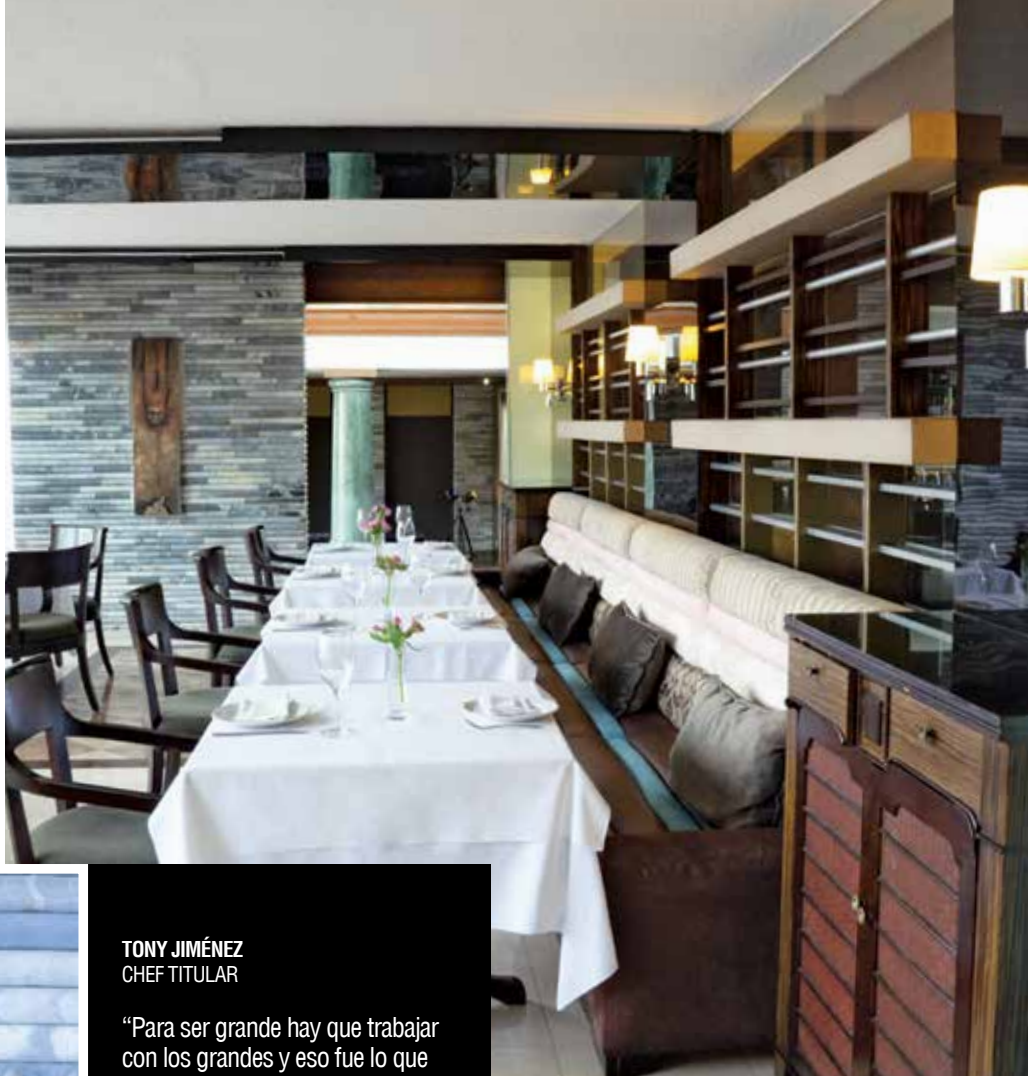
Allende 208, Centro Histórico, 68000 Oaxaca, Oax.



BISTRO

California cuisine

Posicionado en la punta de la gastronomía regional como el mejor lugar de comida gourmet, caracterizada por la atención personalizada y una selección de platillos en donde cada detalle cuenta. Sus espacios acogedores y modernos están envueltos de elegancia y confort para disfrutar del exclusivo sabor de sus platillos, así como de las extravagantes y originales bebidas que ofrece el Bar Posh del reconocido Chef y Mixólogo Tony Jiménez, haciendo una vez más historia en la vanguardia culinaria.



TONY JIMÉNEZ
CHEF TITULAR

"Para ser grande hay que trabajar con los grandes y eso fue lo que yo hice"



▲ FILETE DE SEA BASS



▲ POLLO MARSALA

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Alta cocina con acento francés y mediterráneo

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo, pareja

CARTA DE VINOS

- Argentinos, mexicanos, chilenos y norteamericanos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Área exclusiva de bar
- Áreas privadas para eventos
- Valet parking
- Área de fumadores
- Servicio de catering
- Próximamente terraza

BISTRO
CALIFORNIA CUISINE

- 📍 Blvd. Independencia 1255
Torreón, Coah.
- ☎ (871) 716-8231
- ✉ administracion@bistrotrc.com
- 📘 /Bistro
- 📱 @bistrotrc

BISTRO

CALIFORNIA CUISINE

Tuétano con cola de res



f Bistro @BistroTorreon bistrotrc

INDEPENDENCIA 1255, TRC. / T. 716 8231



GARUFA

Un momento para compartir

Basada en la gran cocina argentina, nace esta magna franquicia familiar. Establecida como una tradición culinaria de La Laguna desde 1999, por su atención personalizada y exclusivo diseño de carta, donde destacan las famosas empanadas argentinas, ensaladas y por su puesto, exquisitos cortes. Su fina variedad de postres son mandatorios para cerrar con broche de oro el momento de la visita.

La excelencia de su menú se complementa con el diseño arquitectónico rústico con toques vanguardistas, creado por Gregorio Muñoz, siempre tomando en cuenta el confort y manteniendo, elementos que diferencian a la cadena restaurantera.

Su experiencia y atención le han brindado un éxito notorio en el centro y norte del país, con presencia en Zacatecas, Aguascalientes, Chihuahua, Ciudad Juárez, San Miguel de Allende y próximamente Irapuato. Se hizo acreedor de los PLAYERS Restaurants' Choice en la categoría de Cortes (2011, 2012 y 2013).



DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Argentina

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo y pareja

CARTA DE VINOS

- Mexicanos, argentinos, españoles, americanos y chilenos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering
- Área de fumadores



ESPECIALIDADES

- EMPANADAS
Carne, humita, queso, espinacas, jamón y queso roquefort
- ENSALADA GARUFA
Lechuga, tomate, cebolla, betabel, huevo, tocino y zanahoria
- LOMO ARGENTINO
Filete de res
- BIFE DE CHORIZO
Rib eye importado
- CHURRASCO
Top sirloin importado
- COCINA GARUFA
Lomo al vino tinto, brocheta de lomo y salmón a las brasas, entre otros



▲ SASHIMI DE ATÚN

MARÍA ESTHER AGUIRRE RODRÍGUEZ
CHEF TÍTULAR



▲ COWBOY



▲ STRUDEL DE MANZANA



Abasolo (esq. con Degollado)
Col. Centro, Torreón, Coah.
(871) 716-4072
www.garufa.com.mx
/Garufa Laguna



BUEN
COMER

LA CASA DEL PANINI

Nosotros no creamos el panino, lo perfeccionamos

Con más de 11 años consolidando su exquisito diseño de carta, con una combinación de tres diferentes sazones, Carlos Finck junto a su madre Georgina y su padre Carlos, ha llevado a La Casa del Panini a posicionarse en la preferencia de los comensales laguneros. Envuelto en una estructura arquitectónica moderna, con un ambiente acogedor, el restaurante ofrece todo lo que sus clientes necesitan para sentirse en casa. Cuenta con el reconocimiento PLAYERS Restaurants' Choice.



**GEORGINA SALCIDO DE FINCK
Y CARLOS FINCK**
CHEFS TITULARES

“Nuestro sazón es casero, con un toque moderno-tradicional, jugamos mucho con lo dulce y lo salado. Es un estilo italiano, fusionado con las especialidades internacionales de Finck's”



▲ SALMÓN OAXACA



▲ FONDANT DE CHOCOLATE

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Internacional

RESTAURANTE

- Familiar y de pareja

CARTA DE VINOS

- Mexicanos, españoles, chilenos, argentinos y americanos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Área de fumadores
- Terraza



- 📍 Blvd. Las Quintas 80, local 1
Col. Quintas San Isidro
- ☎ (871) 713-7176
- ✉ contacto@lacasadelpanini.com
- 🌐 www.lacasadelpanini.com
- 📱 /La Casa del Panini
- 📱 @lacasadelpanini
- 📱 @lacasadelpanini
- 📱 La Casa del Panini

RIB EYE

GANADERIA
REVUELTA

LA MEJOR OPCIÓN PARA SU MENÚ

- Atendemos a:
- Restaurantes
 - Hoteles
 - Comedores Industriales
 - Grandes Establecimientos

La Carne de Ganadería Revuelta tiene un riquísimo sabor natural y marmoleo de grasa blanca y carne de color rojo brillante, características que sólo se obtienen de ganado joven a través de una rigurosa engorda.

Carne
sana y natural

Exportación a países:



USA



JAPON



REP. DE
SENEGAL



VIETNAM



ANGOLA



HONG KONG



CANADA

Comuníquese con nosotros
☎ (871) 747 47 77 y 747 47 97
ventas@ganaderiarevuelta.com.mx



www.ganaderiarevuelta.com.mx





RINCÓN DEL BIFE

Tradición que se comparte

Distinguido por su agradable ambiente familiar y de negocios. Por las noches se hace presente una atmósfera romántica y bohemia. Cuenta con una deliciosa variedad de platillos como pastas, ensaladas, y sus inigualables y únicos cortes, así como una extensa selección de vinos nacionales e internacionales para acompañar y resaltar el sabor y sazón del platillo de su elección. Una cualidad que distingue al Rincón del Bife es el excelente servicio que su personal otorga a cada uno de sus invitados para que su experiencia sea inolvidable.



▲ ENTRADA: PULPO AL CARBÓN



▲ PLATO FUERTE: BIFE DE CHORIZO 700 G



▲ POSTRE: RAPSODIA BOHEMIA

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Parrilla argentina con cocina internacional

RESTAURANTE

- Familiar y de negocios

CARTA DE VINOS

- Españoles, norteamericanos, argentinos, chilenos y mexicanos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Valet parking
- Área de fumadores



Rincón del Bife
Restaurante - Bar

- 📍 Blvd. Independencia 2390
Col. Estrella, Torreón, Coah.
- ☎ (871) 717-9096
- ✉ contacto@bife.mx
- 🌐 www.bife.com.mx
- 📱 /Rincón del Bife

TIEMPO PARA CELEBRAR

En tus posadas navideñas celebramos contigo
brindándote el mejor servicio y calidad que
nos ha caracterizado durante 11 años

11
AÑOS



R

Blvd. Independencia #2390, Col. Estrella,
Torreón, Coah. Tel.: (871) 717 9096 y 793 7788

 Rincón del Bife

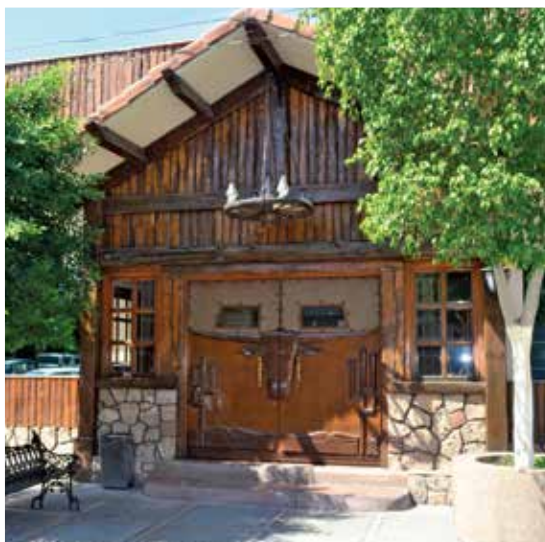

Rincón del Bife
Restaurante - Bar®



LA MAJADA

**Si no la visitas, no conoces Torreón
Toda una tradición lagunera**

La Laguna es reconocida por la calidez de su gente, así como sus exquisitos platillos norteros. La sencillez y calidad humana de Don Jaime Rodríguez fueron parte fundamental en el diseño de La Majada, apegándose siempre a la tradición y buena sazón. Una característica única es la selección, proceso y manejo de la carne que los distingue, basada en un ganado europeo joven y cabritos originarios de la región que no sobrepasan 35 días de nacidos, garantizando un sabor excepcional. Comensales de todo el país, del extranjero y de nuestra hermosa Comarca son testigos del trato amable, envuelto en un ambiente de cordialidad humana, como característica primordial del restaurante.



Sus especialidades son la preparación de desayunos, finas carnes al carbón y cabrito al pastor, del cual surge su nombre: La Majada, que significa "lugar donde se recoge el cabrito y albergan los pastores"



▲ CABRERÍA



▲ ENSALADA MAJADA

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Mexicana nortena

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo y social

CARTA DE VINOS

- Mexicanos, argentinos, chilenos, españoles e italianos; champagne, rosados y blancos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Servicio para posadas, cena navideña y de año nuevo
- Área de fumadores
- Próximamente terraza

Restaurante
LA MAJADA

- Donato Guerra 1001 nte.
Col. Centro, 27000 Torreón, Coah.
- (871) 134-715 y 713-4100
- /La Majada



Cena en tu casa al estilo

Restaurante
LA MAJADA®

Paquetes navideños
para tus posadas,
cenas de navidad y
fin de año...

■ Pavo ■ Cabrito ■ Pierna

No olvides hacer tu reservación y
pedido con tiempo.



713.47.15

Blvd. Independencia y Donato Guerra



La Majada



BUEN
COMER

COSTEÑITO

Ponte bien playa

Uno de los puntos sociales más reconocidos en la región, este restaurante cuenta con un concepto playero con el que busca establecerse como la opción número uno de mariscos en La Laguna, por su ambiente único con palapas interiores, promociones diarias, un inigualable servicio, y su gran variedad en bebidas y alimentos. Un lugar ideal para todo tipo de eventos, desde una comida familiar o con amigos hasta espacios exclusivos para pasadas y eventos.



▲ HAMBURGUESA

LIC. VÍCTOR SETIÉN VALENZUELA
CHEF TITULAR

“Comida tradicional con un toque de fusión que explota los sabores característicos de la playa”



▲ ATÚN CUBANO



▲ COSTRA DE CAMARÓN

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Mariscos

RESTAURANTE

- Familiar, bar y pareja

CARTA DE VINOS

- Cuenta con las marcas líderes del mercado

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones mediante Facebook o restaurante
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Valet parking
- Área de fumadores
- Terraza



- 📍 Juan Ramón Jiménez 3719
Col. El Fresno
- ☎ (871) 178-5064
- ✉ sergio.salazar@grupocosteno.com
- 🌐 www.grupocosteno.com
- 📱 Costeñito Laguna
- 📧 @costenitoindp



elcostenito.mx

pura *frescura*

INDEPENDENCIA

7.50.69.69

GÓMEZ PALACIO

7.15.75.12

MARISCO FRESCO Y MAR

COSTENITO

ponte bien *playa*



BUEN
COMER

SANTO DIABLO

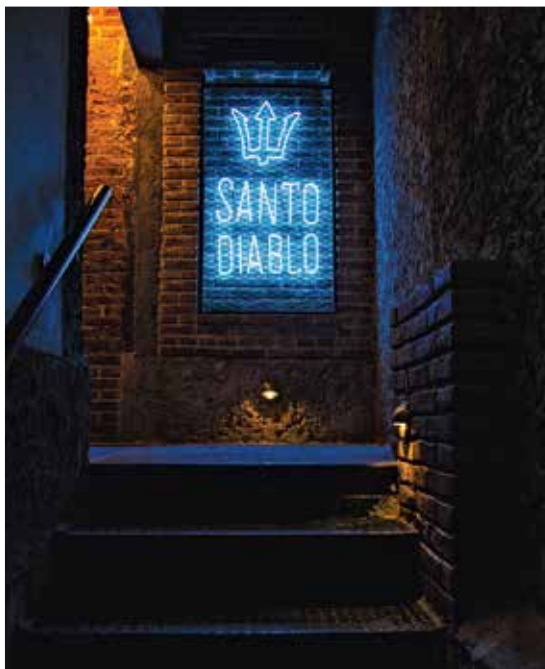
Gastro bar

Inaugurado en el año 2014, este restaurante tipo gastro-bar ofrece un delicioso menú compuesto por fusiones mexicanas y caribeñas dentro de un ambiente vintage contemporáneo. Posicionado como uno de los mejores spots nocturnos, su bar ofrece la mejor selección de bebidas y cocteles para acompañar la música de DJ en vivo.



IVÁN HUMBERTO LIMAS IBARRA
CHEF TITULAR

"Una combinación mexicana caribeña, con una fusión de tres salsas diablo que le da el toque perfecto"



▲ TACOS TRIDENTE



▲ ESPECIALIDAD*

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Mexicana y caribeña

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo, sport, pareja y amigos

CARTA DE VINOS

- Gran selección de destilados, vinos tintos y champagne

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos ejecutivos y posadas
- Valet parking
- Área de fumadores
- Terraza

*ESPECIALIDAD

Medallones de res en su punto, bañados con una reducción de vino tinto y jugo de carne. Acompañado de verduras caramelizadas.



Colón 159 sur, Col. Centro
(871) 204-7052
grupoandara.trc@gmail.com
/ Santodiablo1
@santodiablo_trc

SUSHI ITTO

El sushi más mexicano

Tras sus 21 años como franquicia mexicana, con sucursales en España, Centroamérica, Sudamérica y alrededor de todo México, llegó a Torreón en noviembre de 2014. Sus ideas innovadoras en cuestión del mercado gastronómico tienen como base los productos japoneses con la mezcla del occidente, toques y fusiones característicos de los países en los que se encuentra. Con un concepto diferente, diseñado exclusivamente para cada zona y un extenso menú, ha creado una notable tendencia dentro de la cocina japonesa.



OSVALDO SANDOVAL
CHEF TITULAR

“La receta secreta de Sushi Itto está en la pasión por la cocina oriental. El estilo, gusto y sazón nos respaldan”



▲ TEPPANYAKI MIXTO



▲ ROLLO POR JAPÓN



DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Japonesa tradicional, fusionada con la occidental

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo y pareja

CARTA DE VINOS

- Argentinos, chilenos, españoles y mexicanos

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Área de teppanyakki, experiencia con chef personalizado
- Servicio de catering y a domicilio
- Área de fumadores
- Terraza
- Valet parking

sushiitto®

📍 Blvd. Independencia esq. con Feliciano Cobián
Col. Nueva Los Ángeles
☎ (871) 713-1051
📱 /Sushi Itto Torreón



CASA DE MI ABUELA

**Café y restaurante de tradición
y calidad**

Fue a raíz de una plática familiar que surgió la idea de compartir la sazón de la abuela con el público lagunero. Cada platillo es elaborado con dedicación e incluso, hecho en la misma cocina donde la abuela vivió el proceso de crearlo. El sello característico del lugar es un cálido diseño hogareño, que equivale a desayunar en casa de la abuela, paladeando el sabor casero que hace especiales sus desayunos, que van desde unos tradicionales chilaquiles hasta diversas y peculiares combinaciones. Fundado en el 2013, hoy este café y restaurante se ha convertido en un punto de reunión familiar donde se disfrutan exquisitos platillos y magníficos momentos.



DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Desayunos mexicanos

RESTAURANTE

- Familiar

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Área de fumadores
- Terraza



MENÚ PREFERIDO

• **DESAYUNO DE LA ABUELA**
Chilaquiles con huevo estrellado, chile con queso, chicharrón prensado y frijoles, acompañado de pan dulce y fruta fresca

• **DESAYUNO DEL NIETO**
Huevos estrellados montados en pan tostado y bañados en salsa de la abuela, acompañados de salchicha, frijoles y un guiso extra al gusto

• **DESAYUNO DEFEÑO**
Huevos estrellados, chilaquiles, bistec con pico de gallo y frijoles

• **DESAYUNO DEL TÍO**
Huevos rancheros en salsa roja, chilaquiles verdes, salchicha asada y frijoles

• **DESAYUNO NORTEÑO**
Machaca con huevo, quesadilla, chilaquiles y frijoles

EDGAR ALBERTO RUIZ
PROPIETARIO DE CASA
DE MI ABUELA

“Nos identifica la gran sazón de las recetas que se han hecho en la familia”



▲ **DESAYUNO
DE LA ABUELA**



▲ **DESAYUNO
DEFEÑO**



▲ **DESAYUNO
DEL NIETO**



Sucursal Centro:
Treviño 275 sur (entre Morelos y Juárez)
Sucursal Torreón Jardín:
Citlaltépetl 790 (esq. con Sicomoros)
☎ (871) 203-3351
f /Casa de mi Abuela
@casademiabuela

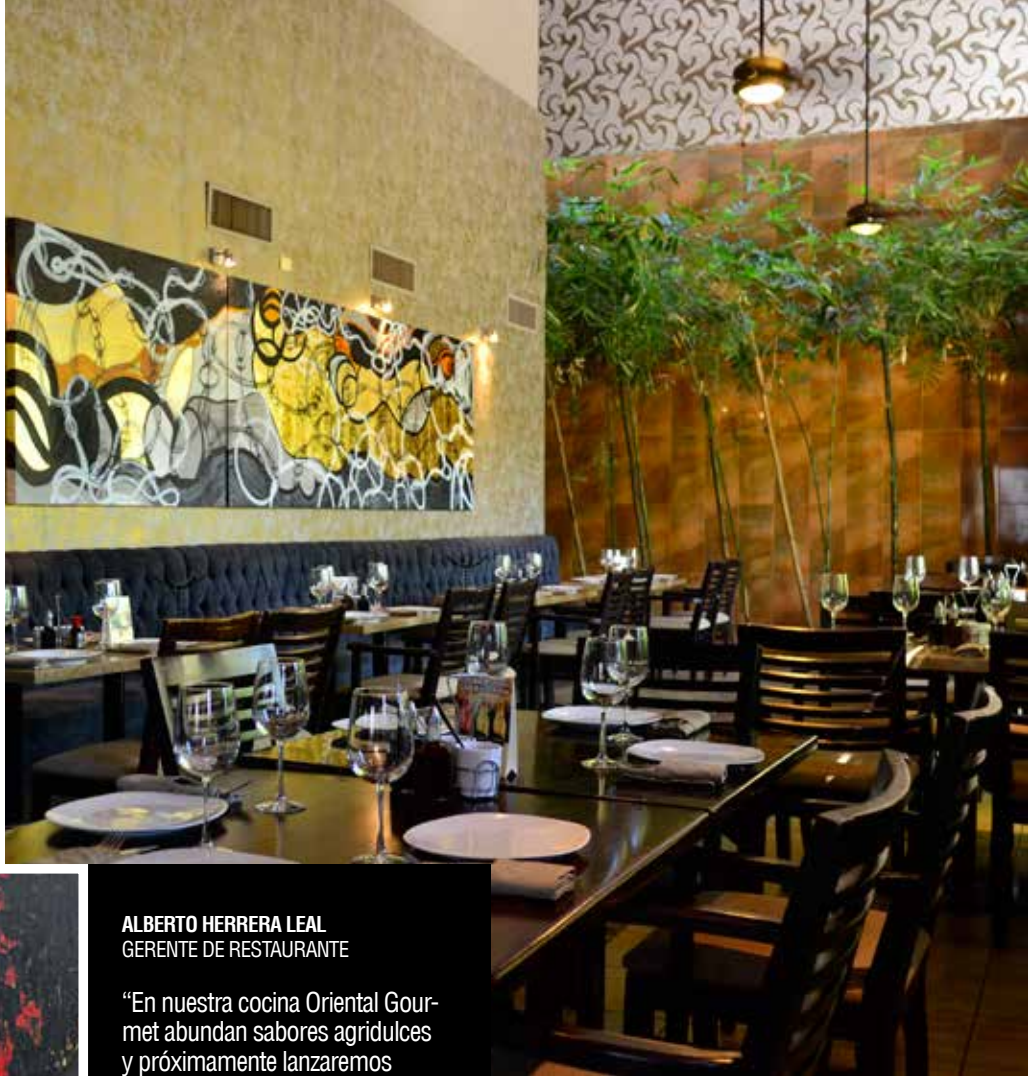


**BUEN
COMER**

ORIENTAL GRILL

El arte de la cocina oriental

Transporta a sus comensales al Oriente, desde su fundación en el año 2008, con una gama de colores y sabores únicos en la región. Su ambientación contemporánea con toques orientales invita a disfrutar de todo un viaje culinario con la gran sazón de cada uno de sus platillos. El extenso menú con que cuenta, por tres años consecutivos lo ha hecho acreedor al reconocimiento como el mejor restaurante en los PLAYERS Restaurants' Choice.



ALBERTO HERRERA LEAL
GERENTE DE RESTAURANTE

“En nuestra cocina Oriental Gourmet abundan sabores agridulces y próximamente lanzaremos un menú saludable e igual de delicioso”



▲ POLLO A LA PIÑA



▲ ESPÁRRAGOS ORIENTALES

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Oriental (cantonesa, japonesa y tailandesa)

RESTAURANTE

- Familiar, ejecutivo y pareja

CARTA DE VINOS

- Argentinos, chilenos, españoles, californianos y próximamente más opciones de coctelería con sake

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Estacionamiento
- Área de fumadores
- Terraza



**ORIENTAL
GRILL**

📍 Feliciano Cobián 264
Col. Nueva Los Angeles
☎ (871) 718-1822
📞 871-151-0926
✉ orientalgrilltrc@gmail.com
🌐 www.orientalgrill.com

VINOTECA®

¡VEN, LOS MEJORES REGALOS TE ESTÁN ESPERANDO!



VINOTECA
TORREÓN

BLVD. INDEPENDENCIA NO. 1111 OTE. PLAZA SAN ISIDRO LOCAL 26
COL. GRANJAS SAN ISIDRO CP. 27100

T. (871) 7172338

EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE
PRODUCIR ADICCIONES
Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD

f vinoteca.mexico

@vinoteca_mexico

www.vinoteca.com

Vinoteca es una marca registrada

Evita el exceso



BUEN
COMER

NIKKORI SUSHI

Sonríe en japonés

Inició operaciones en el año de 1993 en la ciudad de Monterrey, Nuevo León, al ver la necesidad en la ciudad de Torreón de un restaurante de este tipo de comida y calidad, en octubre de 2000 abre su primera sucursal en la región. Pionero de la gastronomía oriental en la Comarca Lagunera, con una amplia gama de platillos orientales y japoneses, siempre tratando de superar las expectativas de sus clientes, innovando y con una calidad difícilmente igualada, acreedora del reconocimiento Distintivo H.



▲ SANGRÍA PREPARADA

DATOS DE INTERÉS

TIPO DE COCINA

- Japonesa, oriental asiática

RESTAURANTE

- Juvenil, ejecutivo y familiar

ESPECIFICACIONES

- Manejo de reservaciones
- Áreas privadas para eventos
- Servicio de catering y a domicilio
- Área de fumadores
- Terraza en sucursal de Plaza City

Cuenta con un salón privado para comidas de negocios, familiares o festejos entre amigos, en Plaza City



▲ ASIA ROLL



▲ PIEDRA DE SASHIMI DE MARISCOS

NIKKORI SUSHI

Plaza City

Periférico Raúl López Sánchez
5500, int. 8, Col. El Fresno
(871) 750-6868

Torreón Jardín

Paseo de La Rosita 602
Col. Campestre La Rosita
(871) 720-0029

✉ corrubo@prodigy.net.com
🌐 www.nikkori.mx
📱 /nikkoritrc
📧 @nikkoritorreon



SURTIDORA DE RESTAURANTES Y COMEDORES INDUSTRIALES

*Equipo para cocinas
y comedores industriales

*Restaurantes

*Bares

*Banquetes



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

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

RESTAURANTES Y COMIDAS RÁPIDAS

Por Luis Ortiz
Managing Partner en London Consulting Group
luis.ortiz@londoncg.com

Desafío

El mercado latinoamericano de los restaurantes está en constante crecimiento, en cifras anuales de 2% a 8%. Dentro del segmento restaurantero existen clasificaciones por el tipo de servicio: establecimientos de comida rápida (*fast food*), comida casual (*casual dining*) y de servicio completo (*full service*).

De acuerdo con los especialistas, el principal reto del sector es renovar su estrategia e imagen frente a un consumidor cambiante y exigente de nuevas experiencias (*full service*). Los cambios en los hábitos de las personas, así como un incremento de la clase media han impulsado el crecimiento del *fast food* y el *casual dining*, y además el consumidor está cambiando porque su ritmo de vida se ha modificado, nos trasladamos menos y el crecimiento de la clase media ayuda a un mayor consumo, y también hay cada vez más participantes en la vida económica de una familia y eso contribuye a acrecentar los ingresos.

Para conseguir la eficiencia operativa y liberar presión sobre los flujos de la empresa, es necesario reducir los costos de ventas controlando mermas y mejorando negociaciones con proveedores, además de reducir los gastos de operación; para incrementar las ventas se debe mejorar la atención al cliente implementando procesos estandarizados enfocados en el servicio y experiencia de compra, siempre bajo estrategias de venta que aumenten los ingresos y el tráfico.▼

DETALLE DE SOLUCIÓN



Comercial

- ▲ Definición y desarrollo de un modelo de venta activa, incluyendo nuevos productos y promociones con base en las estrategias de la cadena o restaurante.
- ▲ Rediseño e implementación del modelo de atención a clientes que garantice su estándar y experiencia.
- ▲ Rediseño e implementación de la metodología de venta sugerida con los vendedores.
- ▲ Implementación de un sistema de supervisión enfocado a resultados, que además fomente la calidad, eficiencia y servicio al cliente.
- ▲ Generación de estrategias costumizadas implementando el plan de marketing, que generen mayor tráfico en los restaurantes.

BENEFICIOS

- ▲ Incremento en las ventas totales del restaurante.
- ▲ Aumento en el ticket promedio.
- ▲ Crecimiento en el tráfico (comensales) que llegan a las locaciones.
- ▲ Optimización en el nivel de servicio al cliente.
- ▲ Fidelización de clientes, mayor recurrencia.



Logística y abastecimiento

- ▲ Modelo de control presupuestal que garantiza el manejo efectivo y constante de los egresos del restaurante.
- ▲ Modelo de negociaciones de compra de materia prima e insumos de empaque (economías de escala).
- ▲ Diseño e implementación de herramienta de gestión del nivel de servicio de proveedores / análisis de inventario MP y WIP.
- ▲ Desarrollo de nuevos proveedores para reducir el costo.

- ▲ Disminución de las cuentas de gastos.
- ▲ Control del presupuesto de egresos.
- ▲ Reducción de costo de ventas.
- ▲ Aseguramiento de la calidad de las materias primas.



Control de piso (cocina)

- ▲ Diseño de herramientas de máximos y mínimos para el control de materia prima en cocina.
- ▲ Implementación de cultura de control de costo directo en encargados de cocina (manejo de mermas).
- ▲ Modelo de preparación que garantiza el uso de recetas.
- ▲ Diseño de bitácoras de control de producción.
- ▲ Rediseño de herramienta de control de producción, para medir la productividad a través del indicador de TVC.

- ▲ Estandarización de los platillos.
- ▲ Reducción de mermas.
- ▲ Uso eficiente de materias primas.
- ▲ Disminución en los tiempos de preparación.
- ▲ Incremento en el servicio al cliente.

TESTIMONIOS

"El proyecto nos ayudó a ser una empresa con procesos, orden y organización, y sobre todo a trabajar con base en objetivos, y resultados tangibles y medibles".

Marcelino Fernández, Director Ejecutivo de Grupo La Parroquia (México) / ROI 5 a 1

"Los logros obtenidos durante el proyecto, en el campo cualitativo y cuantitativo, resultaron de un trabajo profesional que involucró permanentemente a nuestro personal, asegurando que las implementaciones, políticas y procedimientos perduren, aun cuando el equipo consultor termine su intervención"

Thomas Maer, Presidente de Grupo COMDALSA (Guatemala) / ROI 5 a 1

"La situación económica del país es difícil, y hubiese sido peor si no tomamos estas acciones; aún podemos lograr más, ahora ya cada persona en el departamento sabe lo que debe hacer"

Raymond Maalouf, Gerente General de Almacenes Lady Lee (Honduras) / ROI 4 a 1

shape your business

DISCOVER THE SHAPE OF YOUR POTENTIAL

Most times looking at things in a different perspective will uncover new questions to ask and opportunities to pursue. Your business should be a living entity, growing, shifting and evolving. Make change your ally and get your company to achieve its true potential. It could be just a matter of perspective.



North America
Central America
South America
Caribbean

londoncg.com

LA PIRÁMIDE ESTRATÉGICA

El alimento de las organizaciones

Por Jesús E. Pérez
Director General de Návament

Hace algunos meses te hablé de cómo tener una organización saludable. Con base en mi experiencia te platicué acerca de la principal clave para lograrlo: contar con un equipo de campeonato, alineado a la visión.

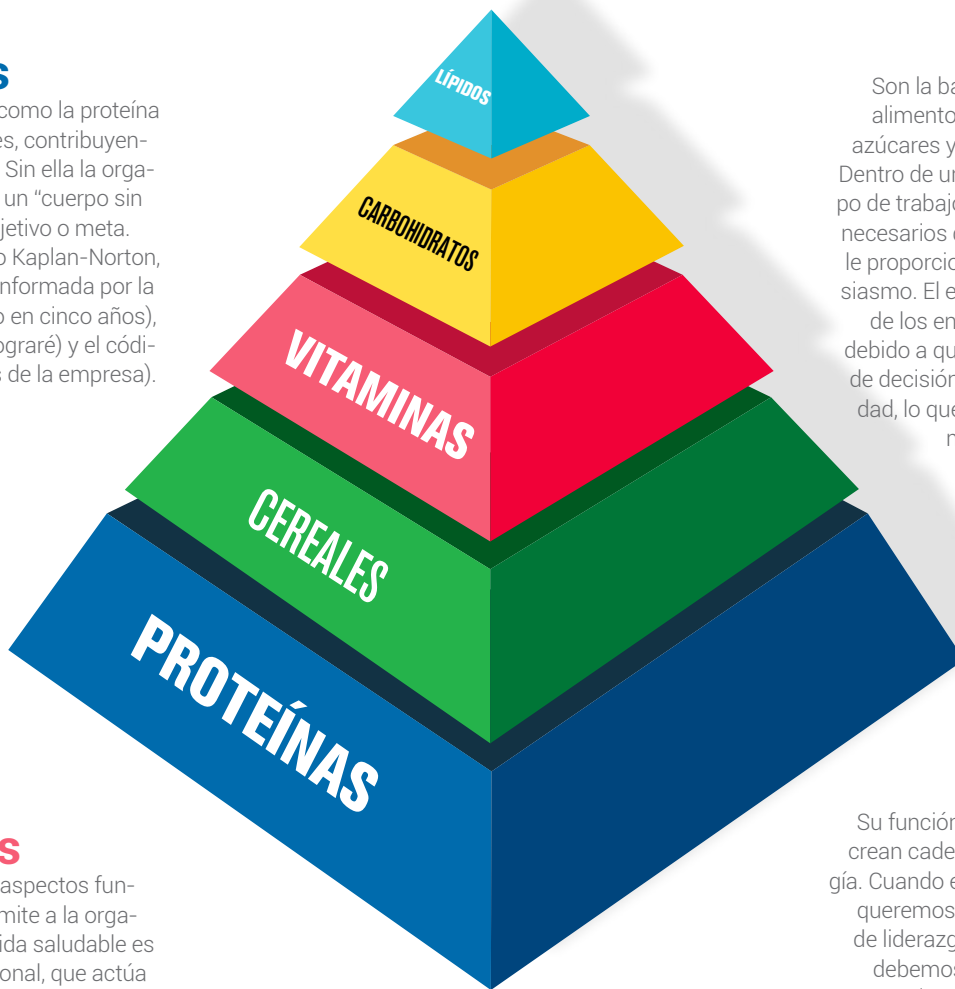
Ahora abordaré el tema de la "pirámide estratégica", la cual nos ha permitido ayudar a los clientes a funcionar exitosamente. Para esto tomé como referencia la pirámide alimenticia, cuyo objetivo es informar al ser humano sobre los alimentos más adecuados para tener una vida saludable:

Proteínas

La estrategia funge como la proteína en las organizaciones, contribuyendo a su crecimiento. Sin ella la organización sería como un "cuerpo sin disciplina", sin un objetivo o meta. Basada en el modelo Kaplan-Norton, la estrategia está conformada por la visión (cómo me veo en cinco años), la misión (cómo lo lograré) y el código de honor (valores de la empresa).

Vitaminas

Sin duda uno de los aspectos fundamentales que permite a la organización tener una vida saludable es la cultura organizacional, que actúa como las vitaminas, pues aporta crecimiento, desarrollo del equipo de trabajo y una colaboración entre las diferentes áreas.



Carbohidratos

Dentro de las organizaciones el equipo debe ser energético, eficiente y productivo para darle sentido a su trabajo o a los proyectos que esté por emprender, y así generar valor en ellos. Los carbohidratos son la fuente de energía más importante, sin ella el potencial en las organizaciones se verá perjudicado.

Cereales

Son la base de la mayoría de los alimentos, debido a que aportan azúcares y energía al ser humano. Dentro de una organización el equipo de trabajo requiere los "cereales" necesarios que además de energía, le proporcionen motivación y entusiasmo. El empoderamiento es uno de los encargados de esta tarea, debido a que otorga mayor libertad de decisión y fomenta la proactividad, lo que a su vez se traduce en motivación y resultados.

Lípidos

Su función es diversa, por un lado crean cadenas para producir energía. Cuando en nuestra organización queremos implementar el sentido de liderazgo en los colaboradores, debemos hacerlo como si fuese eso mismo: una cadena, formada con actitud de servicio, deber y responsabilidad, de causa y efecto. Si desarrollamos líderes, a su vez ellos impulsarán la formación de más líderes.

ATRÉVETE A VIVIRLO

SANTIAGO, N.L.



**Nueve años brindando
soluciones en capital humano**

+ CLIENTES
+ PRODUCCIÓN
+ OPORTUNIDADES
+ VALORES

La empresa especializada en recursos humanos, consolidada como la mejor firma del norte del país, inició operaciones en Monterrey en el 2003. Fue fundada por Luis Martínez Lozano y Luis Eduardo Olivares, quien viendo las necesidades que requerían cubrir organizaciones de diferentes giros, extendió sus servicios a Torreón en 2006. Gracias a la calidad de su trabajo Integra ha creado una excelente reputación, elemento clave para su gran expansión, desarrollo y trayectoria en el mercado, con mejoras y evoluciones a nivel regional, de una manera sustentable.

Es importante aclarar que su labor no es ex-

clusiva a ofrecer servicios a empresas que carezcan de un departamento de Recursos Humanos, sino por el contrario, pues 90% de sus clientes cuentan con esta área, y confían en la especialización de Integra.

El *outsourcing* se da cuando ocurren las siguientes tres condiciones en la empresa que lo contrata:

- Prefiere no llevar a cabo esta tarea porque tiene estructuras enfocadas a otros ámbitos ligados a la actividad principal de su organización.
- No le es posible efectuarlo por la gran demanda de responsabilidades.
- No es experta en hacerlo por falta de un departamento de Recursos Humanos.

Con base en lo anterior, Integra se ha ido adecuando a su máxima capacidad para brindar servicios integrales relacionados con el personal que cubre su portafolio, fundamentándose en lo que el cliente necesita y dejando que la empresa tome la decisión mediante acciones como:

- Buscar, seleccionar, investigar y entrevistar a los mejores candidatos para el puesto.
- Evaluar candidatos a través de procesos especiales, pruebas psicométricas y estudios socioeconómicos en las que incluyen visitas domiciliarias para que el empleador tenga la información completa del candidato previo a su contratación.

Datos de interés acerca de Integra

▲ Servicio a más de 50 empresas transnacionales y públicas

▲ **Oficinas:** Monterrey, Torreón, Saltillo, Piedras Negras, Guadalajara y DF

▲ Manejo de personal operativo de producción, directivo, gerencial, comercial, recién egresados, etc.

▲ Gestiona y Administra a más de 4,000 colaboradores en todo el país

▲ No cobra por recibir currículums, ni porcentaje del sueldo del contratado

▲ Visión permanente de dos clientes: empresa y candidato reclutado

- Administrar personal temporal (pago de sueldo, prestaciones, IMSS e Infonavit).
- Empleos temporales para empresas que necesitan personal por un periodo determinado y contrataciones por proyecto.

La excelente comunicación con el buscador de empleo ha hecho posible que Integra localice al mejor candidato para cada puesto, calificando sus aptitudes, en función de los requerimientos de las empresas.

Integra está localmente consolidada, apegada por completo a las disposiciones legales. Ofrece un amplio portafolio de servicios, con un personal de alto rendimiento, apostándole a hacer la mejor función posible en cuanto a legalidad, orden y sana competencia, creando soluciones en capital humano con visión a largo plazo. ▼

Nueve puntos que en nueve años han posicionado a Integra en la preferencia de sus clientes:

1



Constantes evaluaciones a personas que son aptas para cada área de trabajo con las que cuenta una empresa, garantizando un mejor resultado, por ser especialistas en el ramo.

6



Consultoría, mediante la valoración de la circunstancia que busca el cliente, proponiendo algo eficaz, estudiando modelos a ofrecer, y haciendo un "traje a la medida", porque cada quien tiene sus requerimientos.

2



Significativo ahorro, mediante un servicio especializado en búsqueda de candidatos eficientes.

7



Compromiso, pues su producto es la venta de servicio basada en valores, trabajando con la filosofía de cumplimiento.

3



Énfasis en la seguridad, presentando candidatos que han sido examinados con datos verídicos, cerciorándose de que cumplen lo que dicen.

8



Interacción, porque el proceso de reclutamiento requiere trato directo con el personal y el equipo de Integra.

4



Eficiencia en costos al administrar, evitando errores en el tema de seguro social, bajas laborales, multas del IMSS, y más generadores de costos ocultos evitables contratando un servicio como el de Integra.

9



Proceso de reclutamiento: presentación de currículums, entrevistas y selección de personas con procesos internos, servicio en plantas de la empresa, facilitando el proceso a los futuros empleados, campañas en plazas de zonas rurales (un camión de perfofono presenta los puestos disponibles), reclutamiento en plantas de sus clientes a través de la página web.

5



Flexibilidad al delegar el reclutamiento, sin que el departamento de Recursos Humanos pierda su operatividad, coordinando las áreas asignadas, adecuándose a lo que el cliente desee, siempre y cuando sea viable.



C. Leandro Valle 385 nte.
Col. Centro, 27000 Torreón, Coah.
☎ (871) 204-0907 (conmutador)
🌐 www.integrach.com
✉ helpdesk@inch.mx
📱 /integrach
📧 @integrach

INVEX BANCO

Fortalece su presencia en la zona norte del país

Conversamos con Jorge Sada, Director del Centro Financiero Torreón de INVEX Banco, para conocer los detalles y ventajas de su llegada a nuestra región.

¿Quién es INVEX Banco?

INVEX nace en 1991 con la filosofía de crear alternativas financieras especializadas. Actualmente, con presencia en la ciudad de México, Monterrey, Guadalajara, Querétaro, Mérida, Veracruz y Miami (a través de centros financieros, no sucursales tradicionales), ofrece soluciones de inversión, financiamiento y asesoría, diseñadas específicamente para las necesidades empresariales y patrimoniales.

INVEX Banco parte de la siguiente base: una institución financiera debe ajustarse a los requerimientos del cliente, y no al revés. Cada caso, persona y empresa son únicos. Las soluciones financieras deben diseñarse de manera personalizada.

¿Qué productos y servicios ofrece INVEX Banco?

En INVEX Banco ofrecemos soluciones de inversión y financiamiento, así como asesoría mediante divisiones de Banca Privada, de Empresas y de Inversión, Fondos, Fiduciario, Internacional, Infraestructura, Arrendamiento y Tarjetas.

Hoy más que nunca, cuando el mundo de las finanzas provoca que la toma de decisiones sea un ejercicio cada vez más complejo para los empresarios, directivos e inversionistas mexicanos, es fundamental contar con la cercanía y respaldo de un verdadero socio financiero.

Como socio financiero de los líderes de México, ¿qué distingue a INVEX Banco?

En INVEX Banco vemos un líder en cada uno de nuestros clientes, gente entusiasta, que trabaja con pasión y genera prosperidad desde el terreno personal o empresarial. Por ello nuestra misión es “facilitar el logro de las metas personales y empresariales de los líderes de México, para impulsar el desarrollo de nuestro país”.

Con esta mentalidad y plena convicción, INVEX Banco asume un rol como socio financiero de cada uno de sus clientes, al tomar los objetivos de éstos como si fueran propios.



“Hoy más que nunca es fundamental contar con la cercanía y respaldo de un verdadero socio financiero”

Su nivel de compromiso va más allá de una simple relación de negocios.

A corto y mediano plazo, ¿cuál es el principal objetivo de INVEX Banco al abrir un Centro Financiero en Torreón?

Con la inauguración del Centro Financiero en Torreón (en un esquema de interactividad con Monterrey), INVEX Banco reafirma su compromiso de incrementar su presencia en el país y fortalecer la cercanía con sus clientes. Nuestra incursión regional y la puesta en marcha de este nuevo Centro Financiero fueron motivadas por la pujante economía del Estado, con el objetivo de ofrecer soluciones personales y empresariales en materia de inversiones, financiamiento y asesoría, y con la intención de convertirse en un motor adicional destinado al fomento del progreso financiero del norte de México.



Con la apertura de este nuevo Centro Financiero estaremos más cerca de los inversionistas y empresarios de la Comarca Lagunera para atender oportunamente sus necesidades, fungiendo como auténticos socios financieros, y adaptando la banca a los líderes de esta región del país.▼

Datos de interés

• Ubicación:

Centro Financiero Torreón
Blvd. Las Quintas 80, Int. 6
Plaza Paseo Independencia
Col. Quintas San Isidro
27018 Torreón, Coah.

• Contacto:

Jorge Sada
☎ (871) 314-8800
✉ jsada@invex.com

invexBanco

Rotary
Club rotario Torreón
Campestre, A.C.



INVITAN:



DENISE DRESSER EN LA LAGUNA

¿Y yo qué puedo hacer?
10 Propuestas Ciudadanas
Para Cambiar a México.

9 de Diciembre 8:00 P.M. Teatro Nazas

Venta de Boletos en taquillas del Teatro y en www.superboletos.com
Informes al 712-4797





ALLIANZ

Una firma creciente con protagonismo mundial

Firma alemana nacida en 1890 con sede en Múnich, cuenta con experiencia en más de 70 países. Recientemente Allianz fue reconocida una vez más como la #1 en el mundo en Seguros, según el Global 500 de Brand Finance, alcanzando un valor de marca de 21 mil millones de dólares. *Forbes* la ubica dentro de las 25 empresas más importantes en el mundo, resaltando su protagonismo en los deportes como accionista del Bayern Múnich y patrocinador de FC Barcelona, Fórmula 1 y Juegos Paralímpicos.

A unos meses de su nombramiento como

Managing Partner de Allianz en Torreón, Brenda Martínez ha posicionado a La Laguna como la líder en la región norte y dentro del Top 10 Nacional de Allianz en México, todo esto gracias al compromiso de sus Promotores Asociados y valiosos Agentes.

Sin lugar a dudas la preparación de su gran equipo es vital, la mayoría de los funcionarios y agentes de Allianz en Torreón cuentan con posgrado LUTC por el American Collage, especializándolos aún más brindar una asesoría de clase mundial, manejando altos estándares de ética y responsabilidad que se traduzca en ayudar a cristalizar los sueños de sus clientes.

Su estrategia en Torreón va más allá de una campaña: Allianz está aquí para hacer un cambio en la vida del Cliente y de sus Agentes. Actualmente está próximo a inaugurar el anexo "Héctor J. Gómez", una ampliación



Bases de Allianz

• Misión

Ser un factor diferenciador a lo que tradicionalmente es encontrado en el mercado, tanto para plantear alternativas de solución a sus prospectos como para ofertar el mejor plan de vida y carrera a sus agentes.

• El Asesor

Los Promotores asociados y agentes, indudablemente representan su mayor orgullo y gratitud. Su compromiso y lealtad con las familias mexicanas son el resultado de la posición de Allianz en Torreón. Con un gran grupo de personas en constante crecimiento y preparación, por lo que permanentemente buscará engrosar sus filas en la región lagunera.

• El Cliente

Ofreciendo proyectos de ahorro e inversión de acuerdo a sus posibilidades financieras, accediendo en la mayoría de los casos a un bono de bienvenida o fidelidad de hasta 100% en las aportaciones que realice a su plan de ahorro en su primer año. Esto se acredita al fondo inicial de su póliza. Un plan de ahorro revolucionario que no limite acceder a él por cuestión de edad, salud, ocupación y sin el cargo constante de un costo de seguro. Se otorga también un acceso en plataformas internacionales de ahorro y a diversas monedas, que se refleja en beneficio directo a sus clientes.

considerable de instalaciones e infraestructura, honrando con su nombre a un icono de la industria aseguradora y con el objetivo de triplicar el nivel de servicio, traducándolo en más fuentes de trabajo, además de favorecer las alternativas de previsión, ahorro y retiro en la Comarca Lagunera. Elegir Allianz sin lugar a duda puede cambiar la vida profesional y/o personal a través de proyectos de vanguardia mundial.♥



Brenda Martínez
Managing Partner en Torreón

“Es tiempo de que la oruga rompa sus fronteras y como mariposa empiece a volar”



Allianz

📍 Blvd. Senderos 400, local 4B
Residencial Senderos
Torreón, Coah.
☎ **Torreón** (871) 228-5952
☎ **Monterrey** (81) 8335-7500
✉ maria.bourguet@allianz.com.mx
🌐 www.allianz.com.mx



NUEVA PLANTA PRODUCTORA DE MEZCLILLA EN PARRAS

La firma regiomontana T.T. Blues Textil, perteneciente al Grupo Sportswear, en voz de su Presidente y Director General en conjunto con el Gobernador de Coahuila Rubén Moreira, ha anunciado la construcción de una fábrica de mezclilla que estará ubicada a la altura del kilómetro 12.5 de la carretera Parras-Paila y que pretenden ser la fábrica de mezclilla más grande de México.

Las mejores telas de mezclilla se producirán en el Pueblo Mágico localizado en el estado de Coahuila y esto tendrá un gran impacto entre los habitantes de Parras tras el cierre de la fábrica La Estrella en el 2011, después de 150 años de operación.



Se pretende iniciar con una producción de 250 mil metros de tela de lona por mes hasta llegar a 800 mil, lo cual quiere decir que se elaborarán de tres a nueve millones de metros anuales. Posteriormente se dará paso al desarrollo de telas premium con las que se pretenden competir a nivel internacional con grupos como Dolce & Gabbana y Calvin Klein.

Actualmente T.T. Blues cuenta con más de 35 sucursales establecidas en las zonas metropolitanas de Saltillo y Monterrey.♥

Datos de interés:

- Generación de 500 empleos
- Inversión de 500 millones de pesos
- Construcción de 15 mil metros cuadrados para la fábrica, en un terreno de 70 mil metros cuadrados, a la altura del kilómetro 12.5 de la carretera Parras-Paila



H O L O X

EL GIMNASIO DEL TSM

LO PUEDO TODO



EXITOSAS APPS

Al son de ¡viva México!

Por Judith García Villaneda

El grado de inventiva mexicana es enorme y su trascendencia tal que ya ha comenzado a permear a los terrenos de las aplicaciones móviles con gran éxito. Este año varias apps hechas en México han destacado por la gran cantidad de usuarios que han cosechado.



Klings

Rescata la importancia de recompensar al consumidor, recordando que no todo es lograr que compre, pues permite que vea publicidad de diversas marcas y a cambio le obsequia crédito en una moneda virtual válida en tiendas de aplicaciones, saldo en celular, etc. El éxito de esta aplicación se refleja en que ya registra un millón de usuarios. Cabe destacar que inició operaciones en enero, sumando entre sus anunciantes a cerca de 40 marcas participantes. Su popularidad reside en que favorece tanto al usuario como a los anunciantes, porque a las marcas les facilita el camino para acercarse a sus consumidores, y al público le ofrece entretenimiento y lo cautiva a través de diversos retos y juegos para obtener las recompensas.

Esta empresa mexicana busca que pronto su popularidad llegue al grado de convertirla en una moneda electrónica y que las personas puedan comprar servicios o productos a través de ella, llegando a empresas de todos los tamaños para anunciar sus promociones. ¿Y tú ya probaste Klings? Descúbre-la, en verdad es interesante que sea una idea mexicana.



SpeakOn

Establecer una conversación es todo un arte y llevarla en forma escrita a largo plazo aumenta la complejidad del tema. En busca de solucionar esa encrucijada surgió esta otra aplicación mexicana, que nació como un sistema de mensajería instantánea que traduce un mensaje simultáneamente hasta en 60 idiomas, es un WhatsApp mejorado, que se centra en dar solución al sector empresarial, donde las conversaciones e interacciones entre proveedores de diversas nacionalidades es muy común. Esta aplicación ayuda a terminar con las barreras del lenguaje y se posiciona como una útil herramienta.

El éxito de SpeakOn es importante, ya que a la fecha se contabilizan 288 mil personas que han bajado la aplicación y recientemente sus desarrolladores han decidido agregar una funcionalidad de ubicar contactos con afinidades a los intereses de los usuarios, lo cual permitirá conectarse con personas para una nueva relación, así como entablar una entrevista de trabajo o negocios.

Debemos observar muy de cerca el desarrollo y madurez de estas aplicaciones y muchas otras que no dudamos continuarán sumándose a la escena. Estos desarrollos y modelos de éxito en México nos hacen reflexionar acerca de la gran valía de nuestro país no solo en su gran riqueza cultural, gastronomía y paisajes que por sí mismos son monumentales, pues también es una patria mayúscula en ingenio y creatividad. En este momento de seguro hay jóvenes talentos resolviendo grandes temas cotidianos con un clic, así que ¡viva nuestro México y su creatividad!♥



¡TU AFORE NO ES SUFICIENTE!

Si ganas **\$30,000** y quieres retirarte a los **65** tu pensión mensual sería **\$5,250**.
Si quisieras que tu pensión fuera de **\$30,000...**

Con tu AFORE...

Tendrías que ahorrar **\$9,700 extra**
Una tercera parte de tu sueldo
Por **35 años**
Mensualmente, toda tu vida laboral



Con Resuelve tu Futuro...

Solamente ahorrarías **\$3,250***
Una tercera parte que con tu AFORE
Por **25 años**
10 años menos que con tu AFORE

Comienza hoy con una asesoría gratuita en:

www.ResuelveTuFuturo.com

o llama al: 01800.2860.107

*Rendimientos proyectados con base en rendimientos históricos



¿POR QUÉ LE TENEMOS MIEDO AL ÉXITO?

Siete claves para enfrentarlo y lograr lo que deseas

Por Graciela Nichols
Nichols, Domínguez & Velázquez

Hace unas semanas le prometí a mi hijo de tres años, que si se portaba bien por la tarde lo llevaría a comprar un helado, había llegado muy contento del kínder con un pequeño pececito marcado en su mano, puesto por su maestra debido a su buen comportamiento. Antes de salir de casa sentí muy cálido el ambiente y al revisar me di cuenta de que la calefacción estaba encendida (cabe decir que estábamos en pleno verano). Le pregunté a su hermana mayor si ella lo había hecho y me dijo que no, a lo que el niño, interrumpiendo, me dijo: “mami, ¡creo que lo hizo el pececito!”; al principio no entendí, hasta que él mismo me mostró su manita: se estaba refiriendo al dibujo que traía en ella; me pidió que castigara al pececito y no sabía si molestarme o reír.

Tal como lo hizo mi hijo con su pececito, es lo que nos sucede cuando estamos por alcanzar el éxito: hay una parte de nosotros que quiere lograr esas metas deseadas, que anhela realizar esos cambios extraordinarios en todas nuestras

áreas, pero también pareciera que existe otro yo que nos lo impide, por lo que en muchos casos acabamos saboteándonos.

Entonces, ¿por qué sentir que no merecemos el éxito? o ¿por qué cuando estamos por alcanzarlo nos damos por vencidos? La raíz más profunda del miedo al éxito tiene que ver con la baja autoestima, con no sentirnos merecedores de alcanzarlo y mantenerlo. Una forma errónea de pensar refleja cómo fuimos educados y nuestra relación con el éxito, es decir, lo que nuestros padres nos decían: “hombre pobre, con poco se alegra y socorre”, “soy pobre pero honrado” o “no todo en la vida es dinero”. Traicionar estas ideas programadas en nuestro inconsciente toma tiempo, y un arduo trabajo.

Otro elemento es visualizar el futuro, que nos genera mucha ansiedad sobre todo cuando tenemos miedo al éxito. Al inicio del libro *El lado positivo del fracaso*, de John Maxwell, se indica que “la diferencia entre la gente mediocre y la gente de éxito es su percepción de y su reacción al fracaso”.

Siete claves para enfrentar el miedo al éxito y lograr lo que deseas

1. Escribe en una libreta tu concepto de éxito, incluye tus metas, así como todos los comentarios que tus padres hacían respecto al éxito, el dinero, la profesión, etc.
2. Trabaja con tus miedos, compartiéndolos con alguien que realmente pueda apoyarte y ubicarte. Posteriormente comienza con algo que aunque parezca pequeño, te haga ir avanzando hacia la meta; recuerda que los logros generan autoestima.
3. Ten imágenes de todo lo que deseas lograr para que sepas muy bien lo que quieres alcanzar: profesión, negocio, casa, vida personal.
4. Deja de darte excusas, no pierdas tiempo, mantente enfocado en tu meta.
5. Capacítate, infórmate acerca de cada proyecto que vayas a implementar.
6. Genera tolerancia al fracaso, entendiendo que es parte esencial del aprendizaje.
7. Ten en cuenta todos tus talentos, confía más en ti y en todo lo que puedes alcanzar. Fuimos diseñados por un Ser Supremo para trascender en todo lo que nos proponemos.

En resumen, debemos aprender a despedirnos de ese pececito que todos traemos pintado en una mano, y pase lo que pase, seguir adelante, pues será la única manera de responsabilizarnos y romper los paradigmas guardados en nuestro disco duro, sacando provecho de los fracasos y ahora sí, comenzando a conocer realmente el éxito.

Algunas justificaciones que nos decimos para no alcanzar el éxito

- Tengo miedo a fracasar
- Qué van a decir de mí los demás
- Es que no era para mí
- No tengo suficiente dinero
- No es mi tiempo
- Esto es para personas extraordinarias
- Yo no tengo el nivel
- No tengo suerte, nunca la he tenido
- Es demasiado esfuerzo

monex.com.mx

Tel. (871) 747- 4850

SOMOS MUCHO MÁS QUE DIVISAS

DERIVADOS

CRÉDITO EMPRESARIAL

CUENTA DIGITAL
MULTIDIVISAS

BANCA ELECTRÓNICA

CASH MANAGEMENT

INVERSIONES

BANCA DE EMPRESAS

AGILIDAD PARA QUE EL DINERO TRABAJE

GRUPO FINANCIERO
monex

30 años

Blvd. Independencia No. 3545 Oriente, Local 4, Fracc. Residencial El Fresno, C.P 27018, Torreón, Coahuila.



EL SÍNDROME DEL AVESTRUZ

Empresarios versus redes sociales

Por Roberto Madero
CEO de GROU Crecimiento Digital

Desde hace tiempo vengo hablando sobre el hecho de que un buen número de ejecutivos mexicanos no entienden cómo un blog, una cuenta de Twitter o Facebook, o incluso el importantísimo espacio en LinkedIn debe ser el conjunto de medios de comunicación más valioso que pueda tener su empresa.

Me cuesta pensar que todavía haya hombres de negocios con el síndrome del avestruz, es decir, que tienen la cabeza hundida en la tierra y no ven que la tecnología seguirá cambiando al mundo. Pero lo hay. Y no son pocos.

En internet estamos viendo avances cada día. Las empresas en Estados Unidos (les recuerdo: un país no tan lejano del nuestro) están haciendo su mejor esfuerzo para subirse a ese tren y avanzar más rápido que cualquiera en el mundo.

Me parece increíble ver cómo hombres talentosos que llegan a la cima de sus empresas en México viven un sorprendente letargo en cuanto al uso de las herramientas online. Abrazar las redes sociales no es solo una manera de divertirse, ya es una forma vital de comunicarse, mantener los oídos bien atentos y tener buenas oportunidades para mejorar tu negocio.

Estamos muy lejos

¿Por qué hoy únicamente 9% de los directores ejecutivos en México participan en redes sociales? De hecho la Encuesta Global CEO 2015 de IBM encontró que la mayoría de los directores generales en nuestro país no toman las redes sociales como algo serio:

- Solo uno (sí, uno) de cada ocho mil 700 empresarios tiene su propio blog.
- Solo uno (sí, uno) de cada 19 mil 200 empresarios aprovechan LinkedIn al 30% de su potencial.

En 2020 las redes sociales serán la segunda plataforma para interactuar con prospectos y clientes (después de la interacción cara a cara). Si sabemos que es un paso en la dirección co-



rrecta, ¿por qué esperar cinco años para darlo? El internet cambiará varias veces en ese lapso y tus negocios correrán peligro de rezagarse.

Pero no nada más los directores generales deben trabajar las redes sociales (aunque ellos tendrían que ser los primeros en dar la orden). Todos los empleados de cualquier empresa deberían estar muy al pendiente de lo que está pasando en otros lugares dentro de su negocio e industria, así como en el resto del mundo.

¿Falta de tiempo o temor?

De acuerdo con el estudio de IBM, muchos directores generales en México no usan las redes sociales porque:



Sería oportuno que empezaran a reflexionar en que más allá de ser un canal para transmitir información y comentarios, especialmente los blogs, pueden ser un apoyo para vender. El liderazgo que estos ejecutivos dicen tener demanda mayor visibilidad y accesibilidad en tiempo real y con un lenguaje directo, transparente y sin intermediarios. Así lo han hecho con éxito directivos que han logrado fusionar su imagen con la de su marca, en gran medida gracias a su comunicación directa con los consumidores mediante todo tipo de canales. ▼

Tres consideraciones que los empresarios mexicanos deben tomar en cuenta

1. A través de LinkedIn pueden, además de fijar su postura sobre determinados temas de interés, mostrarse como líderes capaces de enseñar usando la narración de sus experiencias, tanto buenas como malas. Lo más importante no es mostrarse como empresarios exitosos, sino humanos.
2. Su presencia sistemática en alguna red social puede contribuir a fortalecer su posicionamiento como comentaristas expertos en temas de la industria en que participan.
3. Cualquier cosa que comenten deberá provenir de sus propias ideas, expresadas con sencillez y claridad, independientemente de que la redacción final sea realizada por algún colaborador cercano que se identifique con su modo de pensar y actuar.

ESTE BUEN FIN, ¡TU AUTO ESTRENA LLANTAS!

En la compra de **4 llantas**
MICHELIN®

● Llantera ALFER ● @ Grupo Surman | surman.com

recibe hasta
\$2,000 + 25%
de descuento* de descuento.

Además paga a
3 ó 6
meses sin intereses**.



Promoción válida del 13 al 16 de noviembre de 2015. Participan todas las llantas MICHELIN® para auto y camioneta.
*El descuento depende de la medida del rin de las llantas: 18" en adelante = \$2,000; 16" y 17" = \$1,000; 13" - 15" = \$800.
**Meses sin intereses y con tarjetas participantes.
Consulta Términos y Condiciones en www.michelin.com.mx



LLANTERA ALFER GÓMEZ PALACIO
AV. FRANCISCO I. MADERO
Nº 305 NTE. FRENTE A LA PRESIDENCIA,
GÓMEZ PALACIO, DGO.
TEL: 7140500, 7144378 Y 7146646

LLANTERA ALFER TORREÓN
MARIANO LÓPEZ ORTIZ
ESQ. HUMBERTO ZURITA S/N COL. CENTRO
CALLE 12 FRENTE A HIPERMART INDEPENDENCIA
TEL: 7177007



IMÁGENES DE ALTURA

Uso comercial de los drones

Por Rudy Joffroy y David Franco

Hace unos años obtener tomas aéreas para un comercial, largometraje o cualquier producción de video, era un tema que debía pensarse bien, pues se requería rentar un helicóptero. Esto, como es de suponer, implicaba un gasto considerable, entre la renta, los permisos de vuelo, y las adaptaciones que habrían de hacerse para montar las cámaras y obtener las imágenes adecuadas.

Entonces a alguien se le ocurrió la brillante idea de comercializar un artefacto que hiciera esta tarea más sencilla y económica, y así surgieron los drones. Y aunque esta tecnología no es nada nueva, llegó para beneficiar significativamente a las casas productoras. Si bien su creación fue para usos militares y data del final de la Primera Guerra Mundial y principios de la Segunda, décadas después se le daría un uso comercial.

En la década de los 2000 se crearon los primeros modelos “domésticos”, pero fue hasta el 2007 que se dio el *boom* y hoy es cada vez más común encontrarlos en conciertos, parques, y hasta en el patio del vecino.

Tener un dron no debe tomarse a la ligera, pues aunque cada vez son más asequibles para uso doméstico y comercial, hay reglas a seguir, ya que estos aparatos tienen un peso promedio de dos a tres kilogramos y si no se tiene la capacidad de controlarlos, podría haber graves consecuencias, como ocasionar daños físicos a alguien, provocar un accidente vial o la pérdida total del aparato.

Incluso este año la Secretaría de Comunicaciones y Transportes lanzó un comunicado para comenzar a regular el uso de los drones en México, en el cual establece limitantes para todos los equipos. Por ejemplo, sin importar el peso, solo podrán ser operados durante el día en áreas no clasificadas como prohibidas, restringidas o peligrosas, y al menos a 9.2 km de cualquier aeropuerto y a 900 metros de helipuertos.

Este reglamento exime a los drones que pesen menos de dos kg, y podrán ser operados sin autorización de la Dirección General de Aeronáutica Civil. Pero aquí hay un problema: casi ningún dron pesa menos de dos kg, así que si eres propietario de uno

“En la era del marketing digital, las marcas han sabido sacarle un excelente provecho a esta tecnología haciendo producciones menos costosas y de mejor calidad”

más pesado y desees obtener los permisos correspondientes para volarlo, será complicado, pues al parecer ni las autoridades están al tanto de cómo conseguir dicha licencia.

En cuanto a las ventajas de su uso comercial, en la era del marketing digital las marcas han sabido sacarle un excelente provecho a esta tecnología haciendo producciones menos costosas y de mejor calidad, pues ya hay modelos recientes a los que se les puede adaptar cualquier tipo de cámara y manipularla desde algún dispositivo remoto. Basta con entrar a YouTube y buscar “*Best drone footage*” o “*Best drone compilation*” para ver algunos ejemplos. Y si te quieres divertir aún más, no dudes en buscar “*Best drone fails*” y consolarte por no tener un dron.♥



*¡Tú decides el lugar,
nosotros lo hacemos realidad!*



AUDIO / ILUMINACIÓN / VIDEO / DECORACIÓN

WWW.LAX.COMMX

T. (33) 3817 1450 / (33) 3123 0647

Instagram: @MOMENTOSLAX Facebook: /LAX.COMMX

Guadalajara, Jalisco, México

LAX
WEDDINGS



ERES LO QUE VES Y ESCUCHAS

Por Brenda Huerta

Cada día somos bombardeados por la frase “eres lo que comes” en distintas versiones. Estudios nutricionales, científicos y médicos nos comprueban por qué la alimentación es fundamental para la salud de nuestro cuerpo, y cómo casi todas las enfermedades entran por la boca y la clave de prevenirlas está en lo que comemos. Cada vez más tendencias que promueven la alimentación baja en grasas y azúcares se dispersan en la sociedad, sin importar edad o género. Inclusive el mercado ha ido cambiando, los productos alimenticios saludables y orgánicos son más demandados, desplazando a las comidas rápidas y antojos de baja calidad. Además del mercado alimenticio vienen cambios de punto de vista e ideologías, las personas son más conscientes del daño que hacen a su cuerpo con ciertas comidas, y hay más inicia-

tiva por cuidar su salud e imagen física. Nos queda claro que cada persona es responsable de lo que ingiere, y que cada alimento trae consecuencias que impactan al desarrollo de nuestro cuerpo, calidad nutricional, nivel de energía y bienestar. El sistema digestivo puede analizarse como un simple balance de energía y materia: entran sustancias, se transforman, y nuestro cuerpo utiliza los productos de estas transformaciones.

Si ampliamos la misma visión a otras áreas de nuestra vida, nos daremos cuenta de que realmente todas las entradas a nuestros sistemas generan los “nutrientes” que determinan la calidad de los propios sistemas.

Alguna vez te has preguntado ¿qué calidad tienen las canciones y conversaciones que escuchas? ¿De qué me están alimentando? ¿Qué emociones y pensamientos generan en mí las

películas, programas e imágenes que veo? ¿De qué estoy alimentando a mi mente y corazón? Al ingerir alimentos es fácil advertir sus efectos sobre nuestro sistema, pues en la mayoría de los casos son inmediatos, visibles o perceptibles en alguna parte del cuerpo. En cambio, si doy a mi mente pensamientos de baja calidad, puede que no me dé cuenta de sus efectos en mí hasta mucho tiempo después, en una situación totalmente distinta. Recordemos que muchas de las vivencias que inciden en nuestra mente y emocionalidad nos llegaron a través de los sentidos, y nosotros tenemos el control sobre lo que dejamos que nos impacte.

“Nuestros cuerpos son nuestros jardines, nuestras decisiones nuestros jardineros”

William Shakespeare

Te invitamos a reflexionar en lo siguiente: ¿qué me provoca a largo plazo la información que estoy ingresando a mi persona? Si por ejemplo, tengo un gusto especial por las películas de terror, debo estar consciente de que es probable que me provoquen nerviosismo o ansiedad en otros momentos del día. Si todo el tiempo escucho canciones tristes, que no me sorprenda si constantemente tengo un estado de ánimo de aflicción. Es fundamental reconocer este tipo de *inputs* que llevamos a cabo cada día para tener una expectativa de lo que estaremos sintiendo y pensando. También es importante realizar el mismo análisis a la inversa: si normalmente me siento enojado u ofendido, ¿qué estoy trayendo a mi vida para que esto suceda? ¿Qué estoy viendo, escuchando, haciendo?

Cuidar nuestra alimentación puede traer grandes beneficios a nuestro cuerpo, al igual que cuidar lo que entra a nuestros pensamientos y emociones. Si tener un cuerpo saludable refleja amor por uno mismo, autocuidado y respeto, imagina lo que evidencia contar con una mente y corazón saludables, cuánto me estaré cuidando si cuido estas áreas, que aunque no sea palpable, se dañan con lo que veo y escucho. Si tu mente y corazón fueran un bebé que debes proteger, ¿qué dejarías que consumiera? ♥



MetroCarrier®

COMUNICAMOS TU EMPRESA



Internet

- Dedicado Ethernet
- Premium
- Soluciones WiFi



Telefonía

- Troncales Digitales / IP
- Números 800
- Soluciones para Contact Center
- Conmutadores



Redes Privadas Virtuales



Velocidades **Simétricas**



Compatible con cualquier conmutador



Paquetes desde 10 líneas hasta las que se requieran



Conexión de oficina central y sucursales entre sí

- Conexión por **Fibra Óptica** - **Respaldo y Asesoría** de Expertos
- **Las mejores tarifas** del mercado

690 6000

www.metrocarrier.com

DIVIÉRTETE

¡Y baja de peso!

Por Patricia Rivera

Muchas veces nos sometemos a una dieta de reducción y terminamos dejándola porque no podemos seguir un régimen estricto. Al principio hasta somos capaces de llevar nuestra cena preparada a la casa de algún amigo, pero el tiempo y el sacrificio de mantenernos aislados de la sociedad termina con nuestros buenos propósitos.

Algunas estadísticas señalan que 48% de los adultos opina que comer en restau-

tes es una parte importante de su estilo de vida. Más de 50 billones de platillos anuales se sirven en restaurantes y cafeterías escolares. Con un poco de conocimiento sobre los principios para adelgazar podremos salir a divertirnos y pasear, y al mismo tiempo bajar de peso.♥

Consumir porciones razonables

Generalmente las porciones en los restaurantes son muy grandes, así que una buena opción es compartir con tu acompañante o pedir para llevar la otra parte. Es mejor que pagues la orden completa y solo comas la mitad, a que termines por almacenarla como grasa dentro de tu cuerpo.

¿Qué comer en un restaurante?

- Comenzar con jugo de tomate, agua mineral con limón, vino blanco o tinto.
- Escoger solo una ración de alimentos que contenga carbohidratos.
- Elegir entre una tortilla, una rebanada de pan y una cerveza, o bien, comer tres cucharadas de algún postre.
- Iniciar por el plato fuerte (puede ser una ración de pollo, carne o pescado de aproximadamente 120 gramos).
- Evitar el consumo de carbohidratos o azúcares (papa, elote, betabel, ejote y zanahoria cocida).



Tacos

- Dos tortillas o una cerveza
- Agua mineral
- Carne asada, cebollas, nopales y un poco de guacamole
- Elegir carnes magras como bistec, filete o deshebrada
- La porción de carne debe ser equivalente a la palma de la mano. Evitar barbacoa y carnitas, que contienen grasas animales
- Las salsas preparadas con tomates o jitomate, chile y cebolla son libres



Japonés

- Elegir un rollo de sushi sin empanizar o ½ orden de yakimeshi (arroz con verduras)
- Se puede continuar con un teppanyaki (pollo o camarones a la plancha con verduras), una ensalada de pepinos con cangrejo o con brochetas de pollo o camarón



Chino

- Esta comida contiene gran cantidad de almidones, por ello hay que tener mucho cuidado
- Evitar agrídulces y empanizados
- La mejor opción es chop suey y media orden de arroz



Tortas

- Comer solo una tapa de pan y elegir un relleno sencillo: jamón, queso panela, pollo o carne deshebrada
- Evita las tortas de milanesa empanizada
- Beber agua embotellada o mineral con limón
- Acompañar de un consomé o una buena ensalada de hojas verdes



Hamburguesas

- Comer solo una tapa de pan
- Pedir la hamburguesa sin queso y ponerle poca catsup
- Acompañar de una ensalada cruda con limón o a la italiana
- Evitar los tríos de papas fritas y refresco



Internacional

- Cuando se tiene la oportunidad de escoger, este tipo de restaurante puede ser el mejor, por su gran variedad de platillos
- Optar por alcachofas, champiñones, espárragos, palmitos, etc., como botana
- Preguntar al mesero acerca de la preparación de los platillos y evitar cualquier receta que contenga harina o maicena
- Elegir una buena ensalada y aderezarla con aceite de oliva y vinagre en lugar de mil islas, rockefort y francés
- Acompañar con una buena copa de vino



Italiano

- Comenzar con un carpaccio como entremés o una ensalada de mozzarella con jitomate
- Al optar por pasta elegir solo ½ taza y pedirla preparada con jitomate, queso y champiñones, o con jitomate, pimienta y carne o mariscos
- Como carbohidrato puede pedirse una rebanada de pizza o dos trozos de focaccia

**COME EN
RESTAURANTES
¡Y BAJA DE PESO!**



Disfrutar cada bocado y sobre todo, gozar de la vida, las amistades, la conversación que enriquece y llena ese espacio de nuestra vida, haciendo que nos sintamos vivos.



Y TÚ,
¿DÓNDE
ENTRENAS?

RockSport
FITNESS CLUB

#EntrenaRockSport

YouTube Instagram Facebook Twitter | www.rocksport.mx

SOBRE LA MARCHA

Evolución de conceptos personales y de familia

Por Humberto Guajardo Acuña

A cuántas de las personas que amablemente leen este artículo les dio flojera levantarse a cambiar el canal de la televisión, o se desesperaron porque el disco del teléfono no regresaba tan rápido como uno quería. A todos los que sabemos de qué hablo ahora se nos llama *migrantes tecnológicos*: nacimos y crecimos con un tipo de tecnología y actualmente debemos desarrollarnos en un mundo digital.

A la par de los cambios tecnológicos tan apresurados de las últimas décadas, se ha dado una modificación en la forma de ver la vida, las personas y las cosas. En la historia de la humanidad las generaciones han tenido que adaptar algunas bases para estar a la par con el desarrollo, sin embargo nunca había sucedido que la mudanza de ideas, conceptos y tratos fuera tanto generalizada como radical.

“Es importantísimo revisar los esquemas con que regimos nuestras actitudes y conductas para actualizarlas, ya que si no lo hacemos se vuelven inútiles”

Hay muchos ejemplos: desde los diferentes tipos de familia, hasta los derechos de los animales; incluso en nuestra manera de manejarlos en la vida diaria, lo que aprendimos como adecuado hoy es incorrecto y hasta nocivo. Unos frijoles refritos con manteca de puerco y chicharrón eran maravillosos (se les antojó, ¿cierto?); fumar era un símbolo de agrado y hasta de estatus; si a algún señor le preguntaban cuántos hijos tenía, se ufana diciendo que con cuál mujer, “¡qué hombre es!”; se pen-

saba de él; la señora callada y abnegada era calificada como santa.

Algunos de los referentes con que fuimos educados no solo están rebasados, sino que son contrarios a la forma vigente de ver las situaciones. Si 20 años atrás hubieran existido los derechos de los niños, como ahora, cuántos de nuestros padres estarían sujetos a investigación criminal por violencia intrafamiliar.

En este marco vemos que muchas personas de mediana edad y más experimentan confusión en cómo llevar algunas circunstancias, tanto a nivel doméstico con los hijos o la pareja, como en lo laboral con los jefes, subordinados y compañeros de trabajo, e incluso en el ámbito social con el uso de redes sociales y tecnología en general.

La señora casada por más de 25 años está muy molesta y resentida porque su marido se la pasó trabajando sin compartir tiempo con ella y con sus hijos. No comprende que a él le inculcaron el deber de partirse el alma trabajando para que ellos no tuvieran carencias, y nadie le dijo que un hombre acompañaba en el área de las emociones, pues eso ni se sabía; si uno del género masculino ayudaba en casa o con los hijos no lo bajaban de agachón

o mandilón. Es como si a ellas se les criticara haber aguantado lo que algunas mujeres soportaron: malos tratos, abandono, groserías y demás (“tienes que tolerarlo, es tu cruz”). ¿Se les puede juzgar por hacer su mejor esfuerzo, según las ideas con que las educaron? Creo que sería injusto.

Es importantísimo revisar los esquemas con que regimos nuestras actitudes y conductas para actualizarlas, igual que lo hacemos con las aplicaciones de los famosos teléfonos inteligentes, ya que si no se vuelven inútiles. Es tremendo conocer personas, parejas, familias y organizaciones obsoletas por no aterrizar al aquí y ahora, sin dejar de lado las bases fundamentales, que son esenciales.

Resignarse es diferente que adaptarse: lo primero es agachar la cabeza y aguantar pasivamente lo que hay; lo otro, entender que así están las cosas en este momento y aprender a mejorarlas por medio de objetivos. Nadie tiene la culpa de los cambios, si nos interesa actualizar nuestra forma de pensar y actuar, requirimos paciencia y apoyo, porque aislados no podemos: la perspectiva desde otro ángulo enriquece el mío.♥





**...SPOT PUBLICITARIO, DOCUMENTAL, VIDEO CORPORATIVO,
VIDEO PROMOCIONAL, VIDEO TURÍSTICO, VIDEO MEMORIA, VIDEO ENTREVISTA,
VIDEO CLIPS, SOCIAL MARKETING VIDEO, CINE MINUTO, ANIMACIÓN 2D, MOTION GRAPHICS, BEAUTY
SHOTS, DISEÑO, POST PRODUCCIÓN, MEJORA DE IMAGEN, LOCUCIÓN, CORRECCIÓN DE COLOR, GUIÓN, TOMAS AÉREAS, FOTOGRAFÍA...**

“TODO LO QUE TU EMPRESA NECESITA”

WWW.AMAPRODUCCIONES.COM



FACEBOOK.COM/AMA.PRODUCCIONES.MX



@PRODUCCIONESAMA



AMAPRODUCCIONES



YOUTUBE.COM/USER/AMAPRODUCCIONESMX



INFO@AMAPRODUCCIONES.COM



TORREÓN COAHUILA MÉXICO



CUIDADO CON EL CÁNCER DE TIROIDES

Por Dr. Miguel Ángel Martínez Méndez
Hospital Ángeles Torreón

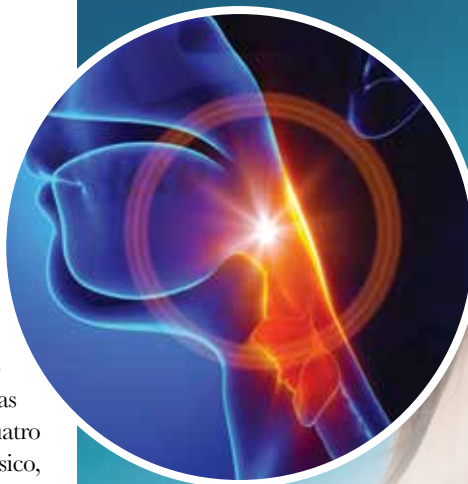
La tiroides es una glándula que se encuentra en el cuello, en la base de la garganta, y produce las hormonas tiroideas, las cuales se encargan de regular el metabolismo.

Su cáncer es una enfermedad caracterizada por la formación de células malignas en los tejidos de la glándula. Existen cuatro tipos: papilar, folicular, medular y anaplásico, siendo el primero el más frecuente.

Además del interrogatorio y la exploración física, los auxiliares de diagnóstico incluyen un ultrasonido tiroideo, la determinación en sangre de la tiroglobulina (la cual aumenta con este padecimiento) y la biopsia por aspiración con aguja fina (BAAF).

El cáncer papilar de tiroides es uno de los tumores malignos con mayor tasa de curación mediante diagnóstico temprano y tratamiento oportuno y adecuado. Éste es primordialmente quirúrgico, y las opciones de cirugía van desde la resección de la mitad de la glándula hasta la extirpación completa de la misma. Además, dependiendo de la etapa del cáncer, puede complementarse con radioterapia o administración de yodo radioactivo.

Todo paciente que note la aparición de una masa en el cuello debe ser revisado por un médico especialista en cabeza y cuello para su diagnóstico oportuno y tratamiento adecuado.♥



FACTORES DE RIESGO



Edad entre 25
y 65 años



Exposición a radiación en la
cabeza o cuello en la niñez



Antecedente de bocio
(crecimiento anormal de
la tiroides)



SÍNTOMAS



Tumor en el cuello



En etapas avanzadas,
dificultad para pasar los
alimentos y respirar



Ronquera



.....
TU SEGURIDAD EN NUESTRAS MANOS
.....

.....
20% DE DESCUENTO
.....
EN ATENCIÓN INTEGRAL DE URGENCIAS
.....



**MOMENTOS
CONTIGO**



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

*Meses sin intereses al pagar con tarjetas participantes. Vigencia al 30 de Noviembre de 2015. Aplican restricciones.

URGENCIAS 729 04 15 | 24 HORAS - 365 DÍAS DEL AÑO

SOCIEDAD INCLUYENTE

Hay cosas que son imposibles de ocultar debajo del tapete, sin duda la pobreza, desigualdad y exclusión de nuestro país son cánceres en los que como ciudadanos debemos enfocarnos para buscar que tanto la sociedad como el sector público los erradiquen.

Por Maurice Collier de la Marliete
Twitter: @MauriceCollier

Como mexicano comparto la frustración que provoca la desigualdad, sé que ni en un mundo imaginario podría existir una sola clase social, inclusive considero que sería un error siquiera plantearlo, sin embargo como ciudadano es un deber buscar que todos los actores de nuestro país vivamos en un espacio digno, con lo que nuestra propia constitución indica y los servicios que como seres humanos requerimos. Esto es un desafío político y social, pero las malas influencias aparecen y los representantes públicos parecieran no tener el mínimo interés por ser considerados con la población, dejando de lado las medidas que aseguren un mejor futuro para México.

Un país incluyente busca que las acciones del Estado garanticen los derechos sociales y disminuyan las brechas de desigualdad entre clases, integren un México con equidad donde todos tengamos acceso a los servicios básicos, así como a seguridad social, educación, alimentación y vivienda digna.

Un México incluyente propone una política social de nueva generación, es decir, una política enfocada en alcanzar una sociedad de derechos ciudadanos y humanos plenos. En este sentido, se proponen políticas sociales que giran en torno al ciudadano, ubicándolo como un agente de cambio, protagonista de su propia superación a través de su organización y participación activa. ♥

La prioridad será integrar una sociedad con equidad, cohesión social e igualdad de oportunidades. Un México incluyente busca consolidar plataformas de movilidad social que contribuyan a cerrar las brechas existentes entre distintos grupos sociales y regiones. En este sentido se plantea guiar la acción gubernamental en torno a los siguientes objetivos:

1. Garantizar el ejercicio efectivo de los derechos sociales para toda la población, lo cual implica asegurar la alimentación y nutrición adecuada de los individuos en condición de extrema pobreza o con carencia alimentaria severa. Es decir, un México sin hambre.
2. Ejercicio efectivo de los derechos sociales, que incluye fortalecer el desarrollo de capacidades en los hogares con carencias para contribuir a mejorar su calidad de vida e incrementar su capacidad productiva.



CALENTADOR SOLAR DE AGUA

CON UN
CALENTADOR SOLAR DE AGUA,
OBTIENES LOS SIGUIENTES
BENEFICIOS

Tienes agua
caliente aún
en días
nublados.



Reduces
hasta el 60%
de gas.



Recuperas tu
inversión
rápidamente.

Recuerda, aprovecha la energía del sol.



**AHORRAR ENERGÍA
AHORRA DINERO.**
TE CONVIENE A TI, LE CONVIENE A MÉXICO.

Para más consejos, consulta:
conuee.gob.mx
Visita: /CONUEE @CONUEE_mx

SENER
SECRETARÍA DE ENERGÍA



CONUEE
Comisión Nacional para el Uso Eficiente de la Energía

PRESUPUESTO PARTICIPATIVO

Importancia del involucramiento ciudadano

Por Carlos Gregorio Ramírez

Este dispositivo permite a los ciudadanos no elegidos participar en la concepción o la repartición de fondos públicos. Para que se considere presupuesto participativo es necesario que se den los siguientes elementos:

1. Que la discusión sea sobre la asignación de recursos públicos

2. Que ocurra en un espacio jurídico-político determinado (municipio, delegación, Estado)

3. Que resulte de un presupuesto deliberativo

El último punto es relevante para diferenciar el presupuesto participativo de otras experiencias de colaboración tradicional, ya que si no existe un diálogo entre gobernantes y gobernados, el cual permita determinar o influir en la asignación de recursos, no puede considerarse como tal.

Como instrumento de participación ciudadana, el presupuesto participativo debe estar ligado al interés público y contar con estrategias definidas para el manejo y uso de los recursos públicos, como sería la retroalimentación del Estado con la experiencia de los ciudadanos.

De acuerdo al Informe Internacional del Presupuesto (International Budget) de la Organización de Naciones Unidas ONU-Hábitat, 75% de los ciudadanos en el mundo no conoce el presupuesto participativo asignado a sus ciudades, y por ende, no se involucra en su discusión. Asegura que la participación activa de la población en la toma de decisiones acerca del presupuesto es una forma que agiliza la democracia, ya que puede auxiliar en generar una mayor confianza en los servidores públicos y la forma en que se administran los recursos.

Las primeras experiencias de presupuesto participativo en México se dieron en el municipio de San Pedro Garza García, Nuevo León, a finales de la década de los noventa, sin llegar a ser prácticas institucionalizadas.

En el Distrito Federal se ha implementado de forma regular desde 2011 a través de dos medidas: definición de acciones prioritarias fijadas por medio de una consulta y determinación de la forma de ejercer los recursos aprobados por la Asamblea Legislativa.♥

“El presupuesto participativo es un ejemplo de que la gente que habita las ciudades puede transformarlas, decidir qué debe hacer para mejorar su entorno a través del presupuesto y las políticas públicas”

ONU-Hábitat



Llévate más que un
promocional



RIGBA

Promo Solutions



01.800.7442277
info@rigbapromo.com

www.rigbapromo.com



Atención On line

Tenemos más de
10,000 artículos
promocionales

Que podemos imprimir en:

Seri
grafia

Tampo
grafia

Bordado

Láser

Subli
mación

Arenado

Visítanos en
nuestras
9 sucursales



Chihuahua, Juárez, Hermosillo, Obregón
Monterrey, Durango, Culiacán y **Torreón**



MAGNO EVENTO DEPORTIVO

Torneo Anual de Golf del Campestre Torreón

Con la presencia de José Antonio Safa, Julián Alba y Jaime Russek se inauguró la XLI edición del Torneo Anual de Golf en el Campestre Torreón. El saque inicial corrió a cargo de la destacada golfista Fabiola Arriaga Bujdud, quien ha sido integrante de la Selección Nacional de Golf. Estuvimos en las actividades donde pudimos presenciar grandes tiros y el mejor ambiente entre los participantes. ¡No pierdas detalle de las fotos!♥

1. Julián Alba, Antonio Safa y Jaime Russek 2. Fabiola Arriaga y María Bujdud 3. Ricardo Pámanes, Eugenio Róman, David Murra y Mauricio Cenicerós



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10158 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE





El ganador absoluto de este torneo fue Guillermo Silva González, obteniendo el primer lugar en la categoría Campeonato



4. Héctor Ramos y Paco Garza Tijerina 5. Jesús Manzanera, Eugenio Treviño, Armando Carlos y Javier López 6. Fernando Garza, Daniel Humphrey, Daniel Bustos, Alfredo Bustos, Fernando Peña y Marcelo Torres 7. Jez Arredondo, Rodrigo Tueme, Alejandro Ortiz, Sergio Necochea y Javier López 8. Rodrigo González, Jesús Tumoine, Rodrigo Delgado y Gabriel Zermeno 9. José Luis Torre y Ernesto Sánchez



1

PLAYA LIMBO

Clausura del Torneo Anual de Tenis

Para cerrar con broche de oro los grandes momentos que se vivieron en el Torneo Anual de Tenis del Campestre Torreón se realizó el evento donde el grupo jalisciense Playa Limbo deslumbró a los asistentes con su gran música y amplio repertorio.♥

1. Juliana y Daniel González
2. Maritere Ruenes y Fernando Yarza
3. Rodrigo Tueme y Melissa Rodríguez



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10185 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



2



3



En el film participan grandes actores como Jesús Ochoa, Juan Manuel Bernal y Daniel Giménez Cacho

SOCIALITÉ



Una película de los hermanos Safa

Como parte de las actividades del Segundo Festival Nacional de Cine, se presentó la función exclusiva para prensa de la película *El Jeremías*, producción de Terregal Films, compañía productora de los hermanos Anwar y Alejandro Safa. ♥

PREMIER DE EL JEREMÍAS



1



2



3



4

1. El Director Anwar Safa con la Guionista Ana Sofía Clerici
2. Alejandro Safa con su familia
3. Maricarmen Espada y Tere Lechuga
4. Carlos Alatorre y Jorge Bracho



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10056 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



1

AFICIÓN SANTISTA

Presente en los partidos

Santos Laguna estrenó su campeonato en el presente torneo de Apertura 2015 tras haberse coronado en un verano de ensueño para los aficionados laguneros. En el presente campeonato los Guerreros presentaron una alineación diferente y caras nuevas como Bryan Rabello, Kristian Álvarez y el entrenador español Pako Ayestarán.♥

1. Ricardo Anaya y Ernesto Llamas 2. Alberto Murra, Alfredo Rojas y Rodrigo Cota 3. Tomás Ramírez y Fernanda Teele



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10145 en playersoflife.com



#IMAPLAYER

#SOCIALITE



2



3

MOMENTOS INOLVIDABLES



CELEBRA CON EFRAÍN CASTILLO Y SU NORTEÑO BANDA
ESTE 6 DE NOVIEMBRE AL FINALIZAR:





RENOVANDO LA CIUDAD

Laguna Yo Te Quiero

Una vez más la sociedad lagunera se reunió en varias localidades con el objetivo de renovar 30 plazas de la ciudad, plantando 500 árboles y remodelando las instalaciones, con una excelente participación a favor de nuestra región.♥



1



2



3



4

1. Iván, Pablo e Iván Garza
2. Manuel García, Armando Martínez, Hannah García e Ivanna García
3. Uno de los 500 árboles plantados
4. Fueron donadas siete mil brochas para renovar las diferentes plazas



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10248 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



El evento contó con más de 30 conferencistas expertos en el tema

SOCIALITÉ



1



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10243 en playersoflife.com

Se realizó con éxito la primera edición de Expo Laguna, donde se pudieron vivir conferencias e intercambio de opiniones entre los representantes de empresas dedicadas al sector de la energía sustentable.♥

1. Inauguración del evento 2. Alejandro Gutiérrez, Diana Susana Estens y Óscar Conte 3. Israel Velarde, Enrique Samaniego y Cutberto Frías

EXPO LAGUNA

Energía sustentable 2015

f t #IMAPLAYER #SOCIALITE



2



3



TRANSMONTES

XV Aniversario de la empresa

Honrando a la invitación se dieron cita diferentes personalidades del ámbito empresarial, político, académico, clientes, proveedores y colaboradores de la empresa, así como familiares del Director General.

Transmontes empezó en el año 2000 con solo una camioneta de 3.5 toneladas, sin embargo mediante grandes esfuerzos, sacrificios, y sobre todo mucha perseverancia, ha logrado consolidarse al día de hoy como una empresa de transporte líder en la región, ofreciendo el servicio denominado puerta-puerta con sus propios tractocamiones, del lado mexicano y americano.

Se destacó que esta empresa nació como un sueño, sin idea de la responsabilidad que representaba incursionar en el ramo del transporte: "lo importante es soñar, eso tiene más poder; el dinero pasa a segundo término", fueron las palabras más sobresalientes en el discurso del Director General, quien agradeció a sus colaboradores



que han sido parte esencial del crecimiento de Transmontes, otorgándoles a algunos de ellos reconocimientos por sus años de servicio.

El evento tuvo lugar en el Centro de Convenciones La Española, con la presencia del Ballet Folclórico Nauhcally y una serenata a cargo de Pablo Montero, haciendo de esta celebración un día que quedará en la memoria de cada uno de los asistentes.♥



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10255 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



3



4



5



6



7

1. Luis de Villa, Rocío Villegas, Noé Montes y Diana Burciaga 2. Familia Montes Burciaga 3. Noé Montes, Diana Burciaga, Claudia y Santiago Luviano 4. Noé Montes, Lic. María Teresa Díaz, Diana Burciaga y Antonio Delgadillo 5. Henry Munguía, Alejandra Munguía, Diana Burciaga y Noé Montes 6. Rafael y Marisol Rendón 7. Luis Medina, Diana Burciaga, Noé Montes y Elizabeth Medina



CLUB DE SEMBRADORES

Cena de Aniversario

Con motivo del 25 aniversario del Club Sembradores se realizó un ameno convivio nocturno en el cual, los integrantes realizaron el cambio de directiva y posteriormente disfrutaron deliciosos cortes.♥

1. Benjamín, María Luisa, Mayra, Javier, Pilar y Guillermo
2. Eva y Jaime Aguilera 3. Javier Garza y Mirita Bredée



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10160 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



QUESOS
CHILCHOTA
El Queso de México



HACIENDO HISTORIA CON SABOR

Encuentra nuestros productos en:



o en tu tienda más cercana.

INFORMES Y VENTAS: ☎ (871) 719.1681 (84) ✉ www.chilchota.com  /ChilchotaMx  @ChilchotaMx



LA PASIÓN DE LOS DEPORTES

CALENDARIO DEL MES

Por Sir Games

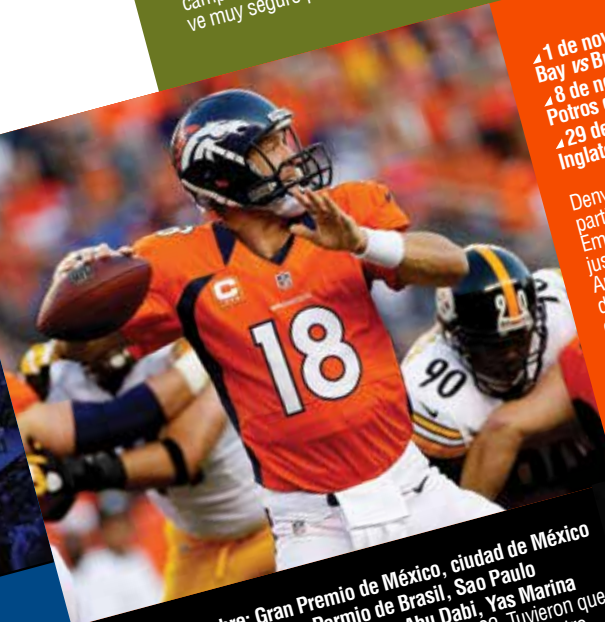
▲ **1 de noviembre: Serie Mundial**
Noviembre es el mes en que se termina el beisbol de las grandes ligas. Aunque puede finalizar en octubre si la Serie Mundial solo llega a cuatro juegos, en noviembre generalmente se conoce al campeón, que este año saldrá entre los Mets de Nueva York y los Reales de Kansas City. Mi pronóstico de que los Azulejos de Toronto serían los triunfadores no fue muy bueno.

El equipo más ganador: los Yankees de Nueva York, con 27 títulos, son el equipo con más campeonatos en las ligas mayores; el último fue en el 2009. Los Cardenales de San Luis ocupan el segundo lugar con 11 campeonatos. El reinado de los Yankees se ve muy seguro por el momento.



▲ **1 de noviembre: Empacadores de Green Bay vs Broncos de Denver**
▲ **8 de noviembre: Broncos de Denver vs Potros de Indianapolis**
▲ **29 de noviembre: Patriotas de Nueva Inglaterra vs Broncos de Denver**

Denver estará involucrado en tres de los partidos más importantes de noviembre. Empacadores y Broncos se juegan el invicto justo después de su semana de descanso. Ambos equipos llegarán muy bien preparados para este duelo, donde se enfrentan dos de los mejores quarterbacks. En otro juego importante, los Broncos van a Indianapolis, en el que quizá sea el último partido de Peyton Manning contra su ex equipo en la ciudad que lo vio nacer como profesional.



▲ **1 de noviembre: Gran Premio de México, ciudad de México**
▲ **15 de noviembre: Gran Premio de Brasil, Sao Paulo**
▲ **29 de noviembre: Gran Premio de Abu Dabi, Yas Marina**
La F1 se corrió por última vez en México en 1992. Tuvieron que pasar 23 años para volver a vivir esta experiencia en nuestro país. Esperemos que Checo Pérez salga muy motivado. Mi pronóstico es que Sergio se subirá al podio en el circuito mexicano.

A toda velocidad: el circuito del Autódromo Hermanos Rodríguez será el segundo más rápido, solo detrás del icónico circuito de Monza, Italia, conocido como "el templo de la velocidad".



▲ **12-14 y 15-17 de noviembre: Repechaje Euro 2016**
▲ **25 de noviembre: Arranca Liguilla Liga MX**
Para los países europeos noviembre es de gran importancia, ocho de ellos jugarán el repechaje para lograr un boleto a la Euro 2016, que se realizará en Francia. Los duelos serán entre Ucrania y Eslovenia, Suecia y Dinamarca, Bosnia e Irlanda y Noruega y Hungría.

Noviembre también marca el arranque de la liguilla del futbol mexicano, donde esperamos que les vaya bien a nuestros equipos del norte. En diciembre daremos nuestro pronóstico del posible campeón en México.



▲ **16-22 de noviembre: ATP World Tour Finals, Londres**
▲ **27-29 de noviembre: Final Copa Davis**
El ATP World Tour Finals, a diferencia de la mayoría de los otros eventos en el circuito masculino, no es un simple torneo de eliminación directa. Ocho tenistas se dividen en dos grupos de cuatro, y juegan todos contra todos. A partir de ahí quienes obtienen los mejores registros en cada grupo avanzan a las semifinales, con la reunión de los ganadores en la final para determinar al campeón.



UEFA
EURO2016
FRANCE



Innovation
that excites®

NissanAlameda.com.mx



LAS MEJORES
96 HORAS
PARA ESTRENAR
¡CON PROMOCIONES EXCLUSIVAS!



NISSAN ALAMEDA



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



Las Acacias

RESIDENCIAL

COMODIDAD

Ubicación privilegiada con
vías de acceso rápidas y seguras.

EL NUEVO DESARROLLO DE



INFORMES EN LAS VILLAS | lasvillas.com.mx | 750-9780

**ASEGURA
TU LOTE**

A SÓLO **500 m**
DE LAS VILLAS



