

PLAYERS

OF LIFE
TORREÓN

SEPTIEMBRE 2017

ISSN 2254-2334



7 225423 200007

**BUEN
COMER** 

La oferta gastronómica
preferida de Torreón

Beatriz Aldape
Directora de Aldape

Beatriz

ALDAPE

RIGHT DECISIONS

Aprender y entender el mercado le ha permitido liderar una empresa *in crescendo*

CATERING

Ellos son los que más saben
de banquetes

LOADS OF THE GRILL

Las recetas secretas
de los amantes de la parrilla

telcel
P.2Y3



**Da el grito de
independencia con el**

**PLAN TELCEL
Max Sin Límite**

5000



5000 MB¹

UBER



²

SIN LÍMITE

Telcel la mejor Red con la mayor Cobertura



por \$ **499** AL MES

Incluye³
Claro-video

1.- Los Megabytes (MB) incluidos en el Plan contratado podrán ser utilizados estando en México, E.U.A. o Canadá. Agotados los MB incluidos en el Plan, se aplicará el cobro por KiloByte (KB) adicional conforme a la tarifa aplicable del 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 estando en E.U.A. y Canadá no es compatible con la navegación en Internet a través del APN de BlackBerry. 2.- Los usuarios nuevos que contraten o activen que renueven su plazo forzoso con un Plan Telcel Max Sin Límite 2000 en adelante recibirán como promoción el uso nacional ilimitado sin costo adicional de datos en el servicio de acceso a Internet para los servicios de las aplicaciones denominadas Facebook* y Twitter*, así como, el uso ilimitado en México, E.U.A. y Canadá de la mensajería instantánea WhatsApp*. El uso de las aplicaciones Facebook*, Twitter* y WhatsApp* está referido únicamente a las aplicaciones oficiales propiedad de Facebook* (incluye los dominios www.facebook.com y m.facebook.com); Twitter* (incluye los dominios www.twitter.com y m.twitter.com) y WhatsApp Inc. NO ESTÁ INCLUIDO: 1) la carga y descarga de fotos, así como la reproducción y funcionalidad para compartir, reproducir, cargar o descargar videos fuera de las aplicaciones oficiales; 2) el redireccionamiento a cualquier liga (link) o URL fuera de las aplicaciones oficiales, aun cuando la liga haya sido compartida y/o accedida a través de éstas; 3) el servicio de llamadas o servicio de voz a través de las aplicaciones oficiales y/o streaming, y 4) compartir una ubicación o consultar la ubicación de cualquier contacto, aun cuando ésta haya sido compartida o accedida a través de las aplicaciones oficiales. En la contratación/renovación de un Plan Telcel Max Sin Límite 5000 en adelante el usuario obtiene por promoción el uso sin costo de la aplicación UBER durante todo el plazo mínimo de contratación o mientras la línea se mantenga activa. Aplica sólo para la aplicación de usuario estando dentro de México. No aplica para la aplicación de conductor. No aplica para el uso de la aplicación UBER EATS. Si la línea es cancelada a solicitud del titular o por falta de pago, el beneficio se perderá. Si realiza un cambio de Plan a otro distinto a los participantes, el beneficio se perderá. El uso de datos para la aplicación UBER estando fuera de México se debitará de los datos incluidos en el Plan o del paquete de datos contratado estando en Estados Unidos y Canadá. El uso de la aplicación móvil oficial que UBER ha liberado bajo su propia marca: UBER*, será sin costo, siempre que se utilicen las siguientes funcionalidades: Ingresar a la App y solicitar un servicio de UBER; Seguir el trayecto del conductor que va en camino previo a recoger al usuario del servicio y hasta que llegue a su destino final. Consultar y actualizar métodos de pago. Consultar histórico de viajes realizados, así como promociones vigentes dentro de la aplicación. El uso de las funcionalidades sin costo adicional a través de las aplicaciones Facebook*, Messenger*, Twitter* y UBER* aplica sólo estando dentro del territorio nacional. El uso de las aplicaciones estando en Estados Unidos y Canadá se debitará de los Megabytes (MB) incluidos en el Plan contratado, al término de éstos, bajo demanda conforme a la tarifa por KiloByte adicional establecida para el Plan contratado o del Paquete de datos adicional que el usuario haya contratado. El uso de las funcionalidades sin costo adicional a través de la aplicación WhatsApp* aplica estando dentro de México, Estados Unidos y/o Canadá. 3.- En la contratación/renovación de un Plan Telcel Max Sin Límite 3000 en adelante el usuario obtiene por promoción el beneficio consistente en la suscripción mensual sin costo adicional al servicio de video en Internet (streaming) "Claro video" durante toda la vigencia del plazo mínimo contratado y/o mientras la línea se mantenga activa. Condiciones: No presentar adeudos. En caso de que la línea presente adeudos, se perderá el beneficio. Aplica sobre la base de una suscripción por línea que cumpla con los requisitos señalados. No incluye contenidos disponibles en Pago Por Evento (PPE). Si el Plan Tarifario es cancelado a solicitud del titular o por falta de pago, la suscripción a Claro video será cancelada. Si realiza un cambio de Plan a uno cuyo Cargo Mensual por Servicio sea menor a \$399 el beneficio se perderá. Si utiliza la red móvil de datos de Telcel para el uso y acceso a Claro video, los Megabytes (MB) consumidos se descontarán de los incluidos en el Plan o Paquete de Datos (en caso de contar con alguno) o se cobrarán bajo demanda conforme a la tarifa por consumo de MB adicional vigente, según sea el caso. La disponibilidad y calidad en la prestación del servicio Claro video, es responsabilidad del tercero que lo ofrece y se prestará conforme a la disponibilidad y calidad ofrecida por el tercero correspondiente. No acumulable con otras promociones. Información en www.telcel.com, Centros de Atención a Clientes y Distribuidores Autorizados Telcel. Imágenes Ilustrativas. Equipos no incluidos. Consulta el costo del equipo GALAXY AS al contratar un Plan Telcel Max Sin Límite 5000. El precio publicado incluye 16% de IVA. Válido en toda la República Mexicana. Los servicios de voz y datos se prestan con base en los lineamientos de calidad establecidos en el Plan Técnico Fundamental de Calidad del Servicio Local Móvil vigente. Registro Público de Telecomunicaciones Folios 75616, 83105, 93854, 99810, 99834 y 99949. Vigencia al 30 de septiembre del 2017

 **telcel** M.F.



CALIDAD
PREMIUM
CHOICE

17

RANCHO EL 17



¡SABEMOS LO QUE
TE GUSTA!

¿Necesitas más megas?

Este regreso a clases...



Hasta **20**
Mbps

+



Más de
83 canales

La tarifa mostrada es promocional por 2 meses y es tarifa pronto pago, que aplica dentro de los primeros 5 días del mes en CIS, centros de costo autorizados o con cargo recurrente a tarjeta de crédito o débito. Contrata un Triple Pack por \$250 y la bonificamos \$200 en tu primera mensualidad. A partir del 3er mes elige cómo conservas tu paquete y paga la tarifa vigente del paquete contratado. Para disfrutar de los beneficios de los canales HD es necesario contar con TV preparada para Alta Definición. La oferta de canales está sujeta a cambios. El número de canales y su contenido podrán variar y dependen directamente de los proveedores de la programación; consulta tu alineación en megacable.com.mx. El costo del Internet varía de acuerdo a la velocidad contratada; consulta la tarifa y la disponibilidad en tu ciudad. Alguno de los servicios mostrados puede no estar disponible en tu ciudad; consulta la disponibilidad en tu zona. Vigencia de la promoción al 31 de Octubre de 2017.

...cámbiate
a Megacable

POR SÓLO

\$

449

AL MES POR 2 MESES



+



Televisión
interactiva

Llamadas
ilimitadas

 **MEGACABLE**

690 0000
megacable.com.mx

gracias
por formar parte del



PRESENTADO POR
VINOTECA.



GALERIAS
LAGUNA



MONTE XANIC

Bohemia

Scotiabank

telcel



CHILL ACADEMY



CONOCE LA LISTA DE
LOS RESTAURANTES

favoritos
DE TU CIUDAD



✂ *Desayunos*
LA BALLENA FELIZ

✂ *Business*
BISTRO

✂ *Italianissimo*
BALDORIA

✂ *Oriental*
SR. KIMONO

✂ *Drinks & Cocktails*
LA BIKINA

✂ *Revelación*
TACO TACO

✂ *Comida Mexicana*
LOS FAROLITOS
(FRESNO - GÓMEZ - DRIVE THRU)

✂ *Green & Healthy*
SUPER SALADS

✂ *Grill*
STEAK PALENQUE

✂ *Internacional*
PAMPAS DO BRASIL

✂ *Mariscos*
LOS MARISKOOS DEL HUARI CHICK

✂ *No te lo pierdas*
GORDITAS LA PESTAÑA

✂ *Los mejores tacos*
TACOSTAO

✂ *Joyas Laguneras*
GM PIZZAS

The must



✂ SR. KIMONO ✂

www.PLAYERSOFLIFE.com/torreón

f /PLAYERS.TORREON t @PLAYERSTORREON i PLAYERS_TORREON



NITTO

LLANTAS DE NUEVA GENERACIÓN

TERRA GRAPPLER™

Mud Grappler™

DURA GRAPPLER



COMPRA 2 LLANTAS NITTO Y LLÉVATE HASTA

***\$10000 PESOS DE DESCUENTO**

¡SIN REGISTROS DIRECTO EN FACTURA!

VIGENCIA AL 30 DE SEPTIEMBRE DEL 2017. CONSULTA TERMINOS Y CONDICIONES EN SUCURSAL

UBICA TU SUCURSAL MÁS CERCANA

REVOLUCIÓN
Cali 914
C/ Felipe Reyes, C.P. 27000
Toluca, Coahuila
203 30 06 /
732 69 72

GOOD YEAR SUC. MARIANO
Mariano López Ortiz No. 1940-10
C/ Centro Comercial Castilla
Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábados 9:00 am a 3:00 pm
722 45 24 /
722 45 25

AVANTE SUC. INDEPENDENCIA
Evid. Independencia 1° 1000 Ote
C/ Navarín, C.P. 27010
Toluca, Coahuila
718 75 58 /
718 76 65 /
722 60 16

AVANTE Suc. Torreón
Original Reforma 1° 1000 Ote
C/ Centro, C.P. 27010
Toluca, Coahuila
722 00 34 /
793 82 97

KENDA STORE
Suc. Leido
Evid Miguel Alemán 1° 34 Ato
C/ Magisterial, antes de la
deportiva a 857'E.
159 25 38

DISTRIBUIDOR AUTORIZADO
SUC. FERNANDO LAMBERTO
BENJ. LUIS DONALDO
COLOSO 1° 7 COL. NUEVO
FRANCO DEL SUR
FRANCISCO LAMBERTO
CANALIA, C.P. 27000
872-7731730
Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábados 9:00 am a 3:00 pm

01800-911-1007 CALL CENTER

info-usa@avante.com
Mas tiendas a nivel nacional e internacional

www.avante.com.mx



AVANTE

Llantas & Rines

INVO™

NEO GEN®

NT420S



USA AVANTE
 Av Victoria N° 193
 Esq. Lizaso Cardeña
 Col Sacramento
VICTORIA
 Llantas a \$1000 por a 7.00 por
 Sábado: 9:00 am a 4:00 pm
192 91 75

AVANTE
 Sbc. Uruel
 Calle Uruel N° 301 Cte
 Col. Santa Rosa
 (Dorcas Pasaos)
723 70 71

BUC. FRANCISCO I. MADERO
 Av. Pío Valero N° 985 Biv. Centro
 a 1 cuadra de la presidencia
 municipal.
LLANTILOPEZ
715 12 55

AVANTE
LLANTIRAMA
CUMARTENOC
 Llantas a \$1000 por a 7.00 por
 Sábado: 9:00 am a 4:00 pm
BUC. CUARTEMOC
713 98 80
BUC. JUAREZ
792 74 41
 Centro Cuahutli

USA AVANTE
 Av Hidalgo N° 702 Sur
 Centro Gómez Palacio Gto.
GÓMEZ PALACIO
 Llantas a \$1000 por a 7.00 por
 Sábado: 9:00 am a 4:00 pm
210 14 69

TOYO TIRES
 El Centro de la Ciudad
STORE
 Llantas a \$1000 por a 7.00 por
 Sábado: 9:00 am a 4:00 pm
7 11 46 92
 BUENOS AIRES
 18' 50' PUE. CAG. ESQUIN
 COL. SANCTI SPIRITUS COL. AVILA



CERVEZA

LA
CERVEZA
MAS
FINA

Pilsener

173300201A0529



LA
LIGHT
QUE SÍ ES
CERVEZA

TODO CON MEDIDA



EL FRESNO

ZONA CULINARIA



SOMOS FRESNO

Buscamos crear un vínculo donde la gastronomía y el servicio ofrezcan nuevas sensaciones al placer de los sentidos. Elaborar y servir alimentos con un elevado nivel de excelencia, en los que la creatividad de nuestra cocina, la higiene operativa y de producción nos distinga de los demás. Mostrarle a la región Lagunera las diferentes propuestas gastronómicas, que van desde mexicana, italiana, japonesa, española, mediterránea y mariscos.

¡Disfruta de la mejor experiencia culinaria en la mejor zona de la ciudad!

¡GRACIAS!

Agradecemos a todas las personas que se tomaron el tiempo de votar por los restaurantes participantes en el Players' Restaurant's Choice' 2017.

Los nominados en sus distintas categorías son:

La Casa del Panini, Bernini, La Cochera, Los Farolitos, Baldoria, Bar.de.alado, Green Gourmet, La Espada Gaucha, Sr. Kimono, Punto Azul, La Bikina Torreón y Águila Dorada.





Maurice Collier de la Marliere | Director General de Grupo PLAYERS

Aquí estoy sentado en la terraza del gran Café de la Paix viendo a la gente pasar en el distrito IX de París, frente a la majestuosa Ópera Garnier. Ubicado en la esquina del bulevar de las Capuchinas y la Plaza de la Ópera, en el lugar que por más de siglo y medio sigue guardando los mejores secretos de artistas, políticos y personalidades del viejo continente, tales como el gran compositor Tchaikovski, el escritor Jules Massenet, el príncipe de Gales y futuro rey del Reino Unido; famosos del cine como James Cameron, Jean Reno, Roman Polanski, John Travolta, además de grandes de la moda como Christian Lacroix y John Galliano. Una de las figuras más famosas de México que acostumbraba frecuentar este lugar, fue la actriz María Félix, quien con cigarro en mano y su café sin azúcar, solía llamar la atención de los comensales de la época que admiraban su belleza y el brillo de las piezas que la Maison Cartier diseñó exclusivamente para ella.

El Café de la Paix, que el 30 de junio de 1862 abriera por primera vez sus puertas con su estilo del Segundo Imperio, obra del arquitecto Charles Rohaut de Fleury, en la planta baja del lujoso edificio Haussmanniano del Hotel Intercontinental Paris le Grand, tuvo que esperar 113 años para ser reconocido monumento histórico por el gobierno francés y 153 años para ser nombrado como el mejor restaurante francés, de la mano del chef

ejecutivo Christopher Raux y su cocina tradicional, clásica, contemporánea, mariscos y productos de temporada; un ambiente muy parisino donde gente va y viene pero las historias se quedan aquí, atrapadas para siempre.

No pude encontrar mejor lugar en la Ciudad Luz para poder celebrar este issue que reconoce la gastronomía. En esta edición, también te traemos entrevistas y artículos. Además es la antesala del evento PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2017, el evento que reconoce lo más destacado de la región según la sociedad. Un programa de selección que se realizó por medio de nuestra plataforma digital, donde más de 15 mil personas tuvieron a bien elegir a dignos representantes del sector culinario. A todos los restaurantes, chefs y aficionados les damos las gracias por hacer esto posible. Muy pronto conocerás quiénes son los afortunados galardonados.

Pues ya que se encuentra la mesa servida, los invito a deleitar este ejemplar que fue realizado con gran entusiasmo. Hago una dedicación especial a la mujer pilar fundamental de mi formación, Inés Subealdea de Collier.

Bon Appétit!

Maurice Collier de la Marliere
Director General

PLAYERS OF LIFE TORREÓN

DIRECTOR EJECUTIVO

Mauricio del Bosque e: mauricio.delbosque@playersoflife.com

GERENTE COMERCIAL

Raúl Ontiveros e: raul.ontiveros@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES

Alexis Navarro e: alexis.navarro@charmlife.com.mx
Cristina Campos e: cristina.campos@playersoflife.com
Verónica Delgado e: veronica.delgado@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Abraham Mendoza e: abraham.mendoza@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO

Eduardo Torres e: eduardo.torres@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Gerardo Montes e: gerardo.montes@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO DIGITAL

Salma Salum e: salma.salum@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING

Pamela Tirado e: pamela.tirado@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA DE CRÉDITO Y COBRANZA

Griselda Woo Escamilla e: griselda.woo@charmlife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

Mariana Sánchez e: mariana.sanchez@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA SOCIALES

Claudia García

LOGÍSTICA

Omar Piña



Busca el ID: 12549



Descubre otros artículos en nuestra página web
www.playersoflife.com/torreon

Fe de erratas:

Ofrecemos una disculpa a las familias del Dr. Albino Guerrero Isais y del Sr. Francisco Raúl Fernández Torres, ya que en nuestra edición de agosto se publicó la trayectoria de Albino Guerrero con la foto de Francisco Fernández; un grave error que en esta edición queremos enmendar publicando correctamente la historia de ambos, en nuestra sección PLAYER del Ayer.

7 AÑOS
GARANTÍA

TOTALMENTE NUEVO JEEP® COMPASS

LIBERTAD PARA REINVENTARSE



VIVE LIBRE | **Jeep**



QUEMACOCOS PANORAMICO



CONTROL DE TRACCIÓN
SELEC-TERRAIN™

AUTOLASA



DODGE

CHEVROLET

Jeep



Blvd. Independencia 1000 Ote. | Tel.: 747 26 00

autolasatorreon | www.autolasa.com.mx

*Disponibles únicamente en versión Trailhawk. Consulta términos y condiciones de la garantía 7 años / 100,000 km en www.jeep.com.mx. La imagen y el equipo corresponden a Jeep Compass Limited Premium 2018. Jeep, y Compass, son marcas registradas de la división FCA US LLC.



DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

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

GERENCIA EDITORIAL PRINT
Sofía Gómez Rivera
e: sofia.gomez@grupoplayers.com.mx

CORRECCIÓN DE ESTILO
Edgar Llanas
e: edgar.llanas@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL
Fernando González
e: fernando.gonzalez@grupoplayers.com.mx

ESTRATEGIA DIGITAL
Yovanna García
e: yovanna.garcia@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO
Edgar Esparza
e: edgar.esparza@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE DISEÑO DIGITAL
Edna Escamilla
e: edna.escamilla@playersoflife.com.mx

ADMINISTRACIÓN

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

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

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
Olympia Hernández
e: olympia.hernandez@grupoplayers.com.mx

MERCADOTECNIA

GERENCIA DE MERCADOTECNIA
Harumi Esparza
e: harumi.esparza@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE DISEÑO MKT
Fernanda Lazalde
e: fernanda.lazalde@grupoplayers.com.mx

MEDIOS DIGITALES

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

AUXILIAR DE SISTEMAS
Eliás Guzmán Cárdenas
e: elias.guzman@playersoflife.com

COMERCIAL

DIRECCIÓN COMERCIAL
Octavio López
e: octavio.lopez@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS
Giovanna Alanís
e: giovanna.alanis@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
Tels: (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

CIUDAD DE MÉXICO
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

Fernanda Anaya e: fernanda.anaya@grupoplayers.com.mx
Cel: (55) 2010 7614



PLAYERS of life, Marca Registrada. Año 12 No. 138. Fecha de publicación: 1 de septiembre de 2017. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Sofía Gómez. 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

PLAYERS OF LIFE

11 AÑOS CUBRIENDO LOS MEJORES EVENTOS



INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

ESCRIBE
eventos.tor@playersoflife.com

LLAMA
(871) 192.34.34

DISFRUTA
www.playersoflife.com

Cayenne GTS



Entusiasma.

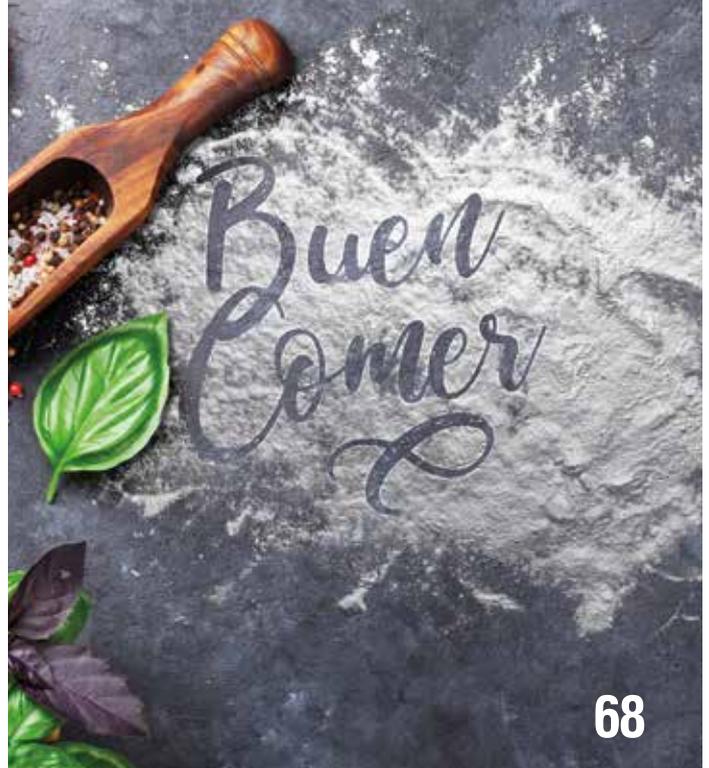
Para nosotros solo es bueno lo que se puede mejorar aún más.
¿Por qué? Porque somos entusiastas. Porque convertimos la inercia
en aceleración. Y el día a día, en momentos repletos de emoción.
Porque no se puede construir un automóvil deportivo sin entusias-
mo. Y mucho menos conducirlo.

 Porsche Torreón  porschetorreon_coah  porsche.mx



PORSCHE
Torreón

CON- TE- NI- DO



68

58 LORDS OF THE GRILL

- 60 | ROBERTO GUTIÉRREZ
- 61 | MARCELO GUTIÉRREZ
- 62 | ARIS PAPADOPULOS
- 64 | RICARDO BERLANGA
- 66 | MARYLU GIDI

BUEN COMER

- 70 | GARUFA
- 72 | MEZZO
- 74 | DOMINO'S PIZZA
- 76 | LOS MARISKOOS DEL HUARI CHICK
- 78 | EL BAR DE ALADO

CATERING

- 80 | RINCÓN DEL BIFE
- 82 | STEAK PALENQUE
- 84 | EL AGAVE
- 86 | ÁGUILA DORADA
- 88 | ORIENTAL GRILL
- 92 | HOMERO ARRAS
- 94 | BANQUETES BARAJAS
- 96 | BANQUETES SRA. NIÑO



42



46



48

26 | SPOTLIGHTS
Orgullosos laguneros, hombres y mujeres líderes en su ramo profesional y empresarial

42 | GOURMET
Houston Texas Tourism

108 | ADVANCE
TEO'AL

46 | TECH NEWS
Galaxy Book

120 | INBOUND MARKETING
Haz que tu restaurante se vuelva viral

48 | TEMPS
Panerai Luminor Marina

122 | FAMILIA
Compartir el placer de comer

No querrás **DESCONECTARTE** de tu **GMC TERRAIN 2018**

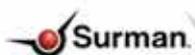
Primer Vehículo con WIFI integrado. Podrás conectar hasta 7 dispositivos.



Deja que la Tecnología de GMC te **CONQUISTE**.

GMC

www.buickgmctorreon.com.mx



BUICK/GMC TORREÓN Blvd. Pedro Rodríguez Triana No. 1852
Col. La Merced Torreón, Coah. Tel. 705 9090

BUICK/GMC INDEPENDENCIA Blvd. Independencia
Col. El Fresno Torreón, Coah. Tel. 222 6919

BUICK/GMC GÓMEZ PALACIO Blvd. Miguel Alemán 400
35000 Gómez Palacio, Dgo. Tel. 1 75 02 18



PEDRO FERRIZ DE CON

Periodista, conferencista y empresario.

www.ferriz.com.mx

PedroFerrizC PedroFerriz



ROBERTO GONZÁLEZ

Co-Founder Plexiz.com Inbound Marketing | CEO MarketinGlobal.

torodragon rg@plexiz.com rgl.mg



LUIS ORTIZ

Managing Partner en London Consulting Group.

luis.ortiz@londoncg.net olvis69



LILIANA ACUÑA

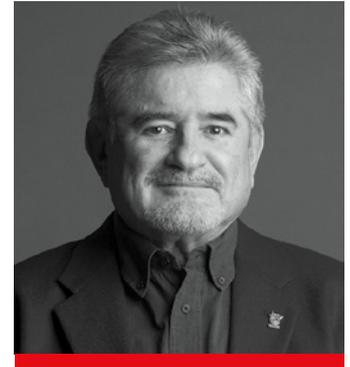
Cirujano Dentista (JA de C, Unidad Torreón), con Diplomado en Odontología Integral (Universidad de Nuevo León).



CARLOS G. RAMÍREZ

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

cgramir



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).



HUMBERTO GUAJARDO

Director del Instituto para la Mejora de las Actitudes. Capacitador certificado.

mejoratuactitud@hotmail.com

mejoratuactitud mejoratuactitud



ALEJANDRO JUAN-MARCOS

Licenciado en Creación y Desarrollo de Empresas. Comercio de equipo médico y laboratorio. Babson College Entrepreneur Development Experience.



ROBERTO SOLANO

Analista y Estratega Bursátil de Monex Casa de Bolsa.

www.monex.com.mx
rsolano@monex.com.mx



Sheer
Driving Pleasure



Agenda tu prueba de manejo en:

Surman Motors
Blvd. Independencia s/n
Esq. Río Álamos
Col. Magdalenas
Torreón, Coah.
Tel: 749.40.00

La marca BMW y sus logotipos son marcas registradas de BMW AG y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V.
Imágenes únicamente ilustrativas. Verifica con tu Distribuidor Autorizado los equipamientos disponibles.

SPOT- LIGHT

Las personalidades
más destacadas de la región

36

HISTORIAS
DE ÉXITO

BEATRIZ ALDAPE
APASIONADA POR EL
COMERCIO Y EL
DISEÑO DE NEGOCIOS



AS BAJO LA MANGA **26**
ANALÍ ALATORRE



HERFÍLES **28**
SARA COLLIER



FINISH **30**
ANTONIO ALANÍS



PLAYER DEL AYER **32**
FRANCISCO RAÚL FERNÁNDEZ



PLAYER DEL AYER **33**
ALBINO GUERRERO ISAÍS



Más de 1,000,000 m² urbanizados

Nos especializamos en el diseño
y construcción de obras para
el sector público y privado.

PLATAFORMAS Y NAVES INDUSTRIALES

DESARROLLOS INMOBILIARIOS

PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES

TERRACERÍAS Y MOVIMIENTOS DE TIERRA

CARRETERAS Y PUENTES



 CALLE ÁGUILA NACIONAL 2985 OTE. CENTRO
C.P. 27000 TORREÓN, COAH. | TEL. (871) 192.04.07 Y 08

CLIENTES
SATISFECHOS



COMISIÓN
AGUA DEL ESTADO
DE DURANGO



Grupo
ALVAREZ



Functional & Stylish

El reto de Analí Alatorre

Por Sofía Vera

Analí Alatorre es una apasionada por el diseño industrial; con tan solo 24 años de edad ha emprendido su propio negocio, Concretto, una plataforma que le ha permitido dar a conocer su trabajo en otras ciudades del país y que ahora está en la etapa de consolidar su crecimiento.

¿Por qué decidiste estudiar diseño?

Siempre me he considerado una persona creativa y desde chica estuve muy decidida a estudiar arquitectura, ya que es algo que siempre vi en mi familia. Un semestre antes de graduarme de prepa empecé a ver qué otras carreras podrían interesarme y ahí fue cuando descubrí el diseño industrial; me gustó porque te da la posibilidad de aprender un poco de todos los tipos de diseño y me pareció una buena oportunidad para descubrir qué era lo que realmente me gustaba.

¿Cómo nace Concretto?

La idea nace en conjunto con el Arq. Daniel Santibañez, mi socio en este negocio. La idea que fue evolucionando desde sus inicios; primero intentamos dedicarnos a puro mobiliario y se fue tornando a decoración, fachadas, etc., según lo que nos iban pidiendo los clientes. Afortunadamente, ha sido un producto que ha gustado mucho en el ramo de la arquitectura y los interiores.

¿Cómo mezclas el diseño con tu negocio?

Siempre me ha gustado mucho todo lo minimalista, lo simple. Al tener la oportunidad de trabajar con un material tan amigable como el concreto, la verdad es que es muy fácil sacar los diseños y experimentar con formas y texturas nuevas.

Cuéntanos un poco sobre los productos que haces

Hacemos un poco de todo, desde cubiertas para muebles, lavabos y fachadas, hasta macetas y lámparas; en fin, siempre nos ponemos retos para ir sacando cosas nuevas y diversificar lo que hacemos.



¿Cuál ha sido tu mayor reto?

Definitivamente empezar un negocio desde cero y más en el ámbito del diseño. Torreón puede llegar a ser un lugar difícil para vender cosas sobre diseño, estamos acostumbrados, y me incluyo, a pasar por alto la calidad del diseño y a enfocarnos en el precio del producto.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Darnos a conocer en tan poco tiempo e ir aprendiendo sobre la marcha todo lo que conlleva dirigir un negocio; desde la administración, operación, inversión, etc. Fue una oportunidad que se presentó cuando yo no tenía mucha experiencia en el área y afortunadamente todo ha ido saliendo muy bien.

¿Tienes algún proyecto en puerta?

Sí, nuestro próximo proyecto es incursionar en el mercado en línea para poder comercializarlo a nivel nacional. Por lo pronto, hemos tenido envíos a la Ciudad de México y Los Cabos; en Monterrey estamos colaborando con una tienda *online* de decoración que se llama Lolita, pero todavía nos falta camino por recorrer para poder llegar a todo México.♥

Por lo pronto, todo se maneja mediante Facebook, Instagram, *mail* o celular y estamos buscando próximamente tener un sitio de distribución fijo.

f Concretto
@concretto_mx
concretto.mx@gmail.com





Corpus Danza

Creciendo paso a paso

Corpus Danza nace en la mente de Sara Collier, su fundadora, a quien la pasión que siempre sintió por el baile la movió a especializarse hasta traer a Torreón este concepto que vino a revolucionar el baile en la región.

La creación de Corpus Danza implicó muchos retos. Primero, obtener la preparación necesaria para fundar un centro educativo y artístico que ofreciera una preparación integral a los alumnos, tanto en lo profesional como en lo personal, para lo cual cursó la carrera de Comercio Internacional en la Ibero, con el fin de tener las bases administrativas para manejar

una empresa. Posteriormente, enfocándose en el baile, realizó la Licenciatura en Artes del Espectáculo, con especialidad en Danza, en Francia, lo cual significó un parteaguas en su carrera profesional, pues fue durante estos estudios que su panorama se amplió; su experiencia fue increíble, todo el profesionalismo, las ideas y las técnicas que veía en sus profesores la asombraron e inspiraron a tal grado que replicó todo lo aprendido en su ciudad, Torreón.

En el año 2003 funda Corpus Danza y enfrenta un reto más: formar un equipo profesional y comprometido, pero sobre todo conformado por personas que compartieran su misma pasión y entendieran los objetivos y valores sobre los que quería trabajar. Tras un gran esfuerzo, profesionales de diferentes partes de Latinoamérica con la misma visión se han ido uniendo, haciendo día con día este sueño posible y llenándolo de exitosas presentaciones que han sido reconocidas tanto a nivel nacional como internacional.

Actualmente, con 14 años de trayectoria, Corpus Danza liderado sagazmente por Sara Collier, se distingue por ser una academia que ofrece a los niños y jóvenes de la región una preparación holística. Cuenta con cursos de Ballet, Jazz, Hip Hop, Danza Contemporánea, Danza Aérea y Tap, así como con programas académicos especializados, a través de los cuales les brindan los conocimientos técnicos para ser grandes bailarines y les fomentan herramientas para su desarrollo personal, trabajando con base en valores como la humanidad y el servicio, para formar profesionales de la danza y personas felices que practican lo que aman con responsabilidad y ética.

Exposición internacional

Desde sus inicios, Corpus Danza se consolidó como la opción académica de formación de mayor renombre en la región y son muchos los logros que ha conseguido en tan poco tiempo: sus espectáculos han sido seleccionados por el Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA) dentro del programa Lunas del Auditorio en dos ocasiones y en este año tuvieron una destacada participación en el mundial de Ballet, realizado en Nueva York, quedando entre los 12 mejores del mundo, así como en el Nacional de Ballet realizado en el Palacio de Bellas Artes, centro cultural más importante de nuestro país.

¿Hacia dónde va Corpus Danza?

Siempre con una visión hacia la excelencia, Sara actualmente se encuentra estudiando un Posgrado en Londres. Trabaja constantemente en mejorar la formación que brinda a sus alumnos, siempre buscando la participación de profesores especializados y la creación de relaciones con instituciones educativas en diferentes partes del mundo, pues además son una plataforma que impulsa a sus estudiantes a obtener becas para realizar estudios tanto académicos como dancísticos en el extranjero; en 2017 se logró obtener becas por más de 200 mil dólares.

Es de reconocer todos los logros que Sara ha alcanzado; sin embargo, eso no hubiera sido posible sin el apoyo incondicional de su familia, de su equipo de trabajo y de los alumnos y padres, quienes demuestran día con día su compromiso y pasión por el arte de la danza. ♥

Equipo Corpus Danza

Dirección General:

Sara Collier (Fundadora de Corpus Danza)

Dirección Académica:

Luis Fernando López R. y Margarita Barrera C.

Titulares del área de Ballet:

Disley Rodríguez y Odriet Martínez

Titulares del área de Jazz:

Margarita Barrera C., Claudia Monárrez y Paulina Gilio

Titulares del área de Hip Hop:

Luis Fernando López R., Angela Hamdan, Angélica Gutiérrez, Ma. Mónica Mireles, Montserrat Gutiérrez y Shamir Campos

Titular del Área de Acrobacia y Danza Aérea:

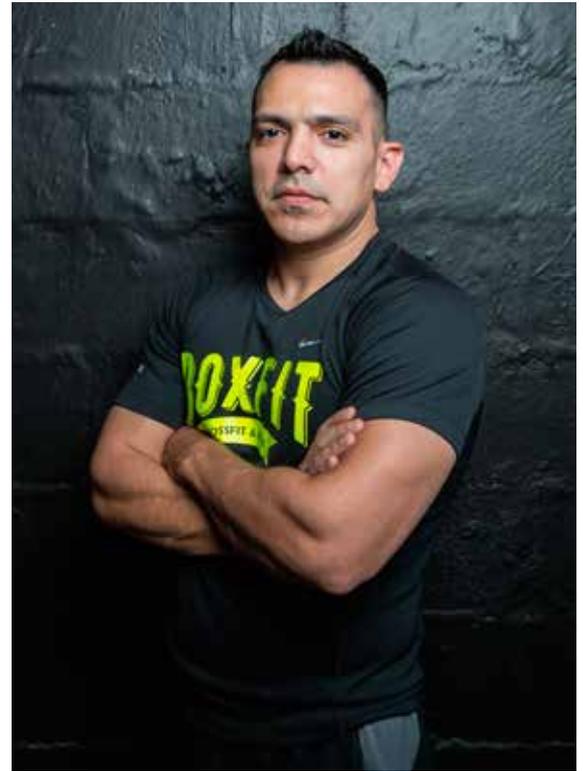
Jorge Hernández

Titular del Área de Tap:

Grace Gómez Junco

Maestros asistentes:

Anna Barraza, Karina Rojas y Miriam Nava



The benefits of boxing training

En voz de Antonio Alanís

El box es una disciplina que va más allá de las apuestas millonarias en Las Vegas, en los últimos años se ha convertido en una excelente alternativa para ejercitarse mientras liberas estrés, una actividad catártica.

Fotografías por Jesús Ruiz

Cada vez es más común ver modelos y celebridades practicando este deporte, y esto se basa en los beneficios que tiene para la pérdida de peso, así como la tonificación de músculos en piernas, abdomen, brazos, hombros y espalda.

Antonio Alanís lo sabe, por eso, además de ser licenciado en Derecho por la Universidad Autónoma de Laguna (UAL), especializado en la abogacía mercantil y proponer soluciones a comerciantes ante conflictos legales que pudieran presentarse, también ofrece una alternativa para quienes buscan mejorar su condición física a través del box y *crossfit*.

“Siempre practiqué deporte, pero por idea de mis amigos empecé en el box; me probé dos o tres veces en profesional dentro de la categoría Amateur, pero decidí que lo mejor era entrenar de forma recreativa”, comparte Antonio. A más de tres años de ese momento, hoy es un convencido de que para lograr lo que te propones debes ser persistente y nos cuenta que practicando en diferentes gimnasios se dio cuenta que no requería mucha

inversión para instalar su propio recinto deportivo; fue así como nació BoxFit.

A más de tres años de ese momento, hoy es un convencido de que para lograr lo que te propones debes ser persistente y nos cuenta que practicando en diferentes gimnasios se dio cuenta que tenía las posibilidades de instalar su propio recinto deportivo; fue así como nació BoxFit.

Antonio también cree firmemente que el box y el *crossfit* son deportes integrales, a tal grado de que un buen entrenamiento podría incluso ayudarte a terminar un maratón: “Es una historia muy chistosa, un amigo me dijo que mis disciplinas no podían ayudarlo a prepararse para completar el Maratón Lala, por el reto que representa física y emocionalmente, le contesté que servían para eso y para más. Él ya tenía tiempo entrenando. Corría todos los días con sus respectivas programaciones, le dije que yo solamente con el *crossfit* y el box iba a correr el maratón y que le iba a ganar, y lo logré; le gané por casi 20 minutos”.

Antonio ahora se dedica a entrenar a personas que se acercan a él pidiendo algún consejo para mejorar su condición física, con lo que ha logrado posicionar su gimnasio como la mejor opción si se busca una preparación deportiva integral y enfocada en los resultados.♥

“Tratamos de hacer el box un poco más divertido, que no resulte estresante. Si ya vienes con estrés de la escuela o el trabajo, no tienes por qué venir a estresarte al gimnasio”

¡Chevrolet Tahoe, poder para conquistar!



Sistema de asistencia Chevrolet OnStar®

Integra la tecnología de Chevrolet OnStar® que te ofrece la asistencia especializada de un Asesor en tiempo real, proporcionando a los servicios de emergencia tu ubicación exacta con sólo presionar el botón de Chevrolet OnStar® en caso de percance.



SURMAN LAGUNA GP
BLVD. MIGUEL ALEMÁN No. 400
GÓMEZ PALACIO DGO.
TEL: 1 75 02 02

SURMAN LAGUNA
BLVD. INDEPENDENCIA 3444
COL. EL FRESNO, TORREÓN, COAH.
TEL: 7 50 50 02

COMARCA MOTORS
BLVD. DIAGONAL REFORMA 2222 OTE
COL. CENTRO, TORREÓN, COAH.
TEL: 7 07 40 40





Francisco Raúl Fernández Torres

Promotor cultural, sembrador de valores y ciudadano ejemplar

Fue en la ciudad de Torreón donde Paco, como todo mundo lo llamaba afectuosamente, nace el 6 de junio de 1936, hijo de Francisco Fernández Sierra y Guadalupe Torres Juambelz. Cursa sus estudios de primaria en el Colegio Torreón y en el Hispano Mexicano, y logra su título de Contador Privado en la Escuela Comercial Treviño. La extraordinaria capacidad de Paco para hacer y cultivar amistades lo llevó a ocupar muy diversas actividades en el comercio y la banca, pero sobre todo, a dar lo mejor de sí mismo en instituciones altruistas y clubes de servicio.

Por Fernando M. González Ruiz

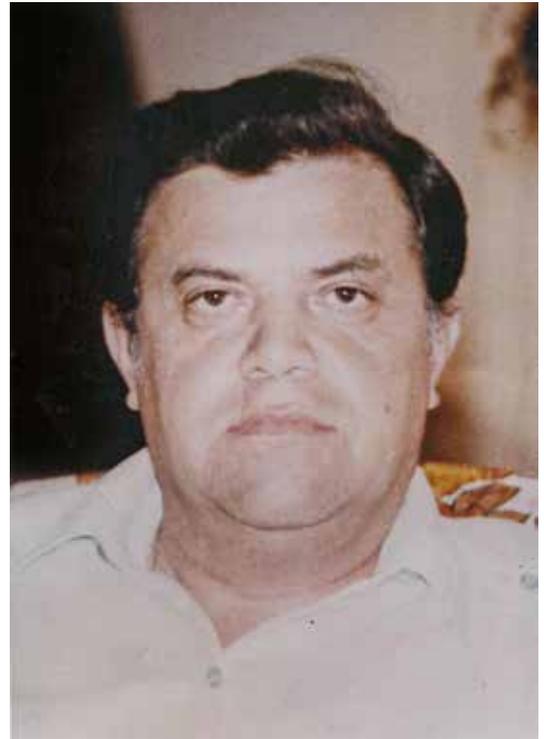
Fuente: Familia Fernández Colores (apuntes y fotografía).

Trabajó arduamente al lado del Lic. Carlos de la Torre, S.J., en el Centro de Información y Acción Social (CIAS), promoviendo el cooperativismo y apoyando la apertura de cajas populares, así como la formación de la Escuela Técnica Industrial de Torreón y la construcción de Casa Íñigo.

Fue un destacado miembro del Club Activo 20-30 de Torreón, donde junto a sus entusiastas compañeros fundaron escuelas primarias, parques infantiles y atención especial a niños desprotegidos; llegó a presidir el club y puso en escena como Director Escénico y actor la zarzuela *La Rosa del Azafrán*, la primera en presentarse completa en la Comarca, en la que participaron más de 70 laguneros, incluyendo la orquesta, actores, cantantes, coros y cuadros bailables, con el fin de recabar fondos para la construcción de la Escuela 20-30. Poseía un extraordinario talento para componer versos durante las cenas y eventos del club, con los que provocaba enorme alegría entre los asistentes y compañeros.

Persona con dotes naturales para el teatro, participó como actor en diversas obras bajo la dirección de don Luis Díaz Flores, cuyos rendimientos se utilizaron en la construcción del Teatro Mayrán, ahora Teatro Alfonso Garibay Fernández. Fue colaborador de *El Siglo de Torreón*, con reportajes, notas necrológicas, crónicas de teatro, conciertos, apoyo a obras asistenciales y todo lo encaminado a educar, orientar y exaltar las tradiciones laguneras y mexicanas. Trabajó en el Departamento de Prensa y Relaciones Públicas y en el Consejo de Arte y Cultura durante tres administraciones municipales: en los períodos 1979-1981 con el Lic. Homero del Bosque; 1982-1984 con el Lic. Braulio Manuel Fernández Aguirre, y 1985-1987 con el Lic. Manlio Gómez Uranga.

Durante esos períodos propició la creación del escudo de la ciudad de Torreón; la Calzada de los Escritores en la Alameda Zaragoza, donde se instalaron bustos de bronce de reconocidos escritores laguneros;



promovió la instalación de esculturas de bronce en diversos puntos de la ciudad, como “Quijote y Sancho Panza”, “El Campesino”, “La Vendimia”, “La Soldadera”, “Pilar Rioja”, y bustos de los fundadores de la ciudad, acrecentando el activo cultural de la región. Trabajó en el rescate de las tradiciones, danzas, pastorelas y ceremonias cívicas, y colaboró en el rescate de “el torreoncito” y el Teatro Isauro Martínez y en la remodelación del Teatro Alfonso Garibay.

Paco propuso y se encargó de todo lo relacionado con la construcción de dos Centros Culturales: El José R. Mijares y el Pablo C. Moreno, mismos que fueron inaugurados días después de su muerte. Asimismo, contribuyó a rescatar muebles, objetos de oficina, vestimenta y diversos artículos domésticos que hoy enriquecen el Museo Casa del Cerro; sus méritos en pro de la cultura fueron fruto de su gran dedicación en llevar arte, principalmente a la gente menesterosa.

Recibe el nombramiento de Oficial del Registro Civil a finales de 1986, ceremonia en la que en su mensaje subraya la importancia del matrimonio y de los valores como la honestidad, rectitud y credibilidad a los actos efectuados en su oficialía.

Paco contrae matrimonio en 1966 con la señorita Angelina Colores Medina, con quien procrea a sus hijos Angelina Lorena, Francisco Javier y Ricardo. Suele decirse que los escogidos de los dioses mueren jóvenes, así, Paco fallece a la edad de 51 años el día 9 de diciembre de 1987, siendo su muerte una enorme pérdida de un ser humano talentoso y entregado al bien común. Con especial afecto dedico esta biografía mínima de Paco, mi tío y padrino, a Angelina su esposa y a sus queridos hijos.♥



Albino Guerrero Isais

Primer Médico Gastroenterólogo en La Laguna

Por Fernando M. González Ruiz

Albino parte al Charity Hospital de Nueva Orleans a cursar posgrado y es invitado por el Dr. Canseco, amigo y contemporáneo, quien a la postre fue presidente mundial de los Rotarios y contribuyó a la erradicación de la poliomielitis a nivel mundial, a trasladarse a Chicago a cursar la especialidad de gastroenterología con el Dr. Palmer, considerado entonces el padre de esa especialidad, con quien realiza las primeras endoscopias en 1946. Retorna a México en 1947.

Contrae matrimonio con la señorita María Magdalena Sepúlveda Díaz, sampetrina como él, con quien procrea a sus hijos Ma. Magdalena, Jaime Albino, Ana Laura, Luis Javier, Ángela María y Claudia. Se establecen en Torreón viviendo en el Edificio Russek y luego construyen su residencia en un terreno de su padre ubicado en la naciente colonia Los Ángeles. A su llegada a Torreón, es acogido por el Dr. Madrid, amigo de su padre, quien lo invita a ejercer en la Clínica Torreón, entonces el mejor centro hospitalario en la ciudad, con médicos de gran prestigio como el mismo Dr. Madrid y los médicos Finck, Arenal Rubín, Manuel LLerenas, Emilio Murra, José G. Villarreal y Gonzalo Reyes Gamboa fueron compañeros en la Facultad de Medicina de la UNAM, entre otros más. Albino es el primer médico gastroenterólogo en La Laguna.

Albino toma el control como operador de radioterapia con un aparato rudimentario pero único en la región, además de su consultorio. Participa como cofundador de Policlínica Laguna donde ejerce por varios años hasta que surge un conflicto de intereses y varios médicos abandonan esa organización para,

después en 1958 junto con el Dr. LLerenas y el Dr. Leopoldo Rodarte integran un grupo de médicos que pudiera trabajar en un hospital y usar sus instalaciones como consultorios, proyecto que presentan al Dr. Murra quien era el director de Sanatorio Español, en cuyo consejo directivo se apoya la idea gracias al entusiasmo de Jesús Fernández Calvete y Ángel Fernández Madrazo, esto en 1954.

Sanatorio Español construye un área de consultorios en su parte norte (Avenida Allende) y es apoyado por el grupo de médicos que empiezan a consultar en ese nuevo edificio. Se gestaba así una simbiosis exitosa al tener médicos que llevaban pacientes al Sanatorio y un hospital que facilitaba instalaciones y recursos tecnológicos a los médicos. Nace así la Clínica de Diagnóstico en 1963 con 16 médicos fundadores de diversas especialidades. Albino cursa su segunda especialidad en el Instituto Nacional de Cardiología “Ignacio Chávez” en México, D.F., con el Dr. Herman Villarreal, padre de la Nefrología en México. Se dedica por completo a su profesión hasta 1981, después de ejercer la medicina por 35 años consecutivos.

Albino es médico fundador del IMSS en La Laguna; maestro fundador de la Facultad de Medicina de la UAC donde da cátedra durante 50 años como maestro. Ya retirado, estudió a fondo Teología y diplomados de Cristología y Marianología con los jesuitas en la Ibero Laguna. Su pasión por el golf, deporte que jugaba 5 días a la semana, lo lleva a lograr la hazaña de 7 hole-in-one, y como buen bolichista, logra el juego perfecto de 300 pinos el día en que nace su segundo hijo varón.

Albino fallece el 21 de junio de 2016, a los 95 años de edad. Como autor de esta colaboración en Player's Of Life, me honra mucho dedicarla a la familia Guerrero Sepúlveda, quienes son parte de mi familia extendida.♥

Fuente: Apuntes de familia y fotografía por el Dr. Jaime Albino Guerrero Sepúlveda



Amancio Ortega

El español que viste al mundo

“Yo solo quiero ser reconocido en la calle por mi familia, mis amigos y las personas con las que trabajo”

Slim, Gates, Bezos... estos son apellidos famosos por el “simple” hecho de ser multimillonarios; sin embargo, si mencionamos el apellido Ortega, nos podríamos imaginar todo, menos que es uno de los cuatro hombres con mayor riqueza en el planeta. A pesar de no ser tan reconocido, es muy probable que en estos momentos estemos vistiendo alguna prenda o accesorio que haya sido adquirido en alguna de sus tiendas. Amancio es el dueño de Inditex, el emporio de vestimenta más grande que existe en la actualidad; marcas como Zara, Pull & Bear o Bershka son algunas de las que encabezan parte de su emporio y que conocemos a la perfección, puesto que se encuentran en cada lugar al que nos dirigimos.

Amancio nació en la provincia de Bosdongo de Arbas, España, en marzo de 1936, trasladándose poco tiempo después a La Coruña, también en España. Allí desempeñó su primer trabajo que ya daba indicios del rumbo que tomaría su vida; comenzó a trabajar como repartidor de la camisería Gala, una de los establecimientos de mayor tradición de la capital gallega. Posteriormente trabajaría en la mercería La Maja, otro prestigioso negocio en esta misma ciudad. En estos empleos aprendió la mayoría de las cosas que debía saber acerca de la industria textil; así se fue moldeando y empezó a forjar lo que quería lograr en su futuro.

Su ideología se sustentó en la premisa “ofrecer moda a bajo precio”, con base en la cual nació la primera tienda de ropa Zara en La Coruña, España, en 1975; bastó poco tiempo para que la naciente empresa de ropa se catapultara al éxito en todo el país ibérico. 10 años después, Ortega creó Industrias de Diseño Textil, Inditex, compañía matriz que regula las demás empresas y marcas propiedad de este acaudalado español.

Famoso por no ser famoso

Amancio Ortega lleva una vida desenfadada, a pesar de los millones de millones de dólares que tiene en su haber; prefiere manejar un perfil bajo y poder pasearse por las calles con tranquilidad, contrario a lo que todos pudiéramos pensar que hace uno de los cuatro hombres más ricos del mundo, según Forbes. Resulta curioso que, en 2012, el reconocido medio Bloomberg sacó a relucir que este multimillonario personaje, a lo largo de su vida solo había concedido pocas entrevistas, a tres periodistas. Tal es el grado del desconocimiento público de Amancio, que hasta 2001 había solo una fotografía pública del personaje detrás del conglomerado textil más importante del globo terráqueo. ♥

Así es el Todopoderoso de este mes, un hombre que diariamente comparte el desayuno con sus colaboradores en la cafetería de su empresa, y a la vez “viste al mundo”:

- Ortega es el hombre más rico en Europa y el minorista más acaudalado en el mundo.
- Gana más de 400 mdd en dividendos por año.
- Ha invertido en el siempre creciente portafolio de bienes raíces, incluyendo edificios en Madrid, Barcelona, Londres, Chicago, Miami y New York.
- Es dueño del equipo de fútbol de la Primera División Profesional de España, Deportivo La Coruña.
- Su fortuna se calcula en 85.7 mil millones de dólares.

**EN *Carl's Jr.*[®]
EL VERANO
NUNCA
TERMINA**



 ***Carl's Jr.***[®]

**SE MUESTRA LA TERIYAKI THICKBURGER[®] Y
HAND-SCOOPED ICE CREAM SHAKE[™] DE FRESA.**

VISITA www.carlsjr.com.mx

ME GUSTA www.facebook.com/CarlsJrMex

© 2017 Carl's Jr. Restaurants LLC. Todos los derechos reservados.

Beatriz ALDAPE

APASIONADA POR EL
COMERCIO Y EL DISEÑO DE NEGOCIOS

Fue en 1972 cuando Roberto Evaristo Aldape Navarro, hombre hábil para los negocios y con una gran visión quien después de grandes esfuerzos y apoyado siempre por su esposa, María Elva Arriaga Soto, fundó la empresa que lleva por nombre su apellido, Aldape, dedicada a la compra, venta, fabricación, reparación y distribución de equipos para la Industria Gastronómica, Comercial e Industrial. Su pasión por el comercio y el diseño de negocios fue un gran ejemplo para sus seis hijos quienes desde niños lo acompañaban a realizar cobranzas y entregas, y ahora son quienes administran de manera sagaz este negocio liderados por Beatriz Aldape, quien desde muy temprana edad se sumó al equipo de esta compañía. Desde su entrada Beatriz inspiró por su gran liderazgo y durante su trayectoria logró obtener la experiencia necesaria que la llevó a tomar el cargo de Director General, tras la sentida ausencia de su padre. En esta ocasión nos recibe para compartimos su desarrollo profesional a lo largo de los años dentro de esta reconocida empresa familiar líder en su ramo y una de las más importantes en la Comarca Lagunera.



Beatriz Aldape es sin duda una comerciante nata, su habilidad en el desarrollo de negocios complementada con una importante preparación profesional, a través de diversos seminarios y diplomados en Administración, le han permitido destacar en el sector de proveedores para la Industria Restaurantera. Cuando su padre funda Aldape, ahora Aldape y Asociados, no sintió gran atracción en sumarse al equipo de trabajo de esta empresa sino hasta los 18 años. Una vez dentro se percató de la gran satisfacción que generaba el poder ayudar a otras personas a hacer realidad su negocio y decidió continuar creciendo laboral y personalmente a la par de su empresa que ahora también tiene presencia en Delicias, Chihuahua.



¿Cómo fueron tus inicios en Aldape?

Empecé en Morelia, Michoacán, siendo esta una oportunidad enorme para la empresa pues esta ciudad era un campo realmente virgen; no había más que un solo distribuidor de nuestro ramo, por lo que fue fácil entrar al mercado gracias a la experiencia que respaldaba a mi padre. Los logros fueron impresionantes en Morelia, logramos en cinco años lo que en Torreón costó una década.

¿Qué estrategia les ha permitido mantenerse en la preferencia de sus clientes?

Aldape siempre se ha motivado en base a las necesidades y tendencias del mercado. Ahora, con la tecnología tan abierta ya no tienes que esperar a que el cliente venga a ver los productos, sino que el Internet se ha convertido en un medio que nos ha permitido abrirnos camino en diversas partes de la República Mexicana

como Mérida, Oaxaca, Tijuana y Laredo entre otros en donde hemos podido cubrir diferentes nichos de mercado sin la necesidad de tener una sucursal física. La empresa ofrece un servicio de postventa sin igual en el mercado atendiendo tanto las garantías así como servicio de mantenimiento de equipos ya sea en la modalidad de contratos o a solicitud de nuestros clientes.

De las enseñanzas que te dejó tu padre, ¿cuál es la que tienes más presente?

“Cumple con tus compromisos, no quedes mal con nadie”; siempre me lo repetía y lo transmitía con su ejemplo, es por eso que lo tengo tan presente y trabajo bajo esta sabia norma.

¿Cuál es tu opinión de la situación actual de la Industria Restaurantera en La Laguna?

De dos años y medio a la fecha ha presentado un crecimiento significativo. Nosotros damos apoyo a los jóvenes emprendedores ayudándoles a conseguir créditos que les permitan poner en marcha sus negocios; sin embargo, hay quienes tienen muy claro lo que quieren y a una corta edad logran estar bien posicionados, hay otros que aún no aterrizan bien la idea del concepto que desean por lo que en poco tiempo cierran, aunque tengan mucho capital e ini-



cien con una inversión millonaria. Por tal motivo, a todos nuestros clientes les advertimos que si no están convencidos de lo que van a hacer van a fracasar, lo cual perjudica tanto a los inversionistas como a las empresas, puesto que al traspasar los productos que compraron y que ya no necesitan, además de bajar nuestras ventas, nos hacen entrar en un mercado que no podemos medir.

¿Cuál ha sido el reto más grande que ha enfrentado la empresa?

Cuando empezamos a incursionar en el sector de comedores industriales tuvimos que desarrollar un comedor para 12 mil comensales para la ciudad de Monterrey, proyecto que considero uno de los mayores retos que hemos enfrentado. Sin embargo, esto nos favoreció, ya que propició que nos iniciáramos en el mercado de productos de acero inoxidable, diseñando maquinaria y equipamiento de diseño exclusivo, con base en las necesidades y procesos de cada cliente. Los retos te hacen crecer, o te caes, o te levantas aún más fuerte.

¿Cuáles son sus metas a corto y largo plazo?

En cuanto a corto plazo, en un par de meses estaremos una página web renovada la cual ya va a

contar con carrito de compras de los productos más vendidos. Y más adelante, para el 2020 tenemos contemplado llegar a un mayor mercado con la apertura de más sucursales en diferentes puntos fronterizos y destinos turísticos de la República, en donde pensamos dar mayor proyección a nuestra líneas de productos los cuales se tienen que reponer cada cierto tiempo, a diferencia de los productos de planeación.

¿Qué consejo les das a los jóvenes que buscan emprender?

Que tengan muy claro qué es lo que quieren y que hagan lo que realmente les apasiona, que emprendan enamorados de su proyecto y totalmente comprometidos.

¿Qué es lo que más disfrutas hacer en tu tiempo libre?

Me gusta pintar y leer, pero tengo un interés especial por la tecnología, desde hace ya algunos años leí en algún lado una frase que se me quedó en la mente: “El que no sepa de computación es un analfabeta”. Me apasiona lo que son sistemas y más los que puedo desarrollar dentro del negocio ¡por supuesto! me encanta descansar lo cual es muy importante para estar en condiciones óptimas durante la semana laboral.♥



“Apoyamos a los jóvenes que quieren emprender, es una satisfacción ayudar a que tomen mejores decisiones ya que es la clave del éxito”

C A M R Y
2018

ENTER THE *SPOTLIGHT*

MÁS SEXY
MÁS EMOCIONANTE
MÁS EFICIENTE
MÁS SEGURO



UN CAMRY PARA UNA NUEVA GENERACIÓN

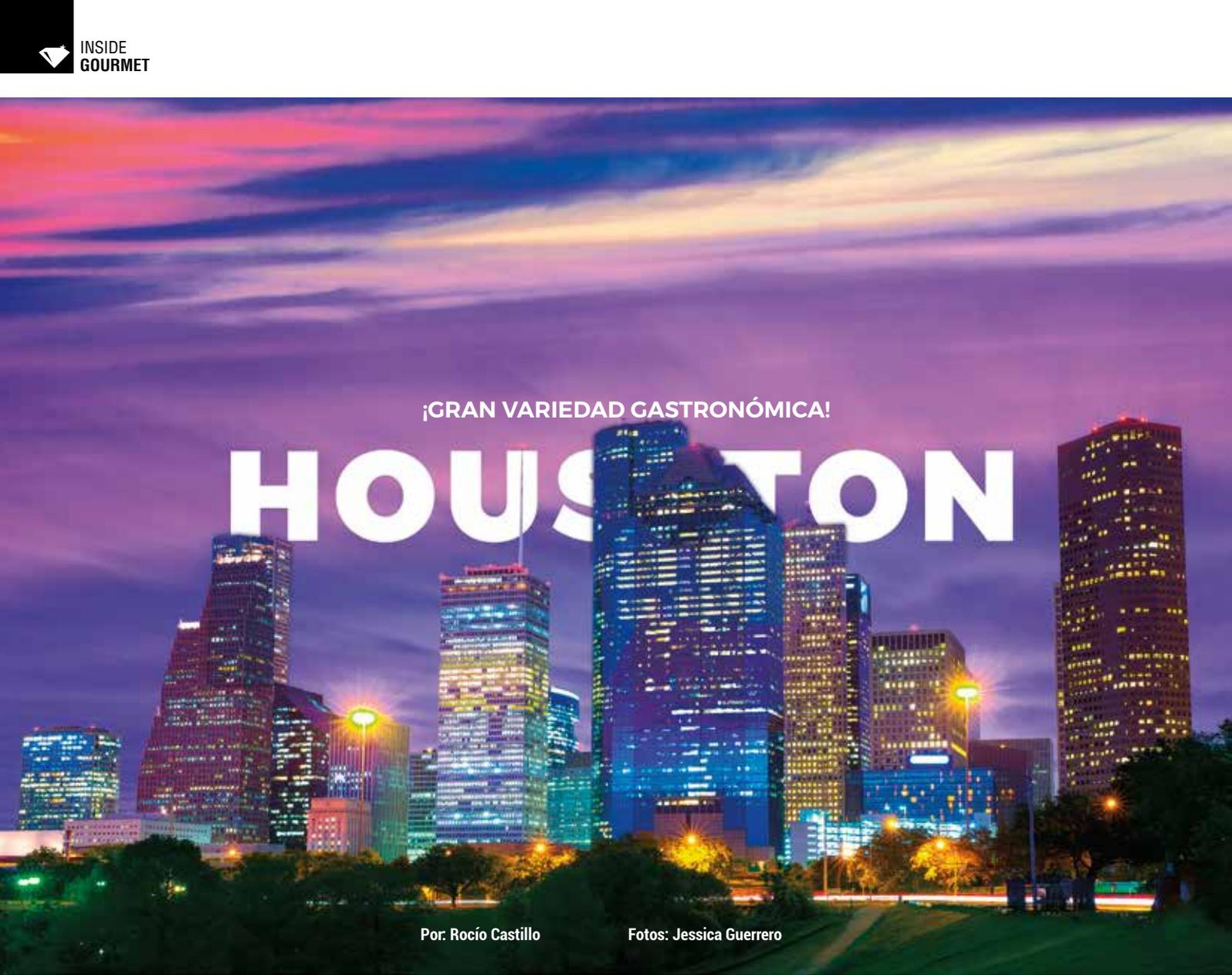
   ToyotaLaguna

www.toyotatorreon.com.mx

TOYOTA LAGUNA. Blvd. Independencia 2200 Ote. Col. Estrella Tel. 747.27.00



TOYOTA
Mejores momentos



¡GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA!

HOUSTON

Por: Rocío Castillo

Fotos: Jessica Guerrero

A unas horas de nuestra ciudad, ya sea en avión o en automóvil, tenemos la bella ciudad de Houston, Texas. Tuve la oportunidad por parte de mis amigos de Visit Houston de vivir unas de las experiencias gastronómicas y de entretenimiento más maravillosas que he tenido hasta el momento.

Legamos con el caluroso clima de la ciudad alrededor de medio día, con un hambre de locos, ya que la desmañanada de empacar, llegar a la terminal del Mariano Escobedo y el show de hacer un viaje siempre es de locos. Al aterrizar en la Ciudad del Petróleo, nuestra primera parada fue en el Hotel Four Seasons ubicado en el mero centro de la ciudad. Bueno, sabemos que no tengo que decir nada de esta cadena de hoteles de primer nivel, nos hospedamos en la *executive suite* en donde desde la ventana se apreciaba una agradable vista a la cuarta ciudad más grande de Estados Unidos. Acomodamos nuestras cosas y salimos a comer al primer restaurante de este tour gastronómico, The Grove.

No dejó nada que desear, ubicado en el corazón de Houston, en medio del parque Discovery Green, cerca de un lago y en el distrito de corporativos de la ciudad, una excelente opción para la gente que trabaja cerca, pues cuenta con una terraza frente al lago, además, las instalaciones interiores están muy padres, pues no tiene paredes de concreto, es todo de vidrio, lo que proporciona una vista espectacular mientras disfrutas de la deliciosa variedad de platillos ya sea para un *brunch* o cena. Lo que más disfrutamos del menú fue el filete de salmón que venía acompañado de una ensalada de col verde, coliflor, berro, hinojo y vinagreta. También pedimos un *mac and cheese* con champiñones que tenía un sabor delicioso; hace mucho que no probaba uno tan exquisito y, para ir explicando desde ahorita, mi acompañante es vegetariana, así que esperen en cada reseña un platillo para todos aquellos que se inclinan a este tipo de platillos. Jessica, mi amiga la vegetariana, pidió un



Bar en The Grove



Filete de Salmón de The Grove

kushari de coliflor que tenía *chickpeas*, lentejas, papas, arroz y chalotes, bañado en una salsa de tomate y Chile. ¡Delicioso todo!

Terminando, nos fuimos caminando por el parque Discovery Green al George E. Brown Convention Center, en donde están las oficinas de Visit Houston para saludar a Jorge Franz, Vicepresidente de Turismo. Increíbles paisajes se ven en el Distrito Central de Negocios, que por cierto nos comentaban que a partir del Super Bowl, la inversión que se realizó en este lo levantó mucho. Estadios deportivos como el Minute Maid, el BBVA Compass Stadium, el Toyota Center, por mencionar algunos, los hoteles que recién hicieron su apertura como el Marriot, Embassy Suites y el Hilton, o algunos más clásicos como el Four Seasons. Infinidad de edificios y centros de convenciones, amplia variedad de clubes nocturnos y nuevas propuestas gastronómicas para disfrutar de un *brunch*, una comida con los compañeros de la oficina o una cena de negocios, con tu pareja o familia. Sobre todo un *must* en Houston son las famosas *happy hours*, en donde la mayoría de los establecimientos tienen un menú de *finger food* o ciertos platillos y *drinks* por un precio especial a cierta hora, así que cualquier día de la semana que vayas encontrarás que el horario más concurrido en los bares y restaurantes de la ciudad es el *after office*.

Así como vemos en las películas americanas, conocimos Bovine & Barley, un bar con mucha luz y una enorme pantalla en donde se proyectaba un partido de *football*. Una barra circular que acapara la mayoría del espacio del establecimiento con infinidad de sillas alrededor, muchas mesas tipo *booth* y mesas altas, con una terraza con vista a la calle en donde pasa el metro que es de primer nivel. Llegamos justo a la *happy hour*, estaba lleno de gente que venía saliendo de la oficina, lo pude saber por la manera en que iban vestidos, hombres en traje con corbata pero en la mirada y con la cerveza en mano te das cuenta que están teniendo sus horas de relajación y las mujeres en falda a la rodilla y con tacones cerra-



Downtown Houston



Bovine & Barley

dos, *look* de una mujer que pasa la mayor parte de la semana en la oficina (bueno, al menos así me veo yo). No probamos el menú de comida, ya que nos esperaba una reservación para cenar en pocas horas, pero lo que escuché de la gente que ya ha ido es que tienen un *brunch* muy bueno, y para la comida y cena la variedad de hamburguesas, sándwiches y entradas típicas americanas son deliciosas. Habrá que ir en otra ocasión, pero al menos las bebidas que probamos tenían muy buen sabor, todas con agua mineral Topo Chico; me sentí en un barecito de Monterrey.



Brasserie du Parc



Dunlavy Kitchen

Y bueno, para terminar el día de exceso de sabores cerramos con broche de oro en un restaurante francés, Brasserie du Parc, también ubicado en el *downtown* en contra esquina del Four Seasons el cual está dividido en el área del bar y el área de restaurante y a un lado cuenta con una crepería, Creperie du Parc, del mismo establecimiento. ¡Comimos delicioso!, aparte de que el chef salió a saludarnos e hizo la experiencia más interesante. Yo traía un antojo de sopa de cebolla, y no me defraudó; verdadera cocina francesa. Los demás platillos que degustamos iban desde *foie gras*, mejillones, una crepa con camarones, salmón y cangrejo; no dejamos a un lado los cortes de carne y gozamos de un filete miñón y un *steak* con papas muy a la francesa y una ensalada verde, de postre no pudo faltar el tradicional *crème brûlée* y no nos bastó para dejar a un lado el merengue y terminar con una isla flotante.

Listos para dormir en la deliciosa *suite* del Four Seasons, al día siguiente el itinerario que nos esperaba era seguir conociendo el maravilloso Houston; tras la experiencia de conocer *downtown* ahora nos

dirigimos a otra zona de la ciudad, una con un sabor más cosmopolita. El lugar llamado The Dunlavy, un lugar especial, que como parte de su menú ofrece desayunos, *lunchs*, los sábados y domingos un *brunch* y todos los días la tan famosa *happy hour*. Desayunamos delicioso, entre lo que pedimos del menú se encontraron unos *smoothies* de los ingredientes más frescos; sándwich St. Cecilia, relleno de *prosciutto*, jamón y miel; *avocado toast* y el *salmon gravlax toast* con queso crema, cebolla roja, arúgula y alcaparras, el salmón más rico que he probado en un pan de multigrano. El Dunlavy es perteneciente a una franquicia llamada Clark Cooper Concepts, que tienen seis diferentes conceptos en la ciudad, los cuales van desde lugares para desayunos y *lunchs* como lo es este que visitamos, en donde aparte se pueden hacer eventos privados como bodas, fiestas, conferencias, etc. por su hermosa vista y ubicación. Otro es Ibiza Food and Wine, un concepto de comida mediterránea para los amantes de la buena cocina y el buen vino; también, Brasserie 19, deliciosa comida francesa de la mejor calidad; el Coppa Osteria, en donde todas sus pastas e ingredientes son hechos a mano, y el Punk's que es *southern food* encontrando en su menú pollo frito, hamburguesas, camarones empanizados, ostiones, entre muchas cosas más. Y el sexto, al cual también tuvimos la oportunidad de ir es el Saltair, en donde el fuerte es la comida de mar; sin embargo, tiene opciones para todos los paladares. Nosotros fuimos de *happy hour*, así que nos sentamos en la barra, la cual es muy amplia y cómoda para ir a tomar unos *drinks* y pedir algunas entradas. Tomamos el *saltair gin tonic*, el *hot fun in the summer* y algunas cervezas locales y vinos. De *appetizers* pedimos el avocado, aguacate partido a la mitad relleno de clote y arúgula con limón, cilantro, queso cotija y crema ácida; unas zanahorias rostizadas en harissa; yogur y pistaches, y para no dejar a un lado la proteína, un ceviche con coco, lima, jengibre y albahaca.♥

¡Me encantó la experiencia de Houston! Qué ciudad tan hermosa para vivir, para trabajar, para vacacionar... esperen en la próxima edición la segunda parte de esta reseña para conocer los restaurantes más *fancys* de la ciudad.



Avocado en Saltair

CADA EMPRESA ES UN MUNDO

TELECOMUNICACIONES EMPRESARIALES

La respuesta confiable
personalizada a tus necesidades específicas,
a un precio que hace sentido de negocios.

telum.mx

TELUM

LA RED DE ALTO DESEMPEÑO

01 (800)
200-TELUM

Samsung Galaxy Book

La nueva PC que fusiona alta tecnología y elegancia

Descubre la nueva era de la experiencia digital con la más reciente innovación de Samsung: la potente PC 2 en 1 Galaxy Book. El entretenimiento y la productividad jamás fueron tan sofisticados.



Como tú la quieras

Conscientes de la diversidad de gustos, Samsung te trae dos opciones de Galaxy Book: Súper AMOLED de 12 pulgadas, y la TFT LCD de 10.6 pulgadas. Ya sea para entretenerte o para tu trabajo diario, este nuevo dispositivo de la familia Samsung Galaxy viene equipado con memoria RAM de gran capacidad y con mayor espacio de almacenamiento. Ambas versiones te aseguran una conectividad móvil de alto rendimiento. De igual manera, podrás disfrutar de tu contenido visual favorito en calidad 4K, con la seguridad que otorga la batería de larga duración con carga rápida.

Diseño superior e inigualable

Con su marco diseñado completamente de metal, combinado a su tecnología avanzada, esta nueva PC te volverá a enamorar de los contenidos digitales debido a la gran calidad que ofrece; asimismo, se convertirá en tu mejor aliada en la oficina por su multifuncionalidad, y te permitirá vivir una gran experiencia con la rediseñada S Pen, con una punta de sólo 0.7 mm y sensibilidad de más de 4 mil puntos de presión.

On the go

La versatilidad de la Galaxy Book se hace presente en un teclado físico y uno virtual, que aunado a una lige-

reza de menos de 754 g, hace que se convierta en la cómplice idónea para todos aquellos profesionales en constante movimiento.

Alto desempeño a tu alcance

Este revolucionario dispositivo ha logrado combinar la ligereza que tanto te gusta con la potencia de las mejores computadoras del mundo, a través de los procesadores Intel® Core™ de séptima generación, que te permitirán realizar cualquier tipo de actividades que sean de tu agrado, a la más alta velocidad.

Experiencia de uso incomparable

Con la nueva Galaxy Book podrás realizar tu trabajo de manera más eficiente, gracias a sus funciones *Screen Off Memo* para tomar notas con pantalla apagada; *PDF Annotation*, para una fácil edición de documentos, y *Photoshop*, *Illustrator* y *Lightroom*, entre otros programas de creación de Adobe Creative Cloud, herramientas ideales para los amantes del dibujo profesional. La Galaxy Book de 12 pulgadas incluye una cámara trasera de 13 mega píxeles con autoenfoque y una cámara delantera de 5 mega píxeles, para garantizar fotografías de la mejor calidad.♥

La nueva Samsung Galaxy Book ya está disponible en nuestro país, así que si aún no la tienes, ve de una vez por tu nueva PC 2 en 1, que redefinirá la manera en que vives la experiencia digital.

SAMSUNG



Antes del vuelo.



Windows Incluye 1 año de Office 365.

Durante el vuelo.



Galaxy Book
La PC que se adapta a ti.

*Se requiere membresía de Netflix.

PANERAI

Luminor Marina 1950

3 Days Automatic Acciaio

Panerai presenta el nuevo Luminor Marina, montado con un brazalete de acero que se integra con la caja a la perfección, con eslabones inspirados en el icónico dispositivo que protege la corona.



LUMINOR MARINA 1950
3 Days Automatic Acciaio – 44mm
PAM00722

Con el diseño clásico e inconfundible de su caja y esfera, el nuevo Luminor Marina 1950 3 Days Automatic Acciaio, lleva por primera vez un brazalete de acero con eslabones inspirados en la forma del dispositivo que protege la corona, como el primer brazalete creado por Panerai en 1999. La forma de cada eslabón individual recuerda al distintivo (puente) y cada uno se integra con el resto a la perfección, sin tornillos, para formar un brazalete totalmente ergonómico, flexible y cómodo de llevar, con un estilo deportivo y sofisticado gracias al diseño de sus detalles y a la combinación de acabados pulido y satinado.

Sólido y robusto, pero mucho más ligero que los modelos anteriores de Panerai, el nuevo brazalete está hecho de acero inoxidable AISI 316L, el mismo que utiliza la caja del Luminor 1950. Con su acabado satinado y el bisel pulido en contraste, la caja de 42 ó 44 mm también es ligera y plana gracias a que su calibre automático P.9010, solo tiene 6 mm de grosor. El movimiento automático es claramente visible a través de la amplia ventana de cristal de zafiro del fondo. El calibre, fabricado completamente en la manufactura de relojería de alta calidad de Panerai en Neuchâtel, tiene una reserva de marcha de tres días y la cuerda se carga con una masa oscilante bidireccional. Está equipado con el dispositivo que frena el volante al sincronizar el reloj y el sistema para ajustar rápidamente la aguja horaria, que se puede mover hacia adelante o hacia atrás sin interferir con el funcionamiento de la aguja del segundero. Esta función, muy útil para cambiar la hora o los husos horarios, también permite ajustar rápidamente la fecha situada a las 3h.

La esfera del nuevo Luminor Marina 1950 3 Days Automatic es negra, al más puro estilo Panerai, con grandes índices luminiscentes beige y segundero a las 9h con una aguja pequeña azul. La estructura tipo sándwich de la esfera asegura una visibilidad óptima de noche y bajo el agua, una característica que forma parte del ADN de todos los relojes Panerai.♥



LUMINOR MARINA 1950
3 Days Automatic
Acciaio – 42mm
PAM00723

**Luminor Marina 1950
3 Days Automatic Acciaio – 42mm
PAM00722**

- **Movimiento** mecánico automático, calibre P.9010, realizado íntegramente por Panerai.
- **Funciones** horas, minutos, segundero pequeño, fecha.
- **Caja** 42 mm, acero inoxidable AISI 316L.
- **Esfera** negra con números arábigos e índices horarios luminiscentes. Fecha a las 3h, segundero a las 9h.
- **Reserva de marcha** 72H.
- **Hermeticidad** 10 bar (~100 metros).

**Luminor Marina 1950
3 Days Automatic Acciaio – 44mm
PAM00723**

- **Movimiento** mecánico automático, calibre P.9010, realizado íntegramente por Panerai.
- **Funciones** horas, minutos, segundero pequeño, fecha.
- **Caja** 44 mm, acero inoxidable AISI 316L.
- **Esfera** negra con números arábigos e índices horarios luminiscentes. Fecha a las 3h, segundero a las 9h.
- **Reserva de marcha** 72H.
- **Hermeticidad** 10 bar (~100 metros).

emwa

www.emwa.com.mx
emwamx

GET STRONGER NOW

Entrenamiento de temporada

Ahora que el otoño deja ver su rostro, debemos prepararnos para tener un guardarropas *ad hoc* a la temporada. La práctica de ejercicio nos ayuda a mantener un equilibrio físico y mental para enfrentar el ritmo acelerado de vida que la actualidad nos demanda. Además de limpiar nuestra mente y mantenernos activos, permite fortalecer los músculos que mueven nuestro cuerpo. Te recomendamos elijas una práctica que permita quemar las grasas inconvenientes, mantener un ritmo cardíaco apropiado y tonificar los músculos.



Under Armour



Vans



New Balance



Porsche Design Sport by Adidas



Adidas



Under Armour



Porsche Design Sport by Adidas



Porsche Design Sport by Adidas



Under Armour



Under Armour



SIENTE EL SABOR

HAY MOMENTOS QUE
SE DISFRUTAN TANTO
QUE TE HACEN
CERRAR LOS OJOS

HAZ DEPORTE. **HOLA** 01800-704 4400 llamada sin costo INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

D.R. © The Coca-Cola Company 2017. COCA-COLA, el diseño de la botella contour y "Siente el sabor" son marcas registradas de The Coca-Cola Company

FASHION 5

EL ESTILO SE MULTIPLICA

Por Víctor Blankense

En la vida, de lo que podemos estar seguros es que en cualquier elección tenemos la posibilidad de abrir el panorama a las oportunidades; en la moda esta decisión se magnifica. Ahora que estamos en la temporada *Fall Winter*, nos daremos la oportunidad de visitar esas tiendas que tanto nos gustan o confiar en el *e-commerce*, que cada vez se adapta más a la decisión de compra. Si en algún momento temes por la segunda opción, lo que te afirmo es que si tus dudas son la talla, el tiempo de entrega o la seguridad del medio de tu tarjeta de crédito, ¡disípalas! Las grandes marcas y los famosos *retailers*, ofrecen una guía precisa de tallas, ten a la mano la cinta de medir cuando vayas a elegir. Respecto a la seguridad de compra, constantemente se generan sistemas de protección al consumidor, con el fin de evitar que alguien tome tus datos y haga mal uso. Esta temporada, atrévete a hacer una elección básica de cinco prendas que combinadas hagan de ti el gurú de la moda masculina y envidia de tus cercanos.



1.-
Brunello
Cucinelli

2.-
Massimo
Dutti

3.-
Lacoste

4.-
Zara

5.-
Ted
Baker



2



3



4



5



6



7



8



9



10

- Giorgio Armani 6.-
- Zara 11.-
- Lacoste 7.-
- Ted Baker 12.-
- Massimo Dutti 8.-
- Brunello Cucinelli 13.-
- Thomas Pink 9.-
- Giorgio Armani 14.-
- Guess 10.-
- Massimo Dutti 15.-



11



12



13



14



15

16.-

Brunello Cucinelli

17.-

Salvatore Ferragamo

18.-

Ted Baker

19.-

Louis Vuitton

20.-

Massimo

Dutti

16



17



18



21



19



23



22



20



24



21.-

Salvatore
Ferragamo

22.-

Thomas Pink

23.-

Salvatore Ferragamo

24.-

Thomas Pink

25.-

Ermenegildo Zegna

25

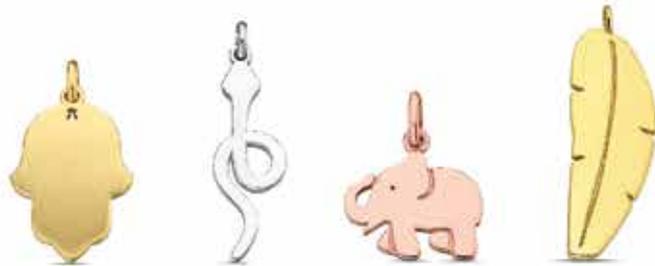


GWYNETH PALTROW in

Tender Stories Nº7

Esta certificación de autenticidad, TOUS es una marca registrada de S. Tous, S.L.

WWW.TOUS.COM



TOUS

JOYEROS DESDE 1920

SABOR A MÉXICO

Tequilas y mezcales



TEQUILA HERRADURA



TEQUILA ALACRÁN



MAESTRO DOBEL DIAMANTE

Historias interminables surgen de un buen tequila o mezcal. Este septiembre nos daremos el lujo de disfrutar uno de los destilados que han formado parte de la historia de nuestro país. Las fiestas patrias se harán presentes y nosotros elegiremos una opción para disfrutar acompañado de limón, naranja y sal de mar. Opciones hay muchas, lo que te compartimos son estos ejemplares imperdibles que están disponibles en Vinoteca. Por aroma, cuerpo y sabor, opta por una opción que conquiste tus gustos. ▼



EL JOLGORIO – CUIXE

EL JOLGORIO – BARRIL

EL JOLGORIO – PECHUGA

EL JOLGORIO – TOBALÁ

-THE- GRILL

EL ARTE DE LA PARRILLA

El *grill* se ha convertido en uno de los estilos culinarios favoritos de todos los mexicanos, gracias al delicioso aporte de sabor ahumado que brinda a los platillos. Conoce más acerca de esta técnica de cocción que si bien es difícil dominar, cada vez son más los chefs que se apasionan por el arte de la parrilla.

Proveniente de la lengua inglesa, el término *grill* comenzó a utilizarse en la segunda mitad del siglo XVII, como un verbo cuyo significado es “asar o cocer alimentos sobre la parrilla (rejilla hecha con delgadas barras paralelas de hierro o acero), directamente al fuego, utilizando carbón”.

Actualmente, esta expresión también se utiliza para designar a los alimentos que han sido asados bajo las condiciones antes mencionadas, así como para denominar las áreas dentro de un restaurante donde se sirve este tipo de comida.

Los preferidos a la parrilla

El alimento al *grill* por excelencia es un buen corte; sin embargo, su sabor inigualable es ideal también para asar cualquier tipo de carne (cerdo, pollo, pato, cordero), pescados y mariscos, así como embutidos y vegetales. Incluso, con esta técnica se pueden preparar hasta postres, como manzanas asadas, por mencionar un ejemplo.

Aunque la palabra *grill* es un anglicismo, realmente proviene del latín, a través del francés; su expresión equivalente en castellano es “parrillada”.

Secretos del asador

Si te encanta cocinar y eres fan del *grill*, debes conocer estos secretos para obtener los mejores resultados en tus platillos:

- Siempre es mejor utilizar un asador cerrado, ya que así funciona de manera similar a un horno, por lo que el tiempo de cocción será menor y los alimentos perderán menos jugo.
- Colocar las fuentes de calor del lado derecho e izquierdo y colocar en el centro una charola de aluminio desechable con agua, donde se puedan depositar los fluidos que escurran, y de esta manera se regule la temperatura y se mantenga el interior del asador con alto grado de humedad.
- Si se decide utilizar una parrilla de gas, existen barras saborizantes que se encargan de aportar los sabores de la madera, mientras se aprovechan los beneficios de lograr una cocción más rápida y un fuego más controlable.
- Empezar a cocinar desde que el carbón está en flamas, con el fin de aprovechar las temperaturas más altas.
- Sólo dar dos vueltas a los alimentos, de lo contrario, se desjugan.
- Una vez cocidos los cortes, antes de rebanarlos hay que dejarlos reposar para que los jugos y el exquisito sabor se dispersen en todas sus partes.



EL *sabor*
DE LOS
grandes
NEGOCIOS



**SABEMOS
DE SABOR**



**Ganadería
REVUELTA**



ventas@ganaderiarevuelta.com.mx / www.ganaderiarevuelta.com.mx  

Montecarlo, S.P.R. de R.L. de C.V., Torreón, Coahuila, México

Ventas mayoreo y envíos a toda la República Mexicana Tel. 01 800 623 77 77



Presentado por:



Roberto Gutiérrez

Prime Rib Rostizado

Descubrió su gusto por el asado desde hace nueve años, cuando se juntaba con todos sus amigos y familiares para hacer carnes asadas y nadie le entraba al asador. Para su fortuna, su padre le enseñó desde pequeño a asar la carne, por lo que fue él quien empezó a tomar el gusto por el asador en las reuniones, y con el paso del tiempo comenzó a innovar con nuevas recetas que representaron retos, descubriendo así su ingrediente favorito: la sal de mar.

Roberto GuTi robertogtzly



RECETA: PRIME RIB ROSTIZADO

3.5 kg de *prime rib*
1 ½ cda. de sal de mar
2 cda. de ajo natural finamente picado
1 cda. de romero seco finamente picado
2 ½ cda. de pimienta gruesa en polvo
Aceite de oliva al gusto

PREPARACIÓN

Al trozo de *prime rib* de 3.5 k se le embarra ligeramente con aceite de oliva en toda la carne. Mezclar por aparte la sal, la pimienta, el romero y el ajo, y cubrir la carne uniformemente. Ponerlo en el rosticero. Cocinarlo por 1.5 hrs hasta que el centro del prime rib esté a 135 °F y este en término medio. Retirar y dejar reposar por 10 min, para que los jugos bajen. Rebanar y servir.



Presentado por:



LORDS OF
THE GRILL



RECETA:

LECHÓN AHUMADO EN CEREZO

1 lechón de 4.5 k
300 g de manteca de cerdo
Sal de mar al gusto
Chips de cerezo

SALSA DE HABANERO

½ cebolla morada en julianas
1½ chile habanero verde rebanado y desvenado
½ limón amarillo
½ naranja
1 cucharada de sal de mar
Aceite de oliva, vinagre de manzana, pimienta y orégano, al gusto

PREPARACIÓN

Remojar los chips de madera de cerezo en agua durante 30 minutos previo a asar. Preparar el asador Summit de carbón para cocinar en modo ahumador a fuego bajo indirecto (220 °F - 270 °F o 104 °C – 132 °C). Mezclar todos los ingredientes de la salsa y reserva. Enjuagar el lechón y secarlo muy bien con una servilleta; retirar los riñones y los ojos. Barnizar el lechón generosamente con manteca por dentro y por fuera y espolvorear sal de grano por ambas partes. Ecurrir un puñado de *chips* de madera y colocarlas directamente sobre la brasa. Colocar el lechón en el asador, posicionado sobre la bandeja de aluminio con agua y cerrar la tapa del asador. Ahumar el lechón durante 4 horas; cuando la temperatura interna del lechón marque 195 °F (90 °C), abrir las ventilas superior e inferior de 15 a 25 minutos. Retirar el lechón del asador cuando la temperatura interna indique 204 °F (95 °C). Dejar reposar 15 minutos antes de servir. Acompañar con tortillas y la salsa.

Marcelo Gutiérrez

Lechón ahumado en cerezo

Desde pequeño, Marcelo disfrutaba ver la manera en que su papá cocinaba al carbón; por esta razón le gustó el tema de la gastronomía. Ahora, disfruta preparar sus recetas a su esposa, familia y amigos, a las cuales siempre incluye su ingrediente preferido, el chalote.

f Marcelo Gutierrez Lopez-Yañez t marcelogtzly @ marcelogtzly



Presentado por:



Aris Papadopulos

Short Rib Ahumado al Cerezo

Hace aproximadamente 15 años, Aris descubrió su gusto por la cocina al preparar platillos para familiares y amigos. Actualmente es Chef Le Cordon Bleu y continúa compartiendo sus recetas con sus seres queridos, en las cuales no puede faltar su ingrediente preferido, la paprika.

18hrsRibs 18hrsRibs arispd



RECETA: SHORT RIB AHUMADO AL CEREZO

Costillar de short rib de Revuelta
Ajo
Pimienta
Sal
Paprika
Cebolla
Pizca de café
Leña de encino

PREPARACIÓN

Limpiar el costillar de Revuelta, quitar grasa en exceso y membrana de huesos; mezclar rub seco, untar el costillar con mostaza o aceite de olivo; aplicar el rub al costillar; prender leña de Encino y ahumar las costillas de 8 a 9 horas a temperatura baja, hasta alcanzar 209 °F al centro del costillar. Presentar el costillar cortado por costilla individual.





Innovation
that excites®

TOTALMENTE NUEVO NISSAN MAXIMA.

NO TE JUSTIFIQUES. LO HACES POR TI.



Modo de manejo
Normal/Sport.



*Aceleración de
0 a 100 km/h en 6.3 s.



** Interiores Premium
(Insertos en Alcántara).



NissanConnect™

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

Consulta equipamiento y aditamentos especiales por versión.

NissanAlameda.com.mx

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



Presentado por:



Ricardo Alberto Berlanga

Dátiles asados con queso de cabra y tocino

Ricardo Berlanga descubrió su gusto por la cocina desde muy pequeño, heredado tanto de su madre como de su padre. Actualmente es ganadero y quesero, además de un excelente parrillero.

Sus recetas se caracterizan por incluir siempre su ingrediente favorito, que es el queso de cabra, y con quienes más disfruta compartirlas es con su esposa, hija, familiares y amigos.

Ricardo Berlanga



RECETA: DÁTILES ASADOS CON QUESO DE CABRA Y TOCINO

Dátiles
Queso de cabra
Nueces
Tocino

PREPARACIÓN

Se rellenan los dátiles con queso de cabra, se le agrega nuez y se envuelve en tocino; con un palillo se sostiene hasta ponerlo en el asador. Una vez que esté en el asador, estar volteando el dátil para que se cocine de manera uniforme el tocino (no requiere de mucho tiempo). Ya que estén listos, retirar el palillo y servir al gusto.



www.almeras.com.mx



ALMERAS



**Casa Club
Alberca**
Canchas de Pádel
Terrenos desde 270m2
Caseta y cámaras de vigilancia
Sistema de grabación central
Vigilancia permanente (365/24)
Segundos accesos controlados
Sistema de control para visitantes

**HAS
LLEGADO
A TU DESTINO**

María Montessori 100 / C.P. 27100 / Torreón, Coah. / México
Email: ventas@almeras.com.mx / Ventas: (871) 150 50 55



Presentado por:



MaryLu Gidi

Tarta Tatin de Durazno

Desde los nueve años empezó su gusto por la cocina, el cual heredó de sus padres y de su abuela paterna principalmente, aunque su abuela materna también cocinaba muy bien, de ahí su pasión y talento. Era tanto su gusto por cocinar, que desde esa edad tenía muy claro que sería chef y tendría un restaurante.

Actualmente es dueña de Apolo y miembro de Grillfellas. Le encanta preparar platillos para familiares y amigos; encuentra que cocinar para ellos es una manera de apapacharlos y nada le complace más que ver la sonrisa causada por la satisfacción al probar un platillo preparado por ella.

Para MaryLu hablar de un solo ingrediente es muy complicado, cree que la mezcla de varios ingredientes es lo que da el verdadero resultado de un sabor preferido, que no solo deleita el paladar, sino que crea un recuerdo gastro-sensorial.

[f](#) MaryLu Gidi Chef [@](#) chefgidi #chefgidi



RECETA: TARTA TATIN DE DURAZNO

De 8 a 10 duraznos
150 g mantequilla
 $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
 $\frac{1}{2}$ k masa hojaldre
Canela molida
1 cucharadita de esencia de vainilla
Helado de vainilla para servir

PREPARACIÓN

Preparar en una sartén profunda de hierro fundido de 10 o 12 pulgadas. Partir en cuatro los duraznos, remover el hueso. Poner los duraznos al *grill* en fuego directo para sellar, solo es necesario que se marque la parrilla, pasar a calor indirecto. Sobre fuego directo poner la sartén con la mantequilla, en cuanto se empiece a derretir la mantequilla incorporar el azúcar y mezclar. Dejar que se empiece a hacer un caramelo color ámbar, agregar la vainilla y la canela y mezclar. Acomodar los duraznos lo más pegados posible y dejar cocer en el caramelo por 10 min. Mientras, con un rodillo estirar la masa de hojaldre para formar un círculo 2 cm más grande que el diámetro de nuestra sartén y de $\frac{1}{2}$ cm de grosor. Mover la sartén a calor indirecto y acomodar la masa de hojaldre sobre los duraznos. Fajar la masa entre los duraznos y el sartén, tratando de apretar lo más posible los duraznos. Hacer cuatro incisiones chicas al centro de la masa, para que salga el vapor durante la cocción. Dejar a calor indirecto y tapar el asador. Dejar cocer 20 a 25 min, retirar del fuego y dejar reposar por 10 min. Colocar un platón sobre la masa crujiente y voltear la tarta para que queden los duraznos expuestos. Servir con helado de vainilla.





Buen Comer

La Industria Restaurantera en crecimiento

Pese a coyunturas económicas adversas, la Industria Restaurantera en México ha mantenido una tendencia de crecimiento durante los últimos años, lo que la ha convertido en uno de los ramos productivos más importantes del país.

La Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC), define a la Industria Restaurantera como “servicios de preparación de alimentos y bebidas para consumo inmediato”; los productos no llevan algún proceso de conservación o envasado, por lo que existe una brecha temporal muy corta entre su preparación y su consumo, descartando la formación de inventarios.

Restaurante

LA MAJADA®



SERVICIOS DE
CATERING

f lamajada ☎ (871) 713.4715 / 713.4100 📷 lamajadatrn
Blvd. Independencia y Calle Donato Guerra. Torreón, Coah.



Garufa Restaurante Argentino

Un buen momento para compartir

Garufa es parte fundamental de la gastronomía lagunera desde hace 18 años. Sus cortes y las especialidades de la cocina argentina se preservan en su exquisito sabor y calidad.



Cocina
argentina

ESPECIALIDAD DE LA CASA:



Bife de Chorizo

La más succulenta selección de *rib eye* preparado en nuestra parrilla al más puro estilo argentino.

En una región donde la carne es mucho más que una necesidad alimentaria, María Esther Aguirre y Gregorio Muñoz vieron la oportunidad de ofrecer a la región lagunera las delicias de la parrilla pampera iniciando una aventura gastronómica que se mantiene entre las preferidas de propios y extraños.

Con sus carnes y platillos preparados al momento y un esmerado servicio, complacen a grupos de negocios, igual que de familiares o amigos.



Chef María Esther Aguirre

“Todos nuestros platillos los preparamos utilizando los ingredientes de la más alta calidad, buscando complacer al paladar más exigente”

Ticket promedio:
\$500



Abasolo y Degollado
Reservaciones: (871) 716 4072
garufalaguna@prodigy.net.mx

RATIONAL

SelfCookingCenter®



aldape s.a.
de c.v.

El asistente confiable para la cocina profesional.

El mejor negocio, para su negocio.

CAFETERÍAS • RESTAURANTES • HOTELES • HOSPITALES • COMEDORES

MATRIZ

Bvld. Revolución 1855
Ote. Centro 27000 Torreón, Coah.
(871) 222.70.50 / 713.13.09

aldape@aldapesa.com

DELICIAS CHIH.

Av. 6ª Nte. 404 Centro 33000
Delicias, Chih.
(639) 472.08.10 / 474.10.79

aldaped@prodigy.net.mx



Mezzo

Fine Dining Restaurant

Mezzo es un restaurante de comida Italiana con toques internacionales, que ofrece diferentes entradas, ensaladas, pastas hechas a mano, pizzas, platillos fuertes y postres italianos.



Cocina Internacional

ESPECIALIDADES DE LA CASA:

Spaghetti de mariscos

Spaghetti hecho a mano, en salsa de tomate y albahaca, con camarones, mejillones y calamar.

Rib-eye Antonello

Rib-eye acompañado de una cabeza de ajo asada, pimiento rojo con queso crema, papas a las hierbas y una moneda de mantequilla.

Dark Chocolate Cake

Pastel de chocolate intenso, con salsa de chocolate y frutos rojos.



Fue fundado por los chefs Karen Paulina Ramírez y Oliver Sifuentes en septiembre de 2015; surgió con la idea de abrir un restaurante pequeño, estilo europeo, con platillos de calidad. Mezzo es un restaurante donde gran parte de su menú se elabora artesanalmente.



Chefs Karen Paulina Ramírez y Oliver Sifuentes

“Los esperamos con mucho gusto, es un placer para nosotros recibirlos y cocinar para nuestros invitados”

Ticket promedio:
\$ 350



Degollado esquina con Abasolo
Colonia Centro
Reservaciones: 711 1192

paulina@mezzorestaurante.com
oliver@mezzorestaurante.com
Mezzo



1^a Feria Nacional del TEQUILA

Ven y conoce nuestras promociones

(871)124-25-26 • www.pidechalan.com
Bvd. Independencia #698 ote. Col. Centro

[f/elchalanlicores](https://www.facebook.com/elchalanlicores) [@elchalanlorreon](https://www.instagram.com/elchalanlorreon)

Promoción válida del 1 de Septiembre al 30 de Septiembre del 2017.

EL
CHALÁN
LICORES • CERVEZA

Domino's Pizza

Sub Franquicia Laguna Pizzas

Nadie lo hace como Domino's

Domino's es la cadena de restaurantes de entrega a domicilio más grande, exitosa e innovadora de México; es operada por Laguna Pizza y está presente en cuatro estados de la república: Tamaulipas, Coahuila, Durango y Sinaloa. Hoy, son la segunda sub franquicia más grande del país con 30 tiendas, y la franquicia más grande del norte del país, aportando desarrollo a franquicia maestra, operada por ALSEA.

Cocina
Internacional



Domino's Pizza inicia operaciones en Torreón, en octubre de 1995, con una sucursal en el Blvd. Independencia y la calle Lerdo de Tejada, siendo los pioneros en la entrega a domicilio de un producto de excelente calidad. Su llegada fue todo un éxito en la Comarca Lagunera; en los siguientes siete años, se desarrolló la marca logrando abrir 11 sucursales más. Hace cinco años Grupo Lujor adquiere los derechos de la marca en los estados de Sinaloa y Tamaulipas, agregando a la franquicia 21 tiendas distribuidas en nueve ciudades. Actualmente tiene 30 sucursales operando en cuatro estados y 12 ciudades, consolidando la marca en el gusto de sus invitados.

Lic. Edgar Martínez Pedroza
Director de Operaciones

“El éxito de gestión y la renovación de la sub franquicia Domino's es crear, apoyar y disciplinar a los miembros del equipo y que nunca pierdan la visión de un excelente servicio en todo lo que representa al cliente. Estamos solidificando la marca como líder del mercado con pasos seguros y bien pensados, reubicando y remodelando tiendas, nuestra meta es ser el mejor operador del país”



Ticket
promedio:

\$ 164



Domino's hace con cada pizza la mejor experiencia del día a través de un menú con combinaciones de los mejores ingredientes; garantiza la entrega de cada orden a domicilio en menos de 30 minutos, de lo contrario es GRATIS, y tiene la mejor forma de pedir tu pizza por medio de la *app*, la cual ha sido mejorada y renovada para su relanzamiento nacional a partir de agosto del presente año, con cuatro pilares que hacen la diferencia:

- Domino's to go
- Pago en línea
- Domino's to places
- Programa tu orden



ESPECIALIDAD DE LA CASA:



Pizza Sartén

Cuando disfrutas una Pizza Sartén de Domino's, disfrutas de una masa hecha a mano con un ligero sabor a mantequilla y recién horneada en sartén, con la mejor salsa, más especias, queso 100% mozzarella con un toque de provolone y con ingredientes hasta la orilla.



Juarez # 5815
 Col. San Felipe, 27085
 Torreón, Coahuila
 ☎ (871) 169 2114 / 169 2115

✉ lizbet_navejas@grupolujor.com.mx
 🌐 www.dominos.com.mx
 📌 Domino's Laguna

Los Mariskoos del Huari Chick

Cocinando somos los mejores

Elaboran deliciosos platillos mar y tierra, con estándares de calidad, a un precio razonable.

Cocina
mar y tierra
contemporánea



El Huari Chick surge en 1985 con la visión de traer a La Laguna un concepto único que mezclara los sabores mar y tierra con un ambiente 100% familiar. En el año 2009 el restaurante toma un nuevo rumbo con el que se buscó conservar y mejorar los sabores característicos del Huari Chick, creando un lugar cómodo y moderno donde todos los comensales pudieran sentirse a gusto. En esta nueva etapa el nombre cambia de Huari Chick, a Los Mariskoos del Huari Chick.



“En Los Mariskoos trabajamos todos los días con la única intención de llevar a cada mesa, platillos deliciosos bajo las más estrictas normas de calidad”

Ticket
promedio:
\$ 150



Se enfocan en cuidar que su ambiente sea totalmente familiar. Están estrenando nuevas instalaciones, las cuales les permiten ofrecer a sus clientes mayor comodidad; diseñaron una amplia área de juegos para la tranquilidad de las mamás.



ESPECIALIDAD DE LA CASA:



Torre de Mariskoos

Camarón cocido, camarón crudo, pulpo, callo y ceviche de camarón, bañados con salsa negra, en espejo de chiltepín.



Sucursal Periférico

Periférico Raúl López Sánchez #8901
Col. Nueva Laguna Norte
Torreón, Coahuila
Horario: lunes a domingo
8 a.m. a 9 p.m.
☎ 750 8150 y 228 0416

Sucursal Independencia

Bldv. Independencia #2409 Ote
Torreón, Coahuila
Horario: domingo a jueves
12:00 p.m. a 9:00 p.m.
viernes y sábado
12:00 p.m. a 11:00 p.m.
☎ 228 0354

✉ atencionaclientes@losmariskoos.com.mx
🌐 www.losmariskoos.com.mx
📌 Los Mariskoos del Huari Chick

El.Bar.de.Alado

#Experimentando

La propuesta que maneja El.Bar.de.Alado es una cocina gastro-casual.



Cocina
gastro-casual

ESPECIALIDAD DE LA CASA:



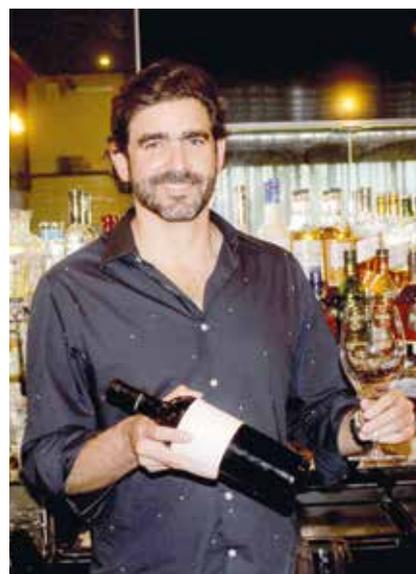
Pulpo Crujiente

Pulpo en trozos, capeado y crujiente en salsa Gingin (salsa oriental a base de chabacano).

El Bar.de.Alado es un bar con una actitud seria a la gastronomía, donde nuestros clientes pueden experimentar momentos especiales con coctelería, destilados, vinos y cerveza, con una sensación casual.

Chef Carlos Finck

Con #Experimentando los jueves, nuestro deseo es que tengan nuevas experiencias y sabores con el toque que nos caracteriza”



Ticket
promedio:

\$ 400

bar.de.alado
by La Casa Del Panini

Bld. Las Quintas #80 L-1
Plaza Independencia
Torrón, Coahuila
Reservaciones: 713 7176

reservaciones@lacasadelpanini.com
bardealado
bar.de.alado



GALERÍAS
LAGUNA

TE LLEVA A ITALIA

¡Compra, participa y viaja!

Visita nuestro Centro Comercial, presenta un ticket de compra por \$800.00 o más, calcula cuántos visitantes hay dentro de la urna y gana un viaje doble todo pagado a Italia.



Vigencia del 1 de agosto al 30 de septiembre de 2017.
No aplica con otras promociones. No es canjeable por dinero en efectivo.
Limitado a un solo premio. Las imágenes son para uso ilustrativo únicamente.

galerias.com/GaleriasLaguna     

CREA EL MOMENTO

Rincón del Bife

Tradición que se comparte

Su amplio menú deleita todos los paladares con las creaciones del chef, que van desde pastas y ensaladas hasta sus únicos e inigualables cortes a la parrilla argentina, además de una extensa selección de vinos nacionales e internacionales, para acompañar cada platillo.



Parrilla
argentina

ESPECIALIDAD DE LA CASA:



Bife de chorizo

Uno de los cortes más emblemáticos de la parrilla argentina. Marmoleado y marinado de tal manera que potencializa su jugosidad, textura y exquisito sabor mantequilloso.

Rincón del Bife ha compartido a lo largo de 13 años sus exquisitos e inigualables cortes de carne, además de una gran variedad de platillos internacionales. Se distingue por su agradable ambiente familiar y de negocios; por las noches se hace presente un ambiente romántico y de bohemia. Además, cuenta con el excelente servicio que su personal otorga a cada uno de sus invitados, para que su experiencia sea inolvidable.

Chef Alex Roque

“Excelente lugar para compartir. Desde parrilla, un buen vino, hasta un exquisito postre. Fomentamos el arte argentino para deleitar al comensal, tanto en comodidad como en nuestros platillos con nuestro sello distintivo”



Boulevard Independencia #2390
Col. Estrella
Torreón, Coahuila
☎ 717 9096 y 793 7788

✉ contacto@bife.mx
f Rincondelbifotorreon
@ rincondelbife

¡CELEBREMOS
JUNTOS A
MÉXICO!



CHURRASCO

Sabor exquisito

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

 Rincón del Bife


Rincón del Bife
Restaurante - Bar

Steak Palenque

El lugar ideal

Con 25 años al servicio en La laguna, Steak Palenque se distingue por su inigualable servicio, calidad de alimentos y ambiente familiar, siendo el principal restaurante en la región lagunera para deleitar con excelentes cortes americanos y el cabrito al pastor. Creando para los comensales una verdadera experiencia inmejorable. En Steak Palenque, los empresarios aflojan su corbata y amarran los negocios.

Comida
mexicana



ESPECIALIDAD DE LA CASA:



Cabrito al pastor

Cabrito selecto de libre pastoreo, asado a fuego indirecto.

La recomendación:

- Cabrito al pastor
- Rib eye añejo
- Pay casero

Lo más:

- Salón privado para eventos
- Área de juegos para niños
- Música en vivo
- Estacionamiento techado
- Clima



Ticket
promedio:

\$ 350



Bld. Independencia 2557
Colonia San Isidro, 27100
Torreón, Coah.
Reservaciones: 718 5504

f Steak Palenque
v steak_palenque



LA CENA DE TU ACOMPAÑANTE
¡GRATIS!

VA POR NUESTRA CUENTA

DE LUNES A SÁBADO DE 7:00 P.M. A 12:00 A.M.



TODO EL BAR 2x1 TODO EL DÍA

*APLICAN RESTRICCIONES

BLVD. INDEPENDENCIA #2557 OTE. TORREÓN, COAH. TEL. (871) 718 55 04
steakpalenque_eventos@hotmail.com www.steakpalenque.com.mx

El Agave

Alta cocina mexicana

Su distinguido sabor mexicano y la excelente presentación de sus platillos hacen de El Agave una de las opciones más exclusivas de la ciudad.



Cocina
mexicana

ESPECIALIDAD DE LA CASA:



Costilla braseada

Costilla preparada a cocción lenta y sellada a las brasas. Va acompañada de una cama de puré de zanahoria.

Con la intención de brindarle a la Comarca Lagunera un concepto que fusiona lo gourmet y lo mexicano, surge el nacimiento de El Agave, abriendo sus puertas el 12 de marzo de 2006.

La ambientación y el servicio a los comensales le dan el valor agregado a la cocina mexicana que ofrece El Agave, haciendo de su experiencia algo delicioso y agradable.

“Siendo sede para cerrar negocios o compartir con tu pareja, nuestra amplia cava de vinos y deliciosos platillos logran la armonía perfecta para el motivo que celebres”



Plaza Cuatro Caminos - Tercer piso

📞 747 2220

📘 ElAgaveCimaco

📷 ElAgaveTrc

el
agave

ALTA
COCINA
MEXICANA.



Plaza Cuatro Caminos
Tercer piso
RESERVACIONES

747 22 20 el agave @elagavetrc

Águila Dorada

Petit Restaurant Boutique

Águila Dorada es un restaurante de cocina mexicana honesta, donde utilizan los ingredientes básicos de la cocina para transformarlos en excelentes platillos de orígenes de nuestros ancestros.



Alta cocina
mexicana

ESPECIALIDAD DE LA CASA:



Rib eye a la sal

Rib eye rebosado en sal de mar con cocción en asador y horno, acompañado de vegetales asados; todo con un gran sabor de finas hierbas.

Su cocina de humo es lo que más marca en el restaurante platillos perfectamente asados. Predomina la carne vacuna, pero también ofrecen platillos de mar tradicionales de nuestro país. Su diferencia en el servicio son las salsas hechas al momento por el mesero. Es de distinguir la originalidad de su presentación de cortes.

Chef Leonardo Rivas

“No hay mejor comida en el mundo que la mexicana por la complejidad e inmensidad de ingredientes que tenemos”



Ticket
promedio:

\$ 550



Águila Dorada
PETIT RESTAURANT BOUTIQUE

Bld. Las Quintas #50, local 1
Col. Quintas San Isidro
Torreón, Coahuila
Reservaciones: 182 0749

aguilaysoltorreon@hotmail.com
Águila Dorada
Águila Dorada

QUESOS
CHILCHOTA
El Queso de México



CELEBRA CON SABOR
16 DE SEPTIEMBRE

Encuentra nuestros productos en:



o en tu tienda más cercana

Informes y Ventas: ☎ (871) 719 16 81(84) 🌐 www.chilchota.com 📱 📺 📷 ChilchotaMx
Producto sujeto a disponibilidad en tiendas

Oriental Grill

#YouBelong

Restaurante de comida china, japonesa, tailandesa y algunos platillos fusión oriental-peruana. Con una variedad de más de 80 platillos, la cocina de Oriental Grill se caracteriza por la frescura y calidad en su preparación, al estilo original, ya que la gran mayoría se preparan en wok.



Cocina
Internacional



Con nueve años en La Laguna, el restaurante es ya considerado un clásico por los comensales; sin embargo, renovamos continuamente nuestra cocina. 2016 estuvo marcado por platillos innovadores de cerdo como Baby Back Ribs Dumplings, y Filete Cantonés. En este año nos enfocamos en platillos japoneses como Ramen Noodles y opciones coreanas como Kimchi.

ESPECIALIDAD DE LA CASA:

Pollo Quing

Crujientes trozos de pollo acompañados de chícharo nieve, nuez de la india y chile de árbol. Bañados en nuestra salsa hecha a base de sambal, kung pao y ajo.

Combos desde:
\$ 112

Una de las mayores satisfacciones de mi trabajo es ver clientes felices de estar con nosotros por la calidad de nuestra cocina y de nuestro servicio.

Alberto Herrera



Calle Feliciano Cobián 264
Col. Nueva Los Ángeles
(871) 6902 523 y (871) 7181 822
orientalgrilltrc@gmail.com
www.orientalgrill.com.mx

Oriental Grill Torreón
 orientalgrillt

DUO

IMPRESIONES



POSTERS | VINIL DECORATIVO | IMPRESIÓN DE LONA Y VINIL | CANVAS | PULSERAS PARA EVENTOS
SERIGRAFÍA | IMPRESIÓN Y BORDADO EN PLAYERAS | REVISTAS | PAPELERÍA CORPORATIVA
ROTULACIÓN DE VEHÍCULOS | ARTÍCULOS PROMOCIONALES | ANUNCIOS LUMINOSOS

📍 Blvd. Constitución T791 Ote.
☎ 268.08.64 | 204.08.10
✉ duo_impresiones@hotmail.com

📍 Paseo del Tecnológico 415
☎ 267.65.38
✉ duo.paseodeltec@gmail.com

📍 Clzda. División del Norte 850
☎ 311.78.12 | 187.89.86
✉ duo.divisiondelnorte@gmail.com



Un gran nicho de oportunidad

Son muchas las empresas que se encuentran incursionando en el negocio de banquetes a domicilio, mejor conocido como catering; sin embargo, aún hay mucho por perfeccionar en materia de organización, capacitación, desarrollo, calidad, higiene, servicio al cliente y tecnología, siendo pocas las que han logrado un total desarrollo.

#LoMásRicoEnTorreón



¿Estás listo?
FIESTA, SABOR Y DIVERSIÓN... SEPTIEMBRE 2017
Todos Santos Mariscos Bar





Homero Arras Catering

Banquetes y calidad en servicios gastronómicos

Homero Arras Catering fue fundada en octubre de 1993, con el objetivo de atender servicios gastronómicos en general: comedores industriales, cafeterías institucionales, eventos corporativos y sociales, etc. Cuenta con la más alta capacitación, recibida en Monterrey y Guadalajara, y destaca por su compromiso por ofrecer los mejores servicios que haya en la localidad, marcando la diferencia gracias a que cuenta con el factor humano que adopta una actitud proactiva y a la vez utiliza las materias primas para preparar platillos de óptima calidad. Presenta su oferta gastronómica de manera vanguardista, a precios competitivos.



Servicios

Todo lo relacionado con alimentos y bebidas desde charolas de canapés, *coffee breaks*, servicio de comida rápida, *box lunches* para excursiones o conferencias, eventos empresariales y corporativos, convenciones, eventos sociales

(desayunos, comidas, meriendas, cenas, etc.), hasta coordinación de eventos.

“Queremos que nos confíes tu evento y que te sientas como un invitado más”



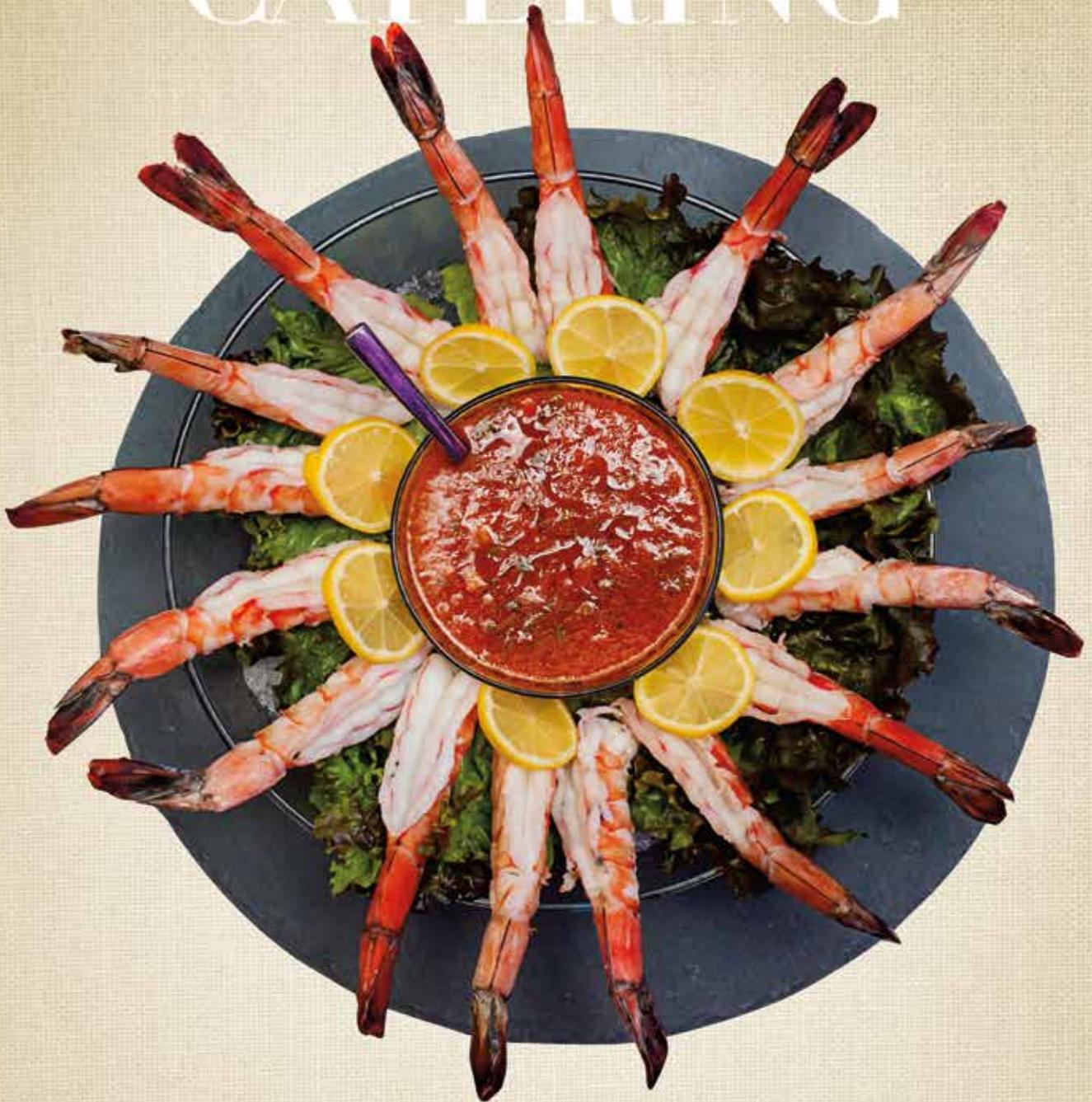
Gourmet

Calidad en Servicios Gastronómicos

Torre de la Libertad 302
Col. Las Torres
Torreón, Coahuila

(871) 7318122, 7304101, 7300487 y
AT&T : 2151920
gourmet56arrashomero@outlook.com

HOMERO ARRAS CATERING



“Momentos inolvidables requieren de una atención especial y profesional,
contáctanos para esa celebración”

Barajas Banquetes

Servicio de alta cocina

Barajas Banquetes es una empresa dedicada desde hace 20 años al servicio de alta cocina, la cual fue fundada por el Sr. Alberto Barajas y su esposa Victoria González, quienes heredaron el gusto por el arte culinario.

Se distingue por ofrecer un producto de alta calidad con un excelente servicio y precio, otorgándoles a sus clientes la garantía de satisfacer sus paladares.



Servicios

- ▶ Catering para empresas, instituciones educativas y particulares, a través de eventos como bodas, graduaciones, posadas, XV años, etc.
- ▶ *Coffe break*
- ▶ Charolas de canapés
- ▶ Organización de eventos
- ▶ Alquiler de mobiliario y equipo
- ▶ Asesoría personalizada para que sus clientes puedan elegir la mejor opción culinaria para su evento

“Nuestros eventos siempre tienen que ser perfectos, desde el más pequeño hasta el más grande; todos son igual de importantes”



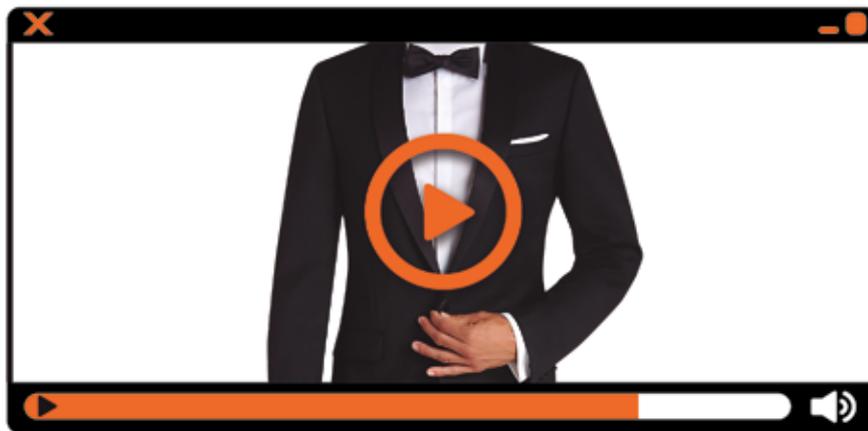
Profesor Alejandro Casas #53
Col. Magisterio
Torreón, Coahuila

☎ 730 2077 y (871) 137 4157
✉ barajasbanquetes@hotmail.com
📱 banquetesbarajas

AMA PRODUCCIONES

“ES NECESARIO PULIRSE PARA ALCANZAR LA PERFECCIÓN”

MEJORA TU IMAGEN
NOSOTROS HACEMOS QUE TU NEGOCIO
SE VEA MEJOR



WWW.AMAPRODUCCIONES.COM

-  [Vimeo.COM/AMAPRODUCCIONES](https://vimeo.com/AMAPRODUCCIONES)
-  FACEBOOK.COM/AMA.PRODUCCIONES.MX
-  [@PRODUCCIONESAMA](https://twitter.com/PRODUCCIONESAMA)
-  [AMAPRODUCCIONES](https://www.instagram.com/AMAPRODUCCIONES)
-  YOUTUBE.COM/USER/AMAPRODUCCIONESMX
-  INFO@AMAPRODUCCIONES.COM
-  TORREÓN COAHUILA MÉXICO



Banquetes Sra. Niño

Servicio profesional, creativo y eficiente

Empresa consolidada con capacidad y visión para organizar, coordinar y asesorar de manera exitosa tanto eventos sociales, como corporativos y empresariales. Su servicio es profesional, creativo y eficiente, por lo que sus clientes han encontrado en ellos experiencias de éxito.

Su objetivo es posicionarse en diferentes áreas de mercado para conquistar con su experiencia en organización de eventos a nuevos clientes, con el fin de mantener una relación comercial de largo plazo, ganándose su confianza y creando nuevas ideas para seguir sorprendiéndolos.



- Servicios**
- ▶ Catering
 - ▶ Bebidas
 - ▶ Mobiliario
 - ▶ Mantelería
 - ▶ Vajilla
 - ▶ Cristalería
 - ▶ Asesoría y coordinación
 - ▶ Personal de meseros

“Nuestra misión es ofrecer un servicio de la mejor calidad y hacer de tu evento un momento único e inolvidable”



Calle Ernesto Bredee 175
 Col. Ampliación Los Ángeles
 ☎ (871) 239 5670
 ✉ banquetes_analilia@live.com

📘 Banquetes Ana Niño
 📷 banquetes_analilia

navarro
calzado y uniformes



Personalizamos tus necesidades
Uniformes y Regalos
Corporativos e Industriales

contacto@denvermexico.com
navarro@denvermexico.com
(477) 119 31 99, (871) 711 14 14
y (871) 712 71 72
www.denvericy.com



Atracción de talento en versión Beta

Por Dafne Navarro Miranda

Hasta hace un par de décadas, ofertar un empleo en la sección de anuncios clasificados implicaba dos puntos: especificar los requisitos para cubrir la vacante y ofrecer un sueldo atractivo. Los candidatos se enfocaban en verificar sus competencias de acuerdo al puesto y a que la remuneración económica cubriera sus necesidades.

La llegada de la generación Millennial al mercado laboral, influyó directamente en los procesos de reclutamiento; puso en los directores y estrategias de Recursos Humanos el reto de reinventar los factores que permitieran atraer talento a sus organizaciones.

En la más reciente encuesta de Great Place To Work® México, sobre Los Mejores Lugares para Trabajar™ 2017, en empresas con más de 5000 colaboradores, se identificó que 61% de los colaboradores pertenecen a la generación Millennial, mientras que en las empresas de 500 a 5000, este sector conforma 55% de su plantilla de colaboradores.

Aceptémoslo, los modelos tradicionales para la atracción de talento ya casi se encuentran obsoletos; tener a las mejores personas en los mejores lugares de trabajo requiere de mente abierta, audacia y comprensión de las nuevas necesidades que surgen en el mercado laboral.

Evidentemente un buen salario seguirá siendo una de las pistas que tus candidatos rastrearán al momento de buscar empleo; sin embargo, no siempre implica que esto los refiera a la mejor oferta laboral, es aquí donde existe la gran oportunidad para guiar al talento hacia otras pistas que los atraigan a tu organización.

Para tener una oferta de reclutamiento y selección de personal atractivos, las áreas de Recursos Humanos pueden tomar en cuenta las 10 tendencias más pronunciadas en la atracción de talento.



Redes sociales

En la actualidad, las redes sociales se han convertido en el medio de mayor influencia en la toma de referencias para elegir un empleo.



Lo que hace única a la empresa

Las empresas deben mostrar sus cualidades distintivas, aquellos elementos de su cultura organizacional que la hacen únicas en su giro. Publicar en el sitio web de la empresa fotografías de las instalaciones, beneficios y eventos que se realizan, resaltarán a la vista de los candidatos los beneficios de trabajar en tu empresa.



Las empresas son como personas

Cuida la imagen pública de tu empresa; nada podría alejar más al talento que una nota negativa en el periódico o en Twitter.



Consigue referencia de los colaboradores más satisfechos

Quizá suene trillado, pero esta frase es muy cierta: "No existe mejor referencia que la de un cliente satisfecho", en este caso, un empleado.



Mantén al día los esquemas de remuneración

Permanecer vigentes en los tabuladores de compensación económica de acuerdo al sector de la empresa, hará que el sueldo y las prestaciones se conserven dentro de los estándares del mercado laboral.



No a las prácticas obsoletas

Una manera efectiva de renovar tus prácticas de atracción de talento es aprender de otras organizaciones. Asiste a eventos de recursos humanos, analiza las tendencias de reclutamiento, participa en ferias de empleo y procure la cercanía con universidades, a través de las sociedades de alumnos.



Recluta por referencia de los colaboradores

Es probable que en la empresa cuenten con un banco de talento, aprovecha este recurso y haz que ellos mismos refieran a candidatos.



Tiempo de posteo interno

Transmite a tus colaboradores el interés de la empresa por brindarles la oportunidad de desarrollo profesional. Antes de postear una vacante en los medios de reclutamiento externo, comunícala internamente y verifica si existen colaboradores que puedan asumir el cargo.



Deja siempre la puerta abierta

Una verdad es que sólo uno de todos los candidatos ocupará el puesto vacante; sin embargo, hacer sentir que todos ellos son importantes, mantendrá el interés por ingresar a la empresa. Al finalizar el proceso de selección de personal, realiza una sesión de cierre entre el personal de recursos humanos y cada uno de los candidatos que no fueron seleccionados.



Claridad en el proceso de reclutamiento

Utilizar herramientas objetivas como una matriz de competencias o conformar un comité de selección de candidatos, demostrará que el proceso de evaluación es imparcial; libre de tendencias o favoritismos, generando así en los candidatos una alta confianza en la organización.

Entender que la atracción de talento hacia tu empresa es un proceso que se encuentra permanentemente en versión Beta, impulsará al área de Recursos Humanos a involucrarse permanentemente en la creación de políticas, programas y prácticas que promuevan el bienestar de sus colaboradores, y a la vez generen el deseo de los mejores candidatos para integrarse a las filas de los excelentes lugares para trabajar. ♥



* Fuente: Estudio realizado por Great Place to Work® México: Los Mejores Lugares para Trabajar™ 2017, en empresas con más de 5000 colaboradores.



WE MOVE

WE ROCK

14 ANIVERSARIO

TORREÓN | PEREYRA | TAMPICO | MAZATLÁN

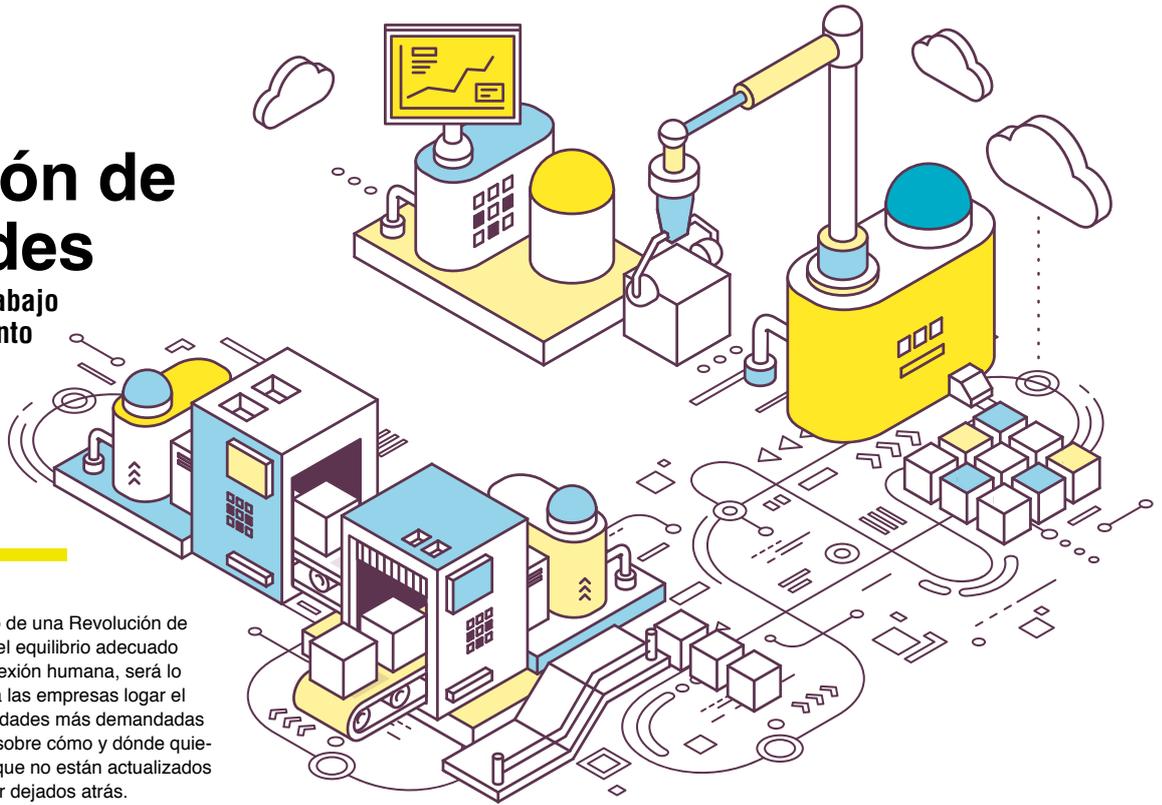
Revolución de Habilidades

De consumidores de trabajo a constructores de talento

Jared Isaac Cortés Montes
Gerente de Mercadotecnia y Relaciones Públicas
ManpowerGroup

Estamos viendo el surgimiento de una Revolución de Habilidades, donde encontrar el equilibrio adecuado entre tecnología, talento y conexión humana, será lo que permita a las personas y a las empresas lograr el éxito. Los individuos con habilidades más demandadas seguirán tomando decisiones sobre cómo y dónde quieren trabajar, mientras que los que no están actualizados estarán en mayor riesgo de ser dejados atrás.

Las cuatro fuerzas macroeconómicas identificadas por ManpowerGroup hace una década, así como sus impactos estructurales, ya son evidentes.



Revolución tecnológica: el impacto de la digitalización en las personas y las habilidades

Las nuevas tecnologías pueden ser caras y requerir personas con habilidades especiales, por lo que los empleadores aún están dudando en implementar la automatización. De un total de 18 mil empresas en 43 países, 62% no espera que la automatización o la tecnología digital afecten sus plantillas laborales en los próximos dos años, y 20% tiene la expectativa de que les ayude a aumentar los niveles de contratación.

Sin embargo, 42% están reclutando personas con habilidades adicionales en lugar de reemplazarlas y más de un tercio están facilitando la transformación al contratar externos expertos para transferir habilidades a sus propios empleados.



Sofisticación de los clientes: el poder está cambiando

Los mercados emergentes continuarán desplazando la cadena de valor. Los cinco principales destinos para hacer negocios son Nueva Zelanda, Singapur, Filipinas, Israel e India, donde localizar, obtener y contratar a una fuerza de trabajo global con habilidades en demanda dependerá de más variables y menos constantes que antes.



Elecciones individuales: de un trabajo de por vida a una carrera para mí

Las plataformas de economía colaborativa como Uber, Lyft, Thumbtack, entre otras, se han vuelto cada vez más visibles para los consumidores y han puesto atención a la uberización del trabajo. Aún así, el número de personas que trabajan por evento es aún pequeño. Incluso, el concepto de *blockchain* puede extenderse al mercado laboral, transformando la forma en que las organizaciones se estructuran, introduciendo contratos inteligentes, eliminando al mismo tiempo la necesidad de una autoridad central y llevando el poder aún más allá.



Cambios demográficos: ampliando la división

La política mundial se está convirtiendo menos en de izquierda o de derecha y más en la diferencia entre fronteras abiertas o cerradas. La movilidad del talento será cada vez más clave para las empresas, por lo que los líderes empresariales deben ser receptivos y dejar claro que todo el talento es valorado en sus organizaciones y que no dejarán de dar la bienvenida a las personas que necesitan para seguir siendo competitivos. Por lo tanto, necesitamos tomar medidas inmediatas para acelerar el proceso de actualización y recapitación de los empleados actuales para asegurar que contamos con una fuerza de trabajo preparada para el futuro. Eso es lo que queremos decir con el surgimiento de la Revolución de Habilidades.



5 empresas mexicanas que están cambiando al país

En este mes patrio queremos presentarte cinco empresas mexicanas lideradas por mujeres que están cambiando al país y nos inspiran a gritar a todo pulmón ¡Viva México!

Por Victoria147

La primer plataforma de capacitación, empoderamiento y aceleración enfocada en impulsar mujeres emprendedoras y promover la equidad de género.

Barbara Diego y Anita Sustiel

Fundadoras de Gericare

Gericare es una empresa dedicada a dar atención integral a adultos mayores o de la cuarta edad. El proyecto surgió en 2011 y ofrece servicios de cuidado en casa, club de día y apoyo gratuito a las familias. Bárbara y Anita han desarrollado un modelo innovador de atención único en el país, implementando proyectos como: Vintage People (coro de rock de adultos mayores), el congreso "Vida a los Años" y "Construyendo la Cultura Gerontológica en México", entre otros.

Ambas emprendedoras son unas apasionadas de la gerontología y tienen una visión interdisciplinaria, vanguardista y global del tema del envejecimiento. Hasta ahora han apoyado a 2 mil familias y a más de 500 cuidadoras. En 2016 su empresa concluyó con 20 mdp, y consideran que cerrarán el año en curso con una facturación de 30 mdp.

En febrero, Gericare ganó el reconocimiento 30 Promesas de los Negocios Forbes en la categoría social.

www.gericare.com.mx

Mónica Rubio y Paulina Hernández

Fundadoras de FIQA

Mónica y Paulina son dos jóvenes graduadas de la Ingeniería en Industrias Alimentarias del Tec de Monterrey. Moni tiene una Maestría en Biotecnología, donde creó una cerveza libre de gluten, mientras que Pau tiene un posgrado en Sistemas de Calidad. Hace tres años decidieron emprender FIQA, empresa que desarrolla productos y agrega valor a las empresas que producen cualquier tipo de alimento. FIQA se caracteriza por generar seguridad al cliente sobre su producto y por ser una guía incondicional para superar sus retos y problemas.

www.fiqa.com.mx

Daniela Jiménez

Cofundadora de Ditem

Sabías que en Monterrey está ubicada una empresa líder en innovación tecnológica para la manufactura, diseño de laboratorios de ingeniería, integración de robots industriales y soluciones de alta tecnología con alcance global. La empresa se llama DITEM y fue cofundada por Daniela Jiménez, una apasionada de la innovación, las nuevas tecnologías y la manufactura.

Gracias a la experiencia internacional y las relaciones con diversas universidades, han tenido la oportunidad de hacer laboratorios en Alemania y desarrollar proyectos internacionales con las empresas SIEMENS y KMS.

www.ditem.com.mx



Ana Lucía Cepeda

Fundadora de Bolsa Rosa

Ana Lucía es Fundadora y Directora de Bolsa Rosa, un proyecto que promueve y vincula al talento femenino en empleos flexibles dentro de las empresas. Además, transforma el modelo organizacional de las empresas implementando la flexibilidad laboral como política de trabajo.

Su objetivo es crear un cambio real en la cultura laboral de América Latina y del mundo, beneficiando a millones de mujeres, familias y empresas. Ha sido reconocida nacional e internacionalmente por la creación de esta organización.

www.bolsarosa.com

Valeria Lozano

Fundadora de Grupo Hábitos y La Casa del Jugo

México ocupa el primer lugar en obesidad infantil y se lleva el segundo puesto en obesidad y diabetes. A través su empresa, Grupo Hábitos, Valeria se dedica a promover un estilo de vida saludable y una alimentación balanceada en la comunidad de habla hispana. Además, es autora del libro Cambia de Hábitos y está certificada como Health Coach por The Institute of Integrative Nutrition, de Nueva York y como Instructor en Salud Perfecta por The Chopra Center University, en California. Valeria imparte programas para incentivar el cambio de hábitos y es cofundadora de La Casa del Jugo.

www.habitos.mx

Continúa tu crecimiento y actualización a través de nuestros programas.

Consulta nuestra oferta Otoño 2017

NEGOCIOS | DISEÑO | COMUNICACIÓN | GASTRONOMÍA | SALUD
CALIDAD | DERECHO | DESARROLLO | TECNOLOGÍA | IDIOMAS
MERCADOTECNIA | INNOVACIÓN | ESPIRITUALIDAD
INFORMÁTICA | CULTURA | FOTOGRAFÍA

"Dentro de este último curso seguimos aprendiendo y desarrollando herramientas que nos ayudaron a evaluar al personal que está bajo nuestro cargo, pero lo más importante es que muchas de estas herramientas se basan en una formación humanista, ver más allá del porque los colaboradores se desempeñan de cierta forma, que pasa con ellos en la parte personal que definitivamente impacta en su desempeño laboral."

Lic. Blanca Olivia Valenzuela García,
Subdirectora de Desarrollo Humano,
Centro de Rehabilitación e Inclusión
Infantil Teletón Durango



iberotorreon.edu.mx
7051055 | 7051066
WhatsApp: 8714 79 20 75
Facebook/educacióncontinuaiberotorreon
Instagram:@educacioncontinuaiberotorreon
educacion.continua@iberotorreon.edu.mx

IBERO
TORREÓN

EDUCACIÓN CONTINUA



LONDON
CONSULTING
GROUP

shape your business

RESHAPING YOUR INVESTMENT

We contractually guarantee that, once we finish implementing the solutions you need, you will have your investment returned. That's the worst case scenario since our customers on average get a 5 to 1 ROI.



North America
Central America
South America
Caribbean

londoncg.com

Alejandro Cantú

“El ángel guardián antisismos”

1985: año inolvidable en la historia de México, un país sísmico por excelencia, que nunca volvió a ser el mismo. Ese año representa para todo mexicano uno de los más trágicos en el haber de esa joven nación. Justo a la mitad de la época de los 80 ocurrió el sismo más desastroso que jamás haya golpeado a la Ciudad de México. Sin embargo, la vida es irónica: ese mismo año, en la misma destrozada capital mexicana, nació Alejandro Cantú, quien ahora lucha por combatir, desde una cultura de la prevención, los estragos que los movimientos telúricos pueden ocasionar.

Alejandro Cantú, egresado de la Universidad Iberoamericana como Ingeniero en Telecomunicaciones y Electrónica, así como Minor en Business por la Universidad de Victoria, en Melbourne, Australia, es un joven emprendedor pionero de lo que podríamos llamar la “época dorada del emprendimiento mexicano”. Entendió perfectamente que todos tenemos necesidades que precisan ser satisfechas y que todos tenemos un instinto de superviven-

Él es Alejandro Cantú, “el ángel guardián antisismos”:

- SkyAlert surgió en 2011 como una empresa de orden familiar; solo contaba con tres personas, a cinco años de distancia tiene 68 empleados.
- Más de 3.2 millones de descargas suma su *app*, SkyAlert, en cinco años.
- Pretende impactar el mercado de San Francisco, California, que cuenta con 47 millones de usuarios potenciales, y lograr 4 millones de descargas de su *app* durante el primer año de operaciones.
- Acreedor del segundo lugar mundial y primero de Latinoamérica y el Caribe, del llamado “Microsoft Humanitarian Response Citizenship Award”.
- Actualmente, tiene 1.3 millones de usuarios únicos activos.
- Su *app* es la más descargada en la historia de México.

cia inherente al ser; amalgamó estas dos cualidades agregando un toque de innovación (el ingrediente por antonomasia de los emprendedores), para dar como resultado una aplicación móvil que ya se ha inscrito en las páginas doradas de la historia tecnológica de México y el mundo: SkyAlert, un sistema de envío de señales de alarma sísmica por satélite, que ha marcado una tendencia a nivel mundial.

Los sistemas satelitales utilizados por SkyAlert permiten identificar un terremoto hasta con dos minutos de antelación. Actualmente, ofrece también información sobre actividad volcánica y huracanes, y dentro de su proyección a futuro busca ingresar al mercado estadounidense.

Las expectativas son altas para esta *app* y para su creador, pues todo apunta a que será una de las aplicaciones favoritas del mundo en aquellas regiones donde la actividad sísmica es una constante, aunado a que los expertos pronostican que lo mejor está por venir para esta aplicación orgullosamente mexicana.♥



MetroCarrier®

COMUNICAMOS TU EMPRESA

EL MOTOR de la comunicación DE TU EMPRESA

[Soluciones Integrales de Telecomunicaciones]



Internet
Dedicado Premium



Troncales
Teléfónicas Digitales / IP



Red
Privada Virtual (VPN)

SERVICIOS POR FIBRA ÓPTICA



metrocarrier.com

Resto del País **690 6000**



TEOQ'AL

TEOQ'AL Tequila Boutique surge en 2017 por la pasión y gusto por el buen tequila. Cuando alguien escucha la palabra tequila, la asocia a beberlo en un “caballito” con limón, sal; beberlo de un solo golpe y... una fuerte resaca. Probablemente quien así lo crea no haya degustado una marca de calidad, ni la forma correcta de beber buen tequila.



Actualmente, los tequilas de alta gama se equiparan a los más finos whiskys y coñacs, en complejidad y precio. El tequila posee aproximadamente 600 congéneres (aromas); en cambio, el coñac no supera los 300.

Entonces, la fascinación y complejidad del tequila radica en el proceso, pero, ¿qué es lo que le da personalidad? Es por eso el concepto de: el arte de beber tequila...y ¡esa es la idea!, enaltecer a La Laguna y marcar la diferencia con una selección de tequilas finos y artesanales, no industrializados, donde aún por ejemplo se utiliza la “Tahona”, piedra enorme que machaca las piñas del agave lentamente cocidas en hornos de mampostería, hasta obtener un jugo con matices de tierra mojada y azahares, donde carameliza los reductores y da ese extenso abanico de aromas de los tequilas en una compleja sinfonía química.

Así que la próxima vez que tenga en sus manos una copa de tequila de buena calidad, olvídense de los “caballitos”, sal y limón en la boca. La anterior es una forma popular de beberlo; un tequila premium se sirve en copas de cristal (RIEDEL), especialmente elaboradas para el tequila y prepárese para disfrutar definiciones sensoriales sublimadas por los sentidos.♥



AMOR MIO
TEQUILA EXTRA ANEJO
100% AGAVE AZUL
37% Alc. Vol. Cont. Net. 750 ml

LA SELECCIÓN SUPREMA DE LICORES
EN LA TIERRA DE LOS DIOS



TEOQAL
TEQUILA BOUTIQUE



JustBody Fitness + Innovation

La alternativa al cuerpo que deseas

Atletas de alto rendimiento, personas que llevan un estilo de vida saludable o simplemente aquellos que buscan bajar de peso, tienen una nueva e innovadora opción para fortalecer su físico.

JustBody ofrece, a través de sus chalecos de electro-estimulación muscular sin cables, una alternativa de entrenamiento individual que fortalece, moldea y tonifica.

En esta ocasión, Daniel Ortiz, ganador de la vigésima novena edición del Maratón Lala, nos cuenta su experiencia con JustBody.

¿Cómo fue tu primer acercamiento con JustBody?

Fue un acercamiento con los preparadores físicos del lugar; después de ganar el Maratón Lala nos dieron a conocer esta nueva forma de complementar el entrenamiento.

Posterior a la etapa de recuperación lo probamos, alternando con sesiones en la pista de la deportiva y distancia en el Bosque, luego corrimos el medio maratón de Saltillo y otro en Tijuana, en los cuales tuvimos mucho éxito, incluso **mejoré mi marca.**

Con JustBody sí se siente la diferencia, físicamente estás más fuerte y se notan los cambios en la apariencia.



“Tengo mayor energía en los entrenamientos, me desempeño mejor y mis tiempos de carrera mejoraron”

Daniel Ortiz
Ganador del Maratón Lala 2017

¿Qué ventajas tiene un entrenamiento de este tipo?

En mi caso, nos ayuda en la parte de resistencia, para tener mayor desarrollo de fuerza; más capacidad energética para los entrenamientos. Sin embargo, el ejercicio de fuerza es muy importante para todos los deportes, tanto para evitar lesiones como para fortalecer los músculos.

A través del sistema inalámbrico de entrenamiento individual y programa personalizado, JustBody te permite fortalecer, moldear y tonificar tu cuerpo, ya que **una sesión de 20 minutos, dos veces por semana, equivale a entrenar por ocho horas en un gimnasio tradicional.**♥

📍 Paseo de la Rosita 811
Col. Campestre la Rosita
Torreón, Coahuila

☎ (871) 113 6430
📱 JUSTBODY TRC

CALENDARIO SEPTIEMBRE PARTIDOS LOCAL

¡NOS VEMOS EN EL CORONA!



34
ANIVERSARIO

**DOMINGO 10 SEPTIEMBRE
6:30 P.M.**

Oriente	\$140
Cabeceras	\$210
Poniente	\$360
Platea Elite	\$500
Platea Federativa	\$555
Terraza Holox	\$430

*SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO



**DOMINGO 24 SEPTIEMBRE
6:30 P.M.**

Oriente	\$140
Cabeceras	\$210
Poniente	\$360
Platea Elite	\$500
Platea Federativa	\$555
Terraza Holox	\$430

*SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO

PACK 7



PACK 8



DESDE \$440



DESDE \$405

CONOCE TODOS LOS PRECIOS Y FECHAS DE VENTA EN CLUBSANTOS.MX/BOLETOS

*Cada pack incluye un boleto para cada partido en la misma localidad.

VENTA DE BOLETOS
EN TAQUILLAS TSM, CENTROS SUPERBOLETOS
(INNOVA SPORT Y CIMACO),
SUPERBOLETOS.COM
Y TODAS LAS TIENDAS OXXO DE LA LAGUNA*
CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES DE VENTA EN OXXO.
PACKS SÓLO SE VENDEN EN TSM Y SUPERBOLETOS.

EVITA FILAS
¡CONTACTA A NUESTROS ASESORES!

SANDRA	87 11 54 63 28
DIEGO	87 11 65 52 02
HUGO	87 11 54 59 69
CÉSAR	87 11 60 65 61
CITLALLI	87 11 66 75 45

TODA LA INFORMACIÓN

WWW.CLUBSANTOS.MX ☎ 293.91.56 ✉ TSMEXPERIENCIA@CLUBSANTOS.MX

🐦 @TSMoficial 📘 TSM Oficial

**SIN GUERREROS
NO HAY SANTOS**

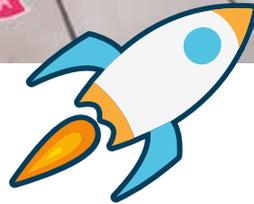




Infographic Animations

Tu idea en video

Con conocimientos adquiridos en la universidad, la constante capacitación y el gusto por los medios audiovisuales, Omar Kérmedy y Daniel Martínez emprendieron Infographic Animations en 2015, como un proyecto principalmente dirigido a emprendedores y a pequeñas empresas, en el que se ofrecían videos animados para presentar sus productos, ideas o servicios, con la idea de que cualquier persona conozca los beneficios y tenga fácil acceso a este tipo de contenido. Actualmente, ya han realizado trabajos para diferentes clientes en México, Estados Unidos y Alemania.



¿Cuáles fueron los principales retos que enfrentaron para su fundación?

Los principales retos fueron el posicionamiento en el mercado, el darnos a conocer y la promoción de nuestro trabajo.

¿En qué momento se consolida como una empresa bien posicionada y en crecimiento?

Infographic Animations ha estado en crecimiento constante desde su inicio. Actualmente pertenecemos a un colectivo creativo llamado Hunters, en el cual ofrecemos un servicio de promoción integral.

¿Qué características o servicios ofrecen, que marcan la diferencia en el mercado?

Nos dimos cuenta que en la región no había especialización en el área de animación 2D y 3D, por lo que decidimos crear un estudio enfocado a la realización de contenido animado. El contenido que creamos es muy accesible, ya que puede transmitirse por diferentes medios, desde redes sociales hasta televisión, permitiendo que las empresas se conecten con sus clientes.

¿Cuáles son los proyectos más importantes en los que han participado?

Para nosotros, todos los proyectos tienen la misma importancia, desde una animación para una startup o app, hasta para empresas más consolidadas como Liverpool, LALA y Cabify.

¿Cuáles han sido sus logros más destacados?

Nosotros consideramos a Infographic Animations, desde el primer hasta el último proyecto, como nuestro mayor logro; es algo que iniciamos desde cero y al cual le hemos dedicado tiempo y esfuerzo para convertirlo en un estudio sólido que siga creciendo y logre posicionarse a nivel nacional, e incluso internacional.

¿Qué hacen para mantenerse en la preferencia de sus clientes?

Procuramos mantener una comunicación constante con el cliente y considerar cada aspecto relevante en la creación de nuestro contenido. También nos damos el tiempo de conocerlo, escuchamos sus sugerencias y las tomamos en cuenta; los guiamos y en conjunto creamos un video que transmita exactamente lo que quiere.

¿Hacia dónde va Infographic Animations?

Esperamos poder crecer de manera que demos oportunidad a jóvenes creativos de ser parte de nuestro equipo e impulsar la animación en el país.

¿Qué mensaje le darían a los jóvenes que quieren emprender?

Que no limiten su aprendizaje a lo que ven en la escuela. Que siempre estén practicando y creando; experimenten, inventen, jueguen con las ideas. Hagan cosas no solo por trabajo sino por gusto; en los proyectos personales es en donde más se aprende. La mejor forma de emprender es encontrar algo que te apasione tanto que nunca quieras dejar de hacerlo.



González Calderón 151
Col. Ampliación Los Angeles
Torreón, Coahuila
☎ (871) 455 2552
✉ contact@infographicanimations.com
🌐 infographicanimations.com
📱 /infographicanimations



INFOGRAPHIC ANIMATIONS

**TU
IDEA
EN
VIDEO**

ANIMACIÓN · MOTION GRAPHICS · VIDEO



Megacable invierte en Xview

A la vanguardia en innovación tecnológica

Megacable se adapta a los hábitos de consumo de los jóvenes, sobre la forma de ver contenidos en la televisión, invirtiendo más de 80 millones de dólares en la implementación de Xview, su nueva plataforma tecnológica mediante la cual los suscriptores pueden tener el control de dónde, cuándo y cómo quieren ver contenidos televisivos, e incluso tienen la posibilidad de rentar películas, ya sea desde su televisión o dispositivos móviles.



Jesús Martínez, Gerente Regional Norte de Megacable, afirma que “la televisión en México ya no será igual a lo que se conoce tradicionalmente, ya que ahora usando la tecnología se brindará un servicio interactivo, en donde el suscriptor podrá elegir qué quiere ver, dónde hacerlo y en el momento que lo desea”; asimismo, dijo que este ajuste se debe a que los jóvenes ya no ven la televisión de manera tradicional, sino que lo hacen a través de sus dispositivos.

Tras dos años de desarrollo de Xview, ahora esta plataforma ya está disponible en Torreón, segunda ciudad en lanzarlo. Los suscriptores laguneros sólo tendrán que pagar 50 pesos adicionales para poder ver los contenidos en sus televisores, celulares, tablets o PC, lo cual es una gran ventaja competitiva para Megacable, pues

hasta el momento es la única empresa del sector que ofrece el mismo servicio, ya que aunque puede haber algunas con una oferta parecida, ninguna cuenta con la opción de ver tanto series y películas, como televisión en vivo, a través dispositivos móviles.

La meta de crecimiento en un año es de 15% en usuarios a nivel nacional y regional. En La Laguna se tienen 126 mil suscriptores de televisión por cable a cifras a junio del presente año; 58% de los hogares de la región tienen servicio de televisión de paga, en donde Megacable tiene 55% del mercado local, principalmente el doméstico. Para el presente año se tiene una meta de crecimiento de 10%, particularmente por el dinamismo en la demanda de Internet dentro del mercado.▼



YA PUEDES CERRAR LA BOCA

EL TOTALMENTE NUEVO VOLVO XC60

Así de simple, así de definitivo. Este es el futuro del que todos hablan. Volvo XC60, con Pilot Assist, Head-up Display con Interfaz Gráfica, Evasive Maneuver Assist, Suspensión de Aire y Asistente de Estacionamiento con Cámara de 360°, es el SUV del mañana, hoy.

EMBRACE THE FUTURE



WWW.VOLVOCARS.COM/MX

Volvo Car México





HASEIN

Tu necesidad es nuestra prioridad

Fundada en 1977 por el Ing. Jaime Carrera Acosta, actualmente liderada por su segunda generación, con la finalidad de dar servicios de mantenimiento a la industria y manufactura en La Laguna, HASEIN se ha diversificado, evolucionado y es ahora una empresa de clase mundial. Cuenta con certificación ISO 9001:2008 desde el año 2002, y AS9100 desde el 2012; además es una Empresa Socialmente Responsable e Industria Limpia, y cuenta con presencia internacional, 80% de sus productos son exportados a otros países.

HASEIN empezó operaciones con la manufactura en carpintería, división que actualmente sigue dando servicio en empaques y embalajes industriales para exportación. Una de sus particularidades es que todas sus divisiones permiten complementarse entre sí para ofrecer servicios, productos y soluciones integrales. Cuenta con las divisiones de: inyección, soplado, extrusión y termoformado de plástico, *deep draw* (embutido profundo de metales), maquinado convencional, maquinado CNC, metalmecánica, carpintería industrial y *toolroom manufacturing*.



¿Qué tipos de productos ofrecen y cuáles son sus ventajas competitivas?

Ubicados en la Zona Industrial de Torreón, con tres plantas de producción y procesos certificados en ISO 9100:2008 y AS 9100, ofrecemos productos para las Industrias Médica, Aeroespacial, Minera, Alimenticia, Cosmética y Automotriz. Además de México, nuestros productos han llegado a países como: Canadá, Estados Unidos, Chile, Inglaterra, Sudáfrica, India y Australia.



¿Cuáles han sido los factores que les han permitido mantenerse en la preferencia de sus clientes?

- **Calidad y precio competitivo:** desde la selección de materia prima hasta la transformación y manufactura, HASEIN cuida la calidad de sus productos y servicios; asimismo, que estos cuenten con precios competitivos.
- **Atención y servicio al cliente:** la planta trabaja 24/7 en algunas divisiones.
- **Profesionalismo:** su personal se ha capacitado en otros países y en México, además de contar con planes de crecimiento y capacitación constante.
- **Tecnología de punta:** pioneros en la región al traer procesos como maquinados especiales, corte con agua (*waterjet*), embutido profundo (*deep draw*) y otros.
- **Desarrollo de proyectos y productos:** todos a la medida del cliente, con un alto grado de confidencialidad.
- **Ubicación estratégica:** su ubicación en La Laguna le ha permitido fácil acceso a las exportaciones por diferentes medios, a varios países.
- **Certificaciones:** primera empresa en La Laguna en certificarse para la Industria Aeroespacial (AS9100) en el 2012; ha logrado mantener con éxito su certificación ISO 9001:2008 desde el año 2002.
- **Compromiso:** los métricos de entregas a tiempo, calidad, cumplimiento y atención al cliente la han llevado a ser premiada a nivel mundial en *Supplier Days*, de diferentes clientes.▼



📍 Av. Adolfo Aymes s/n
 Col. Ciudad Industrial Torreón 27019
 Torreón, Coahuila
 ☎ (871) 7506191
 🌐 www.haseinsa.com.mx
 📱 haseinmx





¿Un buen año para la Bolsa en México?

Por Roberto Solano Pérez

Analista y Estratega Bursátil de Monex Casa de Bolsa

✉ rsolano@monex.com.mx

Si tomamos en cuenta que durante 2017 el rendimiento del IPyC (principal índice accionario) ha sido cercano a 12% (en dólares desde mínimos de 30%), y que en los últimos tres años el rendimiento promedio ha sido bastante limitado, podríamos decir que este podría ser un buen año para las inversiones en acciones. Pero antes de concluir esa aseveración, sería importante que si bien este rendimiento ha resultado atractivo, apenas resultaría casi del doble, respecto al rendimiento esperado para el Cete en un año (diversos especialistas prefieren dicho rendimiento y no asumir mayores riesgos a futuro).

Si bien el escenario en este primer semestre resultó alentador para diversos especialistas, es importante recordar que una vez que se dio a conocer como presidente de los EUA a Trump, el mercado local presentó un ajuste significativo (8.5% de máximo a mínimo), debido principalmente a las repercusiones que este personaje podría generar a las empresas con su tan mencionada renegociación del TLCAN. A partir de ese momento crítico, el inversionista extranjero se mostró optimista ante lo atractivo de participar en México, y quienes se mostraron más cautelosos fueron los especialistas locales. Una pregunta que está en la mente de todos los especialistas es que si el rendimiento obtenido en este año es sostenible; es decir, el aspecto macroeconómico lo respalda, los riesgos geopolíticos están lejos de generar afectaciones globales, el TLCAN no tendrá cambios abruptos hacia futuro y las elecciones de 2018 generarían volatilidad.

Desde inicio de año, el aspecto macroeconómico de México pasó de un ligero pesimismo a un entorno ligeramente favorable, en el cual el tipo de cambio se recuperó, las expectativas de crecimiento han mejorado (excepto la inflación) y hasta algunas corrientes extranjeras se muestran muy optimistas. Sin ser contrario o negativo, mi percepción sería más conservadora en la actualidad, ya que el mercado a través de sus empresas, aunque han mostrado sólidos reportes financieros en el primer semestre, no han resultado tan extremadamente increíbles como para decir que el contexto actual debería implicar un des-



pegue agresivo adicional hacia el cierre del año. Un aspecto que me ha preocupado en las últimas semanas, sin estar asociado a lo financiero, es que la gente que nunca ha mostrado interés en invertir en Bolsa, al escuchar lo atractivo que ha sido este año, ahora busca participar sin conocer a detalle la coyuntura actual (históricamente esto se ha traducido en futura caída en el mercado accionario).

Pese el contexto actual, mi recomendación hacia el público interesado en invertir, es que entienda su perfil de inversión (riesgo, plazo y horizonte de tiempo), que se informe sobre el contexto financiero de las empresas en las que le gustaría invertir, que diseñe un plan de inversión a cinco años, para que de manera disciplinada pueda observar resultados favorables, y el más importante, que más allá de lo que escuche, no se deje guiar solo por rendimientos (que se enfoque en una estructura donde se diversifique y se busque menor riesgo). Por último, me gustaría comentar que hacia los próximos meses, el mercado ya no estará evaluando el presente año, sino ya abrirá sus ojos hacia el 2018, lo que implicará a retos de inversión y de riesgos en el horizonte.♥



te ofrece:

Asesoría en el registro de marcas, patentes y derechos de autor,
incubación de proyectos de negocio

Entidad de Certificación de Competencias Laborales:

- Contamos con estándares acreditados y avalados por el CONOCER.

Educación Continua:

- Ofrecemos más de 200 cursos y talleres en áreas:

Educativas, Tecnológicas, Administrativas, Calidad y Productividad, Sistemas Computacionales, con la modalidad de 70% prácticos y 30% teóricos.

Servicios de Laboratorio:

- Ensayo de tensión en materiales.
- Prueba de dureza en materiales.
- Embobinado de motores eléctricos de baja potencia.

Servicios Tecnológicos de Consultoría y Asesoría:

- Diagnósticos y detección de necesidades técnicas en las empresas.
- Desarrollo de software, nuevos proyectos y/o productos.
- Estudios de mercado.

- Diseño e implementación de plan estratégico de negocios.
- Asesoría y elaboración de proyectos para la obtención de fondos federales y estatales para ciencia y tecnología e innovación.

Servicios de Investigación Aplicada y Fabricación Especial:

- Diseño, rediseño, adecuación y fabricación de prototipos y piezas industriales.
- Automatización de máquinas.





Haz que tu restaurante se vuelva viral

La fórmula del éxito de un restaurante no ha cambiado, ¿o sí?

Por Roberto González Lobo

Co-Fundador de Plexiz Inbound Marketing | CEO MarketinGlobal
rgl@plexiz.com | www.plexiz.com | @torodragon | Skype rgl.mg

Para tener éxito, tradicionalmente un restaurante debe tener una buena ubicación, instalaciones funcionales y confortables, buena comida, precios razonables y un excelente servicio. Antes, esto era suficiente, pero los tiempos han cambiado.

Si cumplías con los puntos mencionados en el párrafo anterior, antes, sólo debías tener una señalización visible afuera, invitar a algunos amigos a probar la comida, hacer algo de publicidad en medios para avisar de la apertura y ¡listo! La gente llegaba a tu restaurante, probaba la comida, experimentaba tu servicio y valoraba la relación costo-beneficio. Si salían de ahí felices, tu éxito estaba asegurado, porque desde ese día les recomendarían a todos ir a tu restaurante, así de simple.

Esto se denominó como “publicidad de boca en boca”; hoy se llama “viralización”.

Lo que ha cambiado

Ahora, si una persona va a tu restaurante y le gusta, ya no esperará a ver a sus amigos o familiares para contarles su experiencia, sino que la compartirá desde el momento de estar ahí, y será una presentación multimedia en tiempo real.

Compartirá su ubicación, fotos de la comida y de los asistentes, comentarios sobre el servicio o el menú; criticará el ambiente o las instalaciones. Todo esto lo hará en múltiples plataformas de redes sociales y en segundos, cientos de personas lo sabrán.

Pero la interacción con la red comienza desde antes, ya que la gente busca opciones en Internet para decidir dónde desayunar, comer o cenar. Revisan el menú, los precios y los comentarios de otras personas que ya han ido. Esto también en cuestión de segundos.

La buena noticia

Si tu restaurante cumple con los puntos mencionados en el primer párrafo de este artículo, entonces tu éxito está asegurado si utilizas el marketing digital para hacerte presente en Internet y lograr que la gente te encuentre ahí cuando busca opciones.

Lo único que ha cambiado es la forma en la que la gente se comunica e interactúa entre sí, pero el gusto por la buena comida y el servicio excelente está más vigente que nunca. El público nunca había tenido tantas opciones en la palma de su mano para escoger.



La pregunta es...

¿La información sobre tu restaurante ya está disponible en Internet?

Lo más interesante...

Si estás presente en Internet con información relevante sobre tu restaurante y sus servicios, tienes mayor oportunidad de vender, ya que será una de las alternativas que el cliente tomará en cuenta. Entre más le facilites al consumidor su decisión, más probabilidades tienes de ser elegido.

Nunca es tarde para empezar

El público se levanta todos los días en una búsqueda frenética por información para tomar sus decisiones de compra diarias. En tu caso, dónde desayunar, donde comer, donde cenar. Así que entre más pronto te hagas presente en Internet, más rápido te convertirás en una alternativa.

Nunca ha sido tan fácil exhibir tus productos y servicios ante miles de personas a la vez, en tu propia comunidad y segmento de mercado.

Estrategia 360 de marketing digital:

- ▶ Sitio web optimizado
- ▶ Generación de contenido
- ▶ *Mailing*
- ▶ *Blogging*
- ▶ *Paid media*
- ▶ Social
- ▶ *Live chat*

Los takeaways...

Pide a tu agencia que te elabore un plan de marketing en Internet

Haz un sitio web responsivo que funcione en todos los dispositivos

Genera contenido multimedia para atraer clientes

Recuerda que nada va a suceder si tú no haces que suceda.♥

- Sonido profesional para conferencia
- Microfonia inalámbrica solapas, lavalier, diadema de gusano y mano
- Pantallas de triple de marco fijo, FAST FOLD
- Proyectors data show
- Scan coverter Cliker's
- Proyectors de media y alta luminosidad
- Iluminación arquitectónica
- Asesoría y producción de escenarios
- Teleprinter en pantallas LED y LCD
- Servicio técnico en la producción de su evento
- Todo lo necesario para la producción de congresos
- Streaming en VIVO



Imágenes

MULTIMEDIA

Profesionales en Equipo Audio Visual
Venta - Renta - Servicio - Instalación

Más de mil eventos realizados con éxito

imagenes.multimedia@gmail.com

info@imagenesmultimedia.com



871 717 7720

871 736 6613

www.imagenesmultimedia.com



Compartir el placer de comer

La comida como protagonista de momentos inolvidables

Humberto Guajardo
Psicólogo

No muchas personas saben lo que significa estimulación oral, pues bien, les comento que a principios del siglo XX un médico llamado Sigmund Freud, después llamado "padre del psicoanálisis", encontró la enorme influencia que tiene la boca en los niños, adolescentes y adultos, sobre las emociones humanas, es decir, la región oral; de ahí que cuando se refiere uno a la estimulación de esa parte, estamos hablando de hablar, cantar, beber o comer. La comida, desde tiempos inmemoriales, ha servido no sólo de combustible que mantiene la parte biológica funcionando de manera adecuada, sino también ha sido el elemento para numerosos eventos religiosos, sociales, políticos y demás.

Hoy en día, sabemos que las personas buscamos de manera básica dos cosas: comida sabrosa y ambiente agradable, dos factores que van a determinar que un restaurante sea visitado e incluso recomendado para que otros lo visiten y vivan una experiencia sensorial especial, tal como lo hizo aquel o aquella que lo recomendó. Mucha gente me puede decir que el precio es muy importante, lo cual es cierto, pero también todos sabemos que a veces se vale darse un lujo, cuando estamos convencidos de que lo que vamos a recibir lo vale.

Festear a alguien, hablar de negocios, pasarse un rato así nada más, son los buenos pretextos para que se acuda a aquel lugar que uno considera especial, pero claro, por supuesto que un tercer elemento que todo comensal que se precie de ser respetable busca

es la atención; desde que llegamos a un restaurante podemos notar si el personal está bien capacitado en generar ambientes o solamente se le entrenó para servir, cocinar y cobrar. No me dejará mentir usted que amablemente nos lee, que es cierto que en ocasiones el servicio adereza al platillo, que si uno va acompañado con la familia o los amigos y es bien tratado, genera una sensación de agrado más allá que solamente el estómago satisfecho y esto es porque el ser humano ha pasado de ser un ser vivo que solo come para no morir, a hacer de la hora de los alimentos, momentos que van desde típicos y rutinarios hasta verdaderamente inolvidables.

Una cosa si les voy a pedir con mucho respeto, fomenten el arte de la sobremesa, de ese espacio al final de compartir el pan y la sal en que se comentan, escuchan e intercambian temas de todo tipo, ya en otra edición de esta misma revista lo apunté, convivir sentados a la mesa ayuda a reforzar lazos, ¡aprovechémoslos!; si ya tenemos esa oportunidad de tener un buen ambiente, alimentos deliciosos, una atención adecuada, a nosotros nos toca poner el hambre y la actitud, dos ingredientes que hacen una maravillosa mezcla, ¡provecho!♥

LA OREJA DE VAN GOGH

— EL PLANETA IMAGINARIO TOUR 2017 —

EN CONCIERTO



30 DE SEPTIEMBRE



www.boletea.com

f/BoleteaOficial @BoleteaMx @Boletea

CENTROS DE VENTA:





Más allá de roncar...

El tan característico ronquido que se origina durante el sueño, se genera debido a la relajación de los músculos de la faringe y al desplazamiento de la lengua hacia atrás, causando una obstrucción del paso del aire desde las fosas nasales hasta los pulmones, forzando a la persona a respirar por la boca.

Por Dra. Rocío Ivonne Simental Quinteros
Neumóloga



Actualmente se reporta que hasta 40% de los varones y 20% de las mujeres roncan de forma habitual; sin embargo, cuando el ronquido es frecuente y se asocia a pausas al respirar de por lo menos 10 segundos, puede tratarse del Síndrome de Apnea Obstruktiva del Sueño (SAOS).

La Academia Americana de Medicina del Sueño (AAMS, por sus siglas en inglés) define al SAOS como una enfermedad que se caracteriza por episodios repetitivos de obstrucción total o parcial de la vía aérea superior durante el dormir, ocasionando disminución de la oxigenación, lo cual causa que el paciente tenga múltiples despertares, lo que le impide llegar a un sueño profundo y reparador.

Los síntomas principales son ronquido habitual (al menos cinco noches por semana), asociado a apneas o pausas al respirar durante el dormir, orinar con frecuencia durante la noche y, algunas veces, hablar dormido. Otro dato característico es que los pacientes con SAOS presentan somnolencia diurna exce-

siva, despiertan con fatiga, sensación de boca seca, cefalea matutina, disminución en la concentración y memoria, cambios del estado de ánimo y poca eficiencia laboral, incrementando con ello el riesgo de accidentes vehiculares y laborales por la falta de descanso nocturno.

Existen múltiples situaciones que pueden provocar el SAOS, la principal es el sobrepeso; otras serían el embarazo en el tercer trimestre, rinitis, desviación del tabique nasal o huesos de la cara, entre otras.

Durante los últimos años se ha incrementado el estudio de los trastornos del sueño debido a las complicaciones que estos pueden causar, como enfermedades cardiovasculares, hipertensión arterial, arritmias, infartos, afección neurológica como isquemia cerebral, falta de interés sexual, disfunción eréctil y bajo rendimiento laboral y social.

Valorar y diagnosticar el SAOS es una tarea multidisciplinaria, en donde el neumólogo es una pieza clave para el control de la enfermedad. Se puede llevar a cabo el diagnóstico mediante estudios simplificados que se realizan en su domicilio, sin tener que acudir a centros especializados, para iniciar de manera oportuna el tratamiento específico, disminuir los riesgos cardiovasculares y mejorar la calidad de sueño y de vida del paciente.

Si usted o alguien que conozca presentan alguno de estos síntomas, no dude en ponerse en contacto con su especialista de confianza.♥

GUERREROS ROMPIENDO METAS

2ª CARRERA

SAN



TOS

HOLOX

5 K / 10 K

PRESENTADA POR

ciel®

5 DE NOVIEMBRE
INSCRIPCIONES PRÓXIMAMENTE

Salud y bienestar general

Alimentación y salud oral

Por Dra. Liliana Acuña Cepeda

Uno de los placeres de la vida es comer, y definitivamente debemos de saber hacerlo correctamente para tener salud y bienestar general. La prioridad es nuestra salud, y para conseguirla es necesario mantener un equilibrio; el mejor regalo que podemos hacernos es cambiar nuestro estilo de vida a uno más sano, tomando en cuenta mente, cuerpo y espíritu. Entender qué está sucediendo, ir al origen de los problemas preguntándonos cómo nos sentimos: si estamos felices o estresados, si siempre andamos de prisa y si tenemos poco tiempo para alimentarnos adecuadamente o para hacer ejercicio. Esta combinación, alimentarnos sanamente y hacer ejercicio, nos ayudará a sentirnos mucho mejor; mejora la digestión, alergias, inflamaciones, y muchas otras alteraciones, incluso el cáncer, limpia el organismo y nos hace más felices.

Detrás de cada sonrisa saludable existe una higiene oral rigurosa que consta del cepillado y uso de hilo dental, en conjunto con una nutrición adecuada y libre de estrés, lo cual es muy difícil de conseguir. Por supuesto, es muy importante la revisión del estomatólogo, en caso de que estés haciendo lo correcto y no esté funcionando, con el fin de valorar lo que realmente está sucediendo y actuar inmediatamente con un tratamiento total.

Ciertos nutrientes en los alimentos están encargados de generar y mantener saludables a tus dientes y encías, haciéndolos menos susceptibles a infecciones, fortaleciendo los mecanismos naturales de defensa. Productos como leche baja en grasa, queso y yogurt, proveen calcio, vitamina D y fósforo para desarrollar y mantener huesos y dientes sanos. Todos los granos proveen vitamina B, así como el hierro necesario para el crecimiento y mantener la sangre saludable, esto acarrea oxigenación y ayuda a tener la encía en buen estado; recomendamos panes, arroz y cereales integrales. Por su parte, las frutas y verduras también nos aportan vitamina C y ácido fólico; la carne magra, el pescado, la carne blanca y las leguminosas proveen hierro y proteínas, magnesio y zinc, nutrientes muy importantes para los tejidos orofaciales.

El comer una cantidad correcta y balanceada de alimentos ayuda a que tu organismo reciba la cantidad y calidad correcta de nutrientes, reduce el riesgo de enfermedades crónicas tales como diabetes, cáncer, enfermedades cardíacas, osteoporosis y enfermedad periodontal; asimismo, fortalece el sistema inmunológico. Hay alimentos que nos ayudan a matar bacterias, virus, hongos y conducen a la longevidad, mejoran nuestra condición física, cardíaca, e inhiben el cáncer; nos ayudan a mejorar el estrés, nos dan vitalidad y disminuyen los signos de cansancio en la cara. Es muy importante elegir bien lo que comemos, aunado al ejercicio y una actitud positiva de la vida. Es bien sabido que lo que comes y el momento en que lo comes influye directamente en la salud dental y periodontal. La masticación correcta alcaliniza, la masticación rápida acidifica; esto último es lo que nos causará problemas.

Evita alimentos que contengan carbohidratos refinados, aunque son los que más nos agradan, se acidifican después de ingerirlos y son más propensos a destruir tus dientes; la cantidad y frecuencia con la que se consuman serán responsables de generar placa dentobacteriana o *biofilm*, ocasionando deterioro en la salud dental y periodontal (encías). La destrucción dentaria ocurre cuando los carbohidratos (refinados) ingeridos son procesados por las bacterias de la cavidad oral, estas liberan un subproducto ácido que no puede ser eliminado por medio del cepillado y daña severamente la estructura dentaria causando caries o inflamación de la encía. El azúcar no tiene nutriente, no tiene proteínas ni vitaminas, es un hidrato de carbono básico y muy adictivo que produce mal aliento, ya que es ácido, y las personas en su afán de abatir el desagradable hálito recurren a las pastillas de menta causando más problemas; asimismo, la transpiración del cuerpo es fuerte, por la piel y vía aérea, porque baja el oxígeno y no hay microcirculación. La bacteria que causa la enfermedad periodontal también contribuye en el desarrollo de otras enfermedades, como afecciones cardíacas, diabetes, alteraciones respiratorias y bebés prematuros y con bajo peso, ya que esta se disemina por vía sanguínea. Tu salud oral está íntimamente relacionada con tu organismo, asiste regularmente al odontólogo (estomatólogo) y asesórate con un nutriólogo; todos trabajamos en conjunto para el beneficio de tu salud integral.♥



Evita perder una
EXTREMIDAD.
Evita perder
LA VIDA

SÁLVALA

Chécate en nuestra

UNIDAD DE CUIDADO INTEGRAL

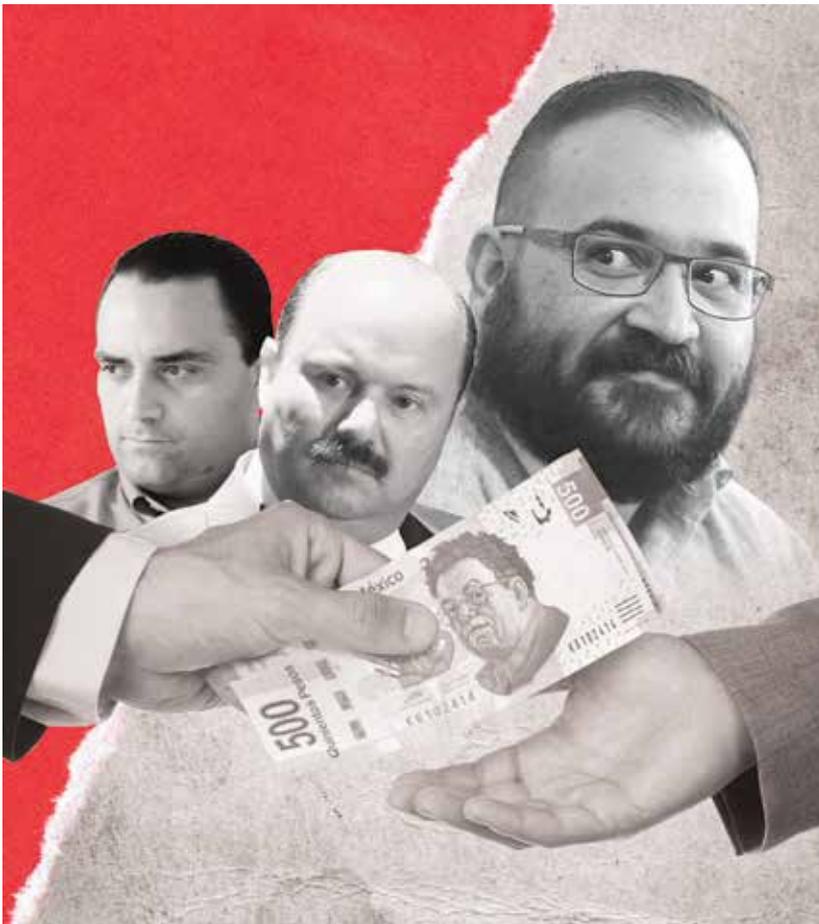
DEL PIE DIABÉTICO

 **San José**
SANATORIO

SENDEROS
**URGENCIAS
MÉDICAS 24H**

Torreón
Urgencias Médicas Senderos
Blvd. Senderos 672
Tel. 204 4151

Gómez Palacio
Av. J. Mina 245 Norte
Tel. 705 1910
www.sanatoriosanjose.com



Poder para hacer

Por Pedro Ferriz de Con
@PedroFerriz

Lugar común es ya realizar una campaña exigiendo justicia. Nos hemos cansado de escuchar a tantos candidatos prometiendo que una vez lleguen al poder ahora sí la ley se va a aplicar, que la impunidad se acabará y que la corrupción no existirá en el país.

Lo peor es que les creemos y nos decepcionamos una vez que están al frente de sus gobiernos. Llegan a la Presidencia y pronto nos enteramos de “Casas Blancas”; logran las gubernaturas y terminan huyendo como Javier Duarte, Roberto Borge y César Duarte. Nuestra historia política está llena de promesas incumplidas y actos de abuso de poder cotidiano.

El país entrará en un nuevo proceso electoral. El 8 de septiembre, las autoridades electorales comenzarán los preparativos para llevar a cabo elecciones en 30 entidades del país, donde se renovará la Presidencia de la República, el Congreso de la Unión completo, hablese de las Cámaras de Diputados y

Senadores y 9 gobiernos estatales: Chiapas, Guanajuato, Jalisco, Morelos, Puebla, Tabasco, Veracruz, Yucatán y la Ciudad de México.

En total se pondrán en juego 3 mil 236 puestos de elección popular. La elección más grande en la historia del país, inédito a todas luces.

Y como es algo excepcional, las campañas en México deberán de ser distintas, donde los ciudadanos exijamos y no dejemos a los políticos de siempre que solo prometan.

Más que escuchar y que nos digan que con ellos imperará la justicia y el buen gobierno, revisemos sus historiales. Analicemos sus grupos políticos y sus partidos. Veámoslos con lupas y rechacemos a quienes solo son parte de un grupo que se quiere eternizar en el poder.

Y como bien lo sabemos, nadie pasará esa aduana. Ningún partido puede presumir, ni mucho menos probar que ha combatido la corrupción, que en sus gobiernos impera la justicia. Solo han producido nuevos ricos y malos administradores.

Somos los ciudadanos quienes debemos cambiar la forma de hacer campañas y ejercer la política. Por primera vez, la Constitución permite las candidaturas independientes, las cuales se convierten en un espacio fundamental para que nuestro país cambie.

Solo con mexicanos que conocemos las injusticias, que nos repugna la corrupción es como podremos cambiar este país.

En los últimos dos años he recorrido el país y en cada reunión que he sostenido, en todas las pláticas que he tenido con diversos sectores, una de las quejas principales es la falta de justicia, no solo desde el punto de vista penal sino económica y social.

México es uno de los países más injustos, pocos tienen mucho y muchos tienen tan poco. La pobreza y la marginación no nos permiten avanzar; la corrupción y la impunidad nos están marcando en el mundo.

No dejemos que eso suceda. Estimulemos candidaturas independientes no solo a la Presidencia -en donde yo ya estoy listo para encabezar una- sino también a las gubernaturas, al Congreso Federal, a los congresos locales, a los ayuntamientos, cambiemos la clase política. Ellos ya han tenido muchos años para destruir el país y son pocos, pero se han sabido organizar. Nosotros somos muchos más y si despertamos y nos aplicamos podemos construir otra nación.

Juntos por México lo lograremos, juntos podemos exigir justicia y un alto a la corrupción, pero sólo organizados y avanzando paso a paso. Yo ya lo estoy haciendo, ¿tú cuándo lo harás?

#JuntosporMéxico #PoderparaHacer



¡VENDE MEJOR!

5 cosas que debes saber **antes de invertir** en un nuevo punto de venta:



La zona más viable de acuerdo a tu tipo de clientes.



Cuantos clientes potenciales puedes llegar a tener.



La capacidad de compra que tienen tus clientes potenciales.



Cuantos autos pasan diariamente frente al punto.



El interés que tiene el mercado en tu producto o servicio.

Con **Place it!**® encontramos la mejor ubicación para que tu negocio sea **exitoso**.

aeme!®
— ASESORES —

Convirtiendo **DATOS**
EN **Historias DE EXITO** ✓

www.aemeasesores.com

 /aemeasesores

MATRIZ TORREÓN, COAH.
(871) 793•01•01

SALTILLO, COAH.
(844) 439•05•07

DURANGO, DGO.
(618) 836•06•54



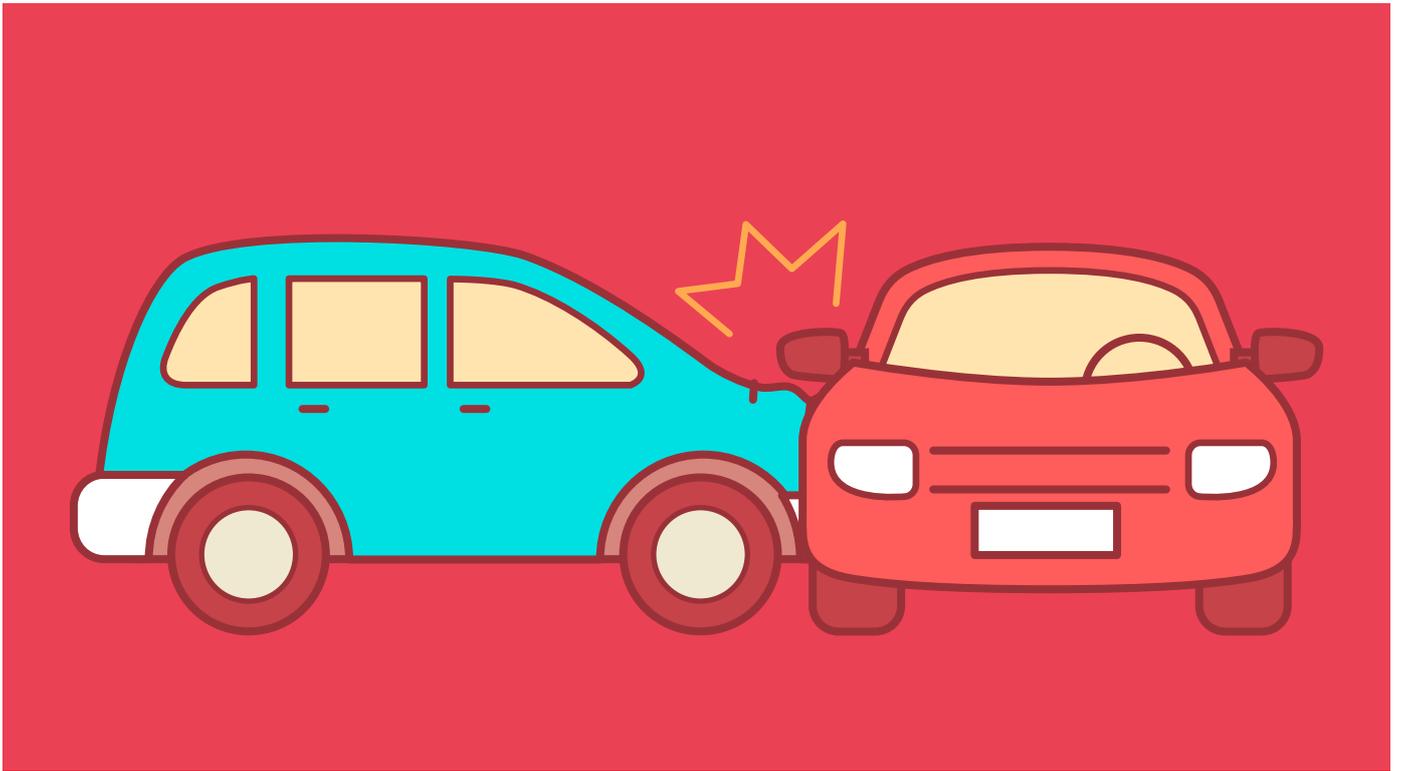
NUESTROS SERVICIOS:

TOP OF MIND

S12

AMBASSADOR
CREATOR

Commercial
Risk



Ingeniería de tránsito

Por Carlos Gregorio Ramírez Hernández
Abogado y Perito Valuador

Ante la gran incidencia de accidentes en donde se han visto involucrados igual automovilistas que peatones y ciclistas, llegando al extremo de participar también los agentes viales que circulan en motocicletas, me refiero nuevamente a un asunto que cobra cada vez mayor importancia. Tanto colectivos de ciclistas como asociaciones ciudadanas y diversos medios de comunicación han hecho notar la falta de educación y conciencia cívica de los ciudadanos, así como de la insuficiencia de señalamientos viales y urbanos en nuestras ciudades. Solo basta voltear a ver cualquiera de las vialidades para constatarlo.



A sí, ¿qué es la ingeniería de tránsito? De acuerdo con el manual de organización de la Dirección General de Ordenamiento Territorial y Urbanismo que señala, entre otros cargos, el de Director de Ingeniería de Tránsito y Vialidad, es la actividad que lleva a cabo la administración para controlar, supervisar e instrumentar las acciones necesarias en materia de movilidad, seguridad vial y control de tránsito vehicular y peatonal, para contar con una mejor movilidad urbana en el Municipio.

Dentro de las funciones principales que debe llevar a cabo están, entre otras, la de asegurar la instalación de las señalizaciones preventivas, restrictivas e informativas necesarias para el tránsito de vehículos motorizados y peatonal; diseñar los indicadores de evaluación de los programas de control de tránsito y vialidad; instrumentar las acciones necesarias en materia de movilidad, seguridad vial y control de tránsito durante la ejecución de proyectos de obra

pública; instrumentar un sistema de registro y análisis estadístico de incidentes que afecten la operación vial e implementar la incorporación de innovaciones tecnológicas, dispositivos y sistemas que faciliten los procesos de control de tránsito.

La tarea no es simple, requiere de compromiso, dedicación, trabajo y, sobre todo, responsabilidad, pues de esta área depende en gran medida la seguridad de los ciudadanos. Dicho manual hace referencia a la NOM-034-SCT2-2011, relativa a los señalamientos verticales y horizontales de carreteras y vialidades urbanas.

La convivencia urbana demanda acciones concretas, que vayan más allá de inventarios y promesas. Nuestra región demanda la atención urgente de este renglón en donde está en juego la seguridad de peatones, ciclistas y vehículos motorizados.

¿Qué más hay que esperar para que suceda? El nuevo Gobierno Municipal electo tiene la palabra.♥



UN SOLO LUGAR, MIL MANERAS
DE DISFRUTAR

STAYBRIDGE
SUITES[®]
CHIHUAHUA

Calle Paseo Vistas del Sol # 6803 / dventas@sbsuiteschihuahua.com ☎ 614.545.0330



Santos vs Tiburones

La Laguna se enfrenta a Veracruz

Toda la familia y amigos se dieron cita al Estadio Corona para disfrutar de una excelente tarde de domingo, a pesar del resultado en contra 2-3 la gente pasó de un buen rato viendo a los Guerreros del Santos Laguna. ▼



1



2



3



4



5

- 1. Braulio y Diego de la Peña
- 2. Juan Carlos Llamas y Kike Yassin
- 3. Luis Reyes y Mitzi Regalado
- 4. René Gallegos y Bárbara Carlos
- 5. Roberto Rivas y Fernanda Aguiñaga



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16578 en playersoflife.com

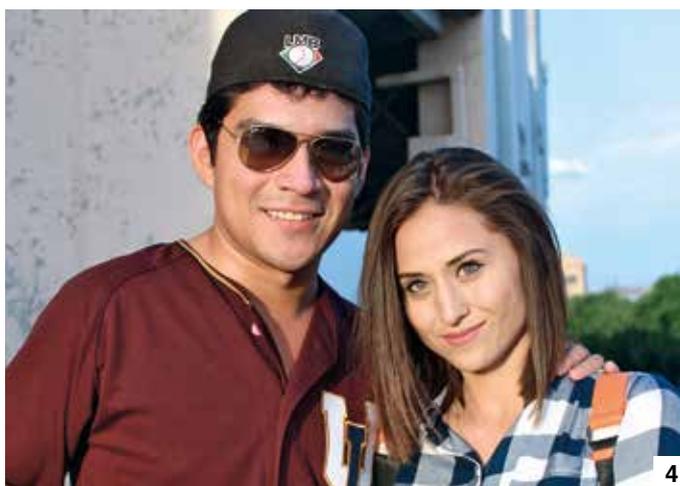


#IMAPLAYER #SOCIALITE

Vaqueros Unión Laguna

Cierre de temporada

Los Vaqueros Unión Laguna cerraron la temporada con una victoria contra los Generales de Durango en un Estadio Revolución Lleno. ♥



1. Carlos López y Andrés Sesma
2. Mariana Arredondo y Diana Haro
3. Lucía López y Ricardo González
4. Lalo Morín y Karla Martínez
5. Jorge Lechuga Castrejón, Jorge Luis Lechuga, Verónica Lechuga y Sandra Castrejón



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16574 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE



Los cursos brindados por la marca más famosa de parrillería, se han convertido en una experiencia multisensorial. Con la presencia de expertos y amateurs de la parrilla, Weber reunió en su famoso centro de desarrollo Grill Academy, a un selecto grupo de empresarios de la Cámara Nacional de la Industria de Transformación (CANACINTRA), con quienes prepararon diversos platillos, como quesos panela con chimichurri, pizzas, tomahawk, salmón y pastel de plátano.



1



2

1. Alejandro Martínez, Marcelo Gutiérrez y Rogelio Gaytán
2. Alfonso, Fernando y Paty Corro
3. Jorge Pérez, Osvaldo Juárez, Félix Soto, Alfonso Montellano, Fernando Medina, Homero, Llalo Bartheueuf y Alfredo Piñera
4. Marcelo y Roberto Gutiérrez
5. Osvaldo Juárez y Alfredo Piñera



3



4



5



Escanea el código con tu celular o busca el ID:10540 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE

¡VEN Y CONOCE LA GRILL ACADEMY!



**TALLERES DE ASADO
TODOS LOS JUEVES**

TEL: 6-88-33-54
Plaza Colibrí / Blvd. Diagonal Reforma
No. 1710 Col. Centro, Torreón.

weber 
ORIGINAL STORE

 **GRILL ACADEMY**
THE ORIGINAL BY WEBER



Desayuno Empresarial

TecMilenio

Se llevó a cabo una plática sobre las organizaciones y sus resultados con la ponente Rosalinda Ballesteros, en las instalaciones de la Universidad TecMilenio.♥



1



2



3



4



5

- 1. Federico López y Arianna Corpus
- 2. Jorge Reyes y Ana Quirarte
- 3. Liliana de la Torre y Olga Zamarripa
- 4. Susana Mayorga y Paula Díaz
- 5. Jorge Pérez, Lizeth y Eduardo Bartheuef



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16605 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE

V Foro Internacional DE CIENCIAS DE LA FELICIDAD

4 DE OCTUBRE

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN POSITIVA

5 DE OCTUBRE

ORGANIZACIONES POSITIVAS

FORTALEZA EN TIEMPOS DE CAMBIO

MONTERREY •



AUDITORIO
PABELLÓN M

INSTITUTO
DE CIENCIAS DE LA
FELICIDAD.
Psicología Positiva para tu bienestar

 UNIVERSIDAD
TECMILENIO.

Innovación con propósito de vida.



www.cienciasdelafelicidad.mx

Boletos: *ticketmaster*®

 **banamex** 

FEMSA

Festival
**Sta.
Lucía**
Monterrey, NL, Mx.

 **INSAR**

 **Proeza**



Inauguración Gibson

Conquista con el concepto *speakeasy*

Asistimos a la inauguración de Gibson, un nuevo concepto de bar *speakeasy*, el cual abrió sus puertas en Paseo Morelos, donde los laguneros podrán disfrutar de música y buenas bebidas.♥



1



2



3



4



5

- 1. Elena Bohigas, Mariana Algara y Lucía Sáenz
- 2. Mario Segura y Ana Lucía
- 3. Eduardo Olivares y Gerardo Arratia
- 4. Paulina Castañeda y Karla Moreno
- 5. Armando Gurrola y Marco Olvera



Escanea el código con tu celular o busca el ID:16522 en playersoflife.com



#IMAPLAYER #SOCIALITE

VINOTECA.

MÉXICO es VINO

DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE

VEN, COMPRA Y GANA SABOREANDO TUS RAÍCES

Disfruta los mejores vinos de nuestro país y participa por fabulosos premios que tenemos para ti, registrando tus tickets de compra en ganaconvinoteca.com



VINOTECA
TORREÓN

BLVD. INDEPENDENCIA NO. 1111 OTE. PLAZA SAN ISIDRO
LOCAL 26 COL. GRANJA SAN ISIDRO CP. 27100
T. (871) 717.2338

Promoción válida del 1 al 30 de septiembre de 2017.
Únicamente tickets de compra de Vinoteca de \$250 o más de septiembre
del 2017 participan en la promoción de ganaconvinoteca.com

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

[/vinoteca.mexico](https://www.facebook.com/vinoteca.mexico)

[@vinoteca_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico)

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

www.vinoteca.com

Vinoteca es una marca registrada Evita el exceso



GRUPO EMPRESARIAL
VAME S.C.

**YOU ARE WHAT YOU DO
NOT WHAT YOU SAY YOU'LL DO**

· SERVICIOS DE CONTABILIDAD · CREACIÓN DE NEGOCIOS ·

· OUTSOURCING · DEFENSORÍA LEGAL ·

📍 BRASILIA #2108 NVA. SANISIDRO

☎ CEL.87.12.62.39.93

☎ OF. (871) 747 9748