

NUEVA PÁGINA WEB

www.playersoflife.com

PLAYERS

OF LIFE
TORREÓN

SEPTIEMBRE 2018

\$48 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



7 503007 263002

DONATO GUTIÉRREZ AGUIRRE

ANTE EL RETO Y LA RESPONSABILIDAD DE PRESIDIR EL EVENTO MÁS
ESPERADO POR MILES DE LAGUNEROS: LA FERIA DE TORREÓN

BUEN COMER

Conoce la amplia oferta
gastronómica en La Laguna

DETRÁS DEL FOGÓN

Encuentra a los mejores
proveedores para tu negocio

LORDS OF THE GRILL

Las recetas más íntimas
de los amantes de la parrilla

telcel
P.6Y7



CALIDAD DE VIDA,
AL ESTILO LAS VILLAS.



El Cardenchal™
RESIDENCIAL



EL NUEVO DESARROLLO DE



 (871) 750-9780  @elcardenchal

 Visita: lasvillas.com.mx  ventas@lasvillas.com.mx





¡SABEMOS LO QUE
TE GUSTA!

¡El Sabor de
nuestro
MÉXICO





PLAN TELCEL Max Sin Límite

5000



UBER

5000^{MB¹}



SIN LÍMITE²

por
\$499^{AL MES}



Telcel la mejor Red con la mayor Cobertura



Incluye³ **Claro**-video



LG G7

Equipo no incluido

3) 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 KB adicional establecido para el Plan tarifario. La navegación en Internet en E.U.A. o Canadá dependerá de la capacidad y tecnología ofrecida por el proveedor extranjero. El servicio estándar en E.U.A. o Canadá no es compatible con la navegación en Internet a través del APN de BlackBerry. Aplica Política de Uso de Servicios. Sin fines de lucro disponible para consulta en www.telcel.com/informacion. 2) Los usuarios tienen que mantener o renovar su plan mínimo de contratación con los Planes Telcel Max Sin Límite 2000 en adelante recibidos por promoción al año nacional limitado sin costo adicional de datos en el servicio de acceso a Internet para el uso de las aplicaciones Facebook, Messenger, Twitter, Instagram, Snapchat y iBER, así como, el uso limitado en México, E.U.A. y Canadá de la aplicación WhatsApp. El uso de las aplicaciones mencionadas está ofrecido únicamente a las aplicaciones oficiales propiedad de Facebook, Inc., Twitter, Inc., WhatsApp, Inc., Instagram LLC, Snapchat Inc. y iBER Technology, Inc. Se entenderá como aplicaciones oficiales las que Facebook, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y iBER han liberado bajo su propia marca. **NO ESTÁ INCLUIDO:** a) La carga y descarga de fotos fuera de las aplicaciones oficiales de Facebook, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y iBER; b) La reproducción y funcionalidad para compartir, reproducir, cargar o descargar videos fuera de las aplicaciones oficiales de Facebook, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y iBER; c) El redireccionamiento a cualquier sitio (LINK o URL) fuera de las aplicaciones oficiales de Facebook, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y iBER aun cuando la foto haya sido compartida y/o accedida a través de éstas; d) El servicio de llamadas (servicio de voz) o video llamadas (servicio de video) a través de las aplicaciones oficiales de Facebook, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y iBER; e) La transmisión y/o reproducción de video en tiempo real "Live Video Streaming", aun y cuando éste se haga a través y/o desde las aplicaciones oficiales de Facebook, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y iBER; f) Compartir una ubicación o consultar la ubicación de cualquier contacto, aun cuando ésta haya sido compartida o accedida a través de las aplicaciones oficiales de Facebook, Twitter, WhatsApp, Instagram, Snapchat y iBER. Aplica durante todo el plazo forzoso contratado y/o mientras la línea se mantenga activa con el plan contratado. **NO ESTÁ INCLUIDO EL USO DE LA APLICACIÓN iBER LATI.** El uso de las aplicaciones Facebook, Messenger, Twitter, Instagram, Snapchat y iBER aplica únicamente estando dentro del Territorio Nacional. El uso de las aplicaciones estando en E.U.A. o Canadá se debitará de los Megabytes (MB) incluidos en el Plan para navegación libre; al término de éstos, bajo demanda conforme a la tarifa por Kilobyte (KB) adicional establecida para el Plan contratado o del Paquete de datos adicional que el usuario haya contratado. Si la línea es cancelada por el usuario o por falta de pago los beneficios se perderán. Si el usuario realiza un cambio de Plan a otro no participante, los beneficios se perderán. Compatible con equipos BlackBerry con sistema operativo 10 en adelante. **ANUNCIO POLÍTICA DE USO DE REDES SOCIALES Y MENSAJERÍA INSTANTÁNEA** disponible para consulta en www.telcel.com/redesociales. No acumulable con otras promociones que otorguen el uso de redes sociales. 2) En la contratación/renovación de un Plan Telcel Max Sin Límite 2000 se otorga un crédito 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 forzoso contratado y/o mientras la línea se mantenga activa. Condiciones: No presentar adeudos. En caso de que la línea presente adeudos, el beneficio se perderá. Aplica sobre la base de una suscripción por línea que cumple con los requisitos señalados. No incluye contenidos disponibles en Pago Por Evento (PVE). Si el Plan Tarifario es suscrito a solicitud del titular a por falta de pago, la suscripción a Claro video será cancelada. Si realiza el cambio de Plan a otro tipo Cargo 10 Mensual una línea a 1399 el beneficio se perderá. Si utiliza la red móvil de datos del Telcel para el uso y acceso a Claro video, los MB consumidos se descontarán de los incluidos en el Plan o Paquete de Datos que tenga contratado o 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 usuario que lo utiliza y se prestará conforme a la disponibilidad y calidad ofrecida por el proveedor correspondiente. No acumulable con otras promociones. 8) Información en www.telcel.com, Centros de Atención al Cliente y Distribuidores Autorizados Telcel. El precio publicado incluye IVA de 16%. LOS SERVICIOS DE VOZ Y DATOS SE PRESTAN CON BASE EN LOS LINEAMIENTOS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR EL INSTITUTO FEDERAL DE TELECOMUNICACIONES VIGENTES. Registro Público de Telecomunicaciones: Folios 75616, 81105, 126291, 126290, 131380, 139951, 139757 y 139902. Vigencia al 30 de septiembre del 2018.

telcel M.R.



UNA
EXPLOSIÓN DE VELOCIDAD

ESTE REGRESO A *Clases*

EL INTERNET MÁS RÁPIDO

CON  **MEGACABLE®**

Desde
INTERNET+TV HD \$549
al mes

CONTRATA AHORA

690 0000 | www.megacable.com.mx

Contrata GRATIS pagando \$200 de anticipo a la siguiente mensualidad y \$50 por contratación de Xview. En paquete Triple Acceso 2D aplica pronto pago dentro de los primeros 5 días del mes o a cargos domiciliados. Para paquetes triples Xview 3D, Xview 5D y Xview 10D aplica 2 meses de tarifa promocional, a partir del tercer mes pagará la tarifa vigente, aplicando pronto pago dentro de los primeros 5 días del mes o a cargos domiciliados. El servicio Xview está sujeto a cobertura, el costo del servicio es de \$50 mensuales integrados a tu mensualidad. En los 2 meses de HD CONECTA gratis para paquete Triple Acceso 2D al finalizar este periodo promocional se mantiene el cobro de \$50 más a su mensualidad y el cliente puede cancelarlo. En los 2 meses de FOX PREMIUM gratis para paquete Triple Acceso 2D al finalizar este periodo promocional se suspende y el cliente puede contratarlo con tarifa preferencial de \$50 más a su mensualidad. En los 2 meses de FOX PREMIUM gratis para paquetes triples Xview 3D, Xview 5D y Xview 10D al finalizar este periodo promocional se mantiene el cobro de \$50 más a su mensualidad y el cliente puede cancelarlo. Aplica FOX PREMIUM de 4 señales para Acceso 2D y de 10 señales para Xview 3D, Xview 5D y Xview 10D. Para paquete MEGATOTAL contratación gratis de Xview, no aplica tarifa pronto pago. El modelo del Teléfono está sujeto a disponibilidad y solo aplica a paquete MEGATOTAL. La tarifa incluye impuestos. En todos los paquetes, todos los servicios quedarán activos únicamente en TV principal y están incluidos en el precio total del paquete. El número de canales, su contenido y Apps podrán variar y dependen directamente de los proveedores de programación. La oferta de canales está sujeta a cambios. Algunos de los servicios mostrados pueden no estar disponibles en su ciudad. Consulte disponibilidad en www.megacable.com.mx. Para contratar es necesario firmar plazo de permanencia de 6 meses. Tarifas registradas ante el IFT. Vigencia al 30 de Septiembre de 2018.



Innovation
that excites®



| Pet Friendly. 🐾

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

NISSAN X-TRAIL.

Todo lo que necesitas para tus mascotas.



NissanAlameda.com.mx

Imágenes de carácter ilustrativo. Consulta disponibilidad con tu Distribuidor Autorizado Nissan®.

NISSAN ALAMEDA



NITTO

LLANTAS DE NUEVA GENERACIÓN

TERRA GRAPPLER™

Mud Grappler™

DURA GRAPPLER



LLEVE CUATRO

4x3

PAGUE TRES

UBICA TU SUCURSAL MÁS CERCANA

REVOLUCIÓN

Calle Nº 45
Col. Felipe Ángeles C.P.27258
Torreón, Coahuila

Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 3:00 pm

**203 30 06 /
732 69 72/**

GOODYEAR SUC. MARIANO

Mariano López Ortiz No. 1040 mte.
Col. Centro Torreón Coahuila.

Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 3:00 pm

**722 45 24 /
722 45 25 /**

GOODYEAR GÓMEZ PALACIO

Foa. I. Madero No. 736
Col. Centro, Gómez Palacio, Dgo.

Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 3:00 pm

**723 05 06 /
210 01 69 /**

AVANTE

Diagonal Reforma Nº 1850 Cte.
Col. Centro C.P.27000
Torreón, Coahuila.

BOD. TORREÓN

Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 3:00 pm

**722 00 34 /
793 82 97/**



AVANTE

Llantas & Rines

INVO

NEO GEN

NT420S



AVANTE Blvd. Independencia N° 1458, Cte. Col. Navarro C. P. 22700 Tuxtla, Coahuila

SUC. INDEPENDENCIA

Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 2:00 pm

718 75 58 / 718 76 65

AVANTE Blvd. Luis Donaldo Colosio N° 2, Col. Nuevo Linares Del Sur, Francisco I. Madero, Coahuila, C.P. 27190

SUC. FCO. I. MADERO

Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 4:00 pm

872- 7731730

AVANTE Calzada Lázaro Cárdenas No. 417, Col. Jardines de California, Pte. a la Federal 2.

DIST. AUTORIZADO

Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 3:00 pm

713 89 37

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

01800-911-1007 **CALL CENTER**

www.avante.com.mx

***Consulte Términos y Condiciones en Tienda. Vigencia al 30 de Septiembre del 2018. No aplican otras promociones.**



Benito Arguijo, Gerente Editorial Print PLAYERS Torreón; Donato Gutiérrez Aguirre y Octavio López, Director Ejecutivo de PLAYERS Torreón

Uno de los grandes placeres del ser humano es el buen comer. La gastronomía desempeña un papel central en nuestra cultura. A lo largo de la vida y en un mundo cada vez más globalizado perdemos algo esencial que es convivir y compartir ideas y experiencias con otros seres y definitivamente las mejores pláticas, los buenos negocios, los ratos con familia o amigos se disfrutaban más en la mesa.

Todo buen comensal sabe que una buena experiencia culinaria no se limita únicamente a los alimentos que consumimos, sino que existen otros elementos que son igual de importantes como la gente con la que compartimos el lugar y el ambiente, el servicio y la hospitalidad que recibimos, para todos los amantes del buen vivir y el buen comer les preparamos este especial gastronómico que reúne los restaurantes de la ciudad que te brindan la satisfacción de que al sentarse en una de sus mesas vivirás un rato inolvidable.

La tendencia del *grill* crece cada vez más en la región, en nuestro especial Lords of the Grill, 5 parrilleros de Torreón nos comparten sus técnicas y tips para hacer un asado de primer nivel, ¿cuáles son las influencias en los sabores populares de la parrilla? Conócelos a través de lo que los expertos del asador nos platican y pon en práctica las recetas que nos comparten.

Y ya que estamos platicando sobre todo el concepto gastronómico, si tienes un negocio, empresa o restaurante relacionado con alimentos o bebidas, es importante que conozcas

a los mejores proveedores. Cada detalle cuenta en un establecimiento o empresa, desde el mobiliario, la calidad de los alimentos y bebidas, la loza, y los instrumentos para preparar la comida. Encuentra a tus aliados esenciales en la temática Detrás del Fogón.

Este mes nuestra portada está protagonizada por Donato Gutiérrez Aguirre, notable empresario lagunero líder en la industria de la construcción y que actualmente preside el comité organizador de uno de los eventos más esperados por miles de laguneros: la Feria de Torreón.

Finalmente, estamos de manteles largos con nuestro evento PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2018, el evento que reconoce lo más destacado de la región en cuanto a gastronomía se trata. Un consejo de 10 expertos *foodies* de la ciudad seleccionó a los Top Restaurants de Torreón y más de 25 mil personas eligieron a sus restaurantes favoritos. A todos los restaurantes, chefs y aficionados les damos las gracias por hacer esto posible. Pronto conocerás quiénes son los favoritos del público de entre todos los ganadores y en nuestra siguiente edición te daremos una reseña de los mismos.

Recuerda que todo amante del estilo de vida sabe que el placer de una buena comida no tiene comparación, esperamos que te deleites con el especial gastronómico tanto como nosotros al prepararlo para ti.

¡PROVECHO! ♥

PLAYERS OF LIFE TORREÓN

DIRECTOR EJECUTIVO DE PLAYERS OF LIFE TORREÓN
Octavio López **e:** octavio.lopez@playersoflife.com

DIRECTORA EJECUTIVA DE CHARM LIFE
Alexis Navarro **e:** alexis.navarro@charmlife.com.mx

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

ASESORES COMERCIALES
Cristina Campos **e:** cristina.campos@playersoflife.com
Daniela Garza **e:** daniela.garza@playersoflife.com
Tania Barrón **e:** tania.barron@playersoflife.com

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

GERENTE DE DISEÑO
Teresa Torres **e:** teresa.torres@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL
Yovanna García **e:** yovanna.garcia@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO DIGITAL
Edna Escamilla **e:** edna.escamilla@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING
Pamela Tirado **e:** pamelatirado@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA DE CRÉDITO Y COBRANZA
Evelyn Moya **e:** julieta.moya@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA
Mariana Sánchez **e:** mariana.sanchez@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA SOCIALES
Jaime Jiménez

LOGÍSTICA
Gerardo Martínez



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



El placer
de conducir



BMW SERIE 1 SEDÁN. ES TU MOMENTO.

Arranca una nueva etapa de tu vida sin condiciones.
Prueba cómo se siente despegar en un **BMW Serie 1 Sedán.**

Surman Motors

Blvd. Independencia
S/N esq. Río Álamos,
Col. Las Magdalenas,
C.P. 27010, 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.



DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

GERENCIA EDITORIAL PRINT
Rocío Castillo
e: rocio.castillo@grupoplayes.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL
Victor Blankense
e: victor@grupoplayes.com.mx

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

DISEÑO

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

GERENCIA DE DISEÑO DIGITAL
Salma Salum
e: salma.salum@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

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

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

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

MERCADOTECNIA

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

GERENCIA DE DISEÑO MKT
Lizbeth Fabela
e: lizbeth.fabela@grupoplayes.com.mx

MEDIOS DIGITALES

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

AUXILIAR DE SISTEMAS CORPORATIVO
Elias Guzmán
e: elias.guzman@playersoflife.com

COMERCIAL

DIRECCIÓN COMERCIAL
Javier Martínez
e: javier.martinez@grupoplayes.com.mx

GERENCIA DE DISTRIBUCIÓN
José Olvera
e: jose.olvera@grupoplayes.com.mx

EVENTOS

GERENCIA DE EVENTOS
Nydia Rocha
e: nydia.rocha@grupoplayes.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS
Giovanna Alanis
e: giovanna.alanis@grupoplayes.com.mx

COORDINACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
Valeria Soriano
e: valeria.soriano@playersoflife.com

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
(33) 800 07 360
IOS Andares Patria
Av. Patria # 2085, Col. Puerta de Hierro 45116
Zapopan, Jalisco

MONTERREY
IOS Torre Campestre
Ricardo Margain Zozaya #575, Torres D
Santa Engracia 66267 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@grupoplayes.com.mx
Tel: (55) 5260 0906 Cel: (045) 871 126 0224

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



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 12. No. 149. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2018. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. 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

12 AÑOS CUBRIENDO LOS MEJORES EVENTOS



INVÍTANOS A CUBRIR TUS EVENTOS

ESCRIBE
eventos.tor@playersoflife.com

LLAMA
(871) 192.34.34

DISFRUTA
www.playersoflife.com



Atracción en Movimiento

C-HR



PRIUS C



RAV4

Bld. Independencia 2200 Ote., Col. Estrella, Tel.747.27.00

   ToyotaLaguna www.toyotatorreon.com.mx

80

Buen Comer

Detrás del fogón

52 | Grupo Lala
54 | SuKarne

56 | Pilgrim's

Buen Comer

66 | Bistro
68 | Rincón del Bife
70 | El Agave
72 | Mr. Pampas
74 | Rincón Silverio
76 | Baldoria

78 | Château Bistro
80 | Garufa
82 | Mezzo
84 | Espada Gaucha
86 | Costeñito
88 | Punta Carreta

Lords of the Grill

92 | Javier González
94 | Román Eguía
96 | Polo Sotolujan

98 | Carlos García
100 | Salomón Olvera

Spotlight

22 Orgullosos laguneros líderes en su ramo profesional y empresarial

Inside

36 Hecho en México
Chef Carlos Gaitán

42 Estilo & Gentleman
Fall is here

44 Sport Fashion
Road to Super Bowl LIII

Actualízate

114 Advance
Ruta Origen

118 Advance
Distrito LX: El nuevo centro de Torreón

128 Planeación
¿Cuándo iniciar a ahorrar para el retiro?



42

Estilo & Gentleman

44

Sport Fashion

MB
MONTEBELLO
Hotel • Golf • Resort



STAR ALLIANCES

Agradecemos a nuestras Star Aliances que suman las fortalezas de las organizaciones, se aumenta el impacto de nuestra estrategia de ser el medio más influyente de la región, reforzando nuestro compromiso con la sociedad en nuestra plataforma impresa, digital y de eventos.



COLABORADORES

Gualberto Elizondo

Cocinero Urbano, creador de @weberfoods

Jesús Enrique Pérez

Director de NOVAMENT

Humberto Guajardo

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

Arturo Franco

Economista, escritor y emprendedor mexicano. Es co-fundador de causas.org y miembro del consejo de Harvard Kennedy School

Rodolfo Joffroy

Director Creativo de Creative Dreams

Roberto Solano

Analista y Estratega Bursatil de Monex Casa de Bolsa

Edgar Tejada

Asesor Financiero Independiente. Fundador de Finances Security & Saving

Roberto Madero

Director de GROU

Fernando M. González Ruiz

Ha publicado varios libros históricos

Carlos G. Ramírez

Abogado y Perito Valuador. Catedrático en la Universidad Iberoamericana Torreón

Liliana Acuña

Cirujano Dentista (UA de C, Unidad Torreón)

Alejandro Juan - Marcos

Licenciado en Creación y Desarrollo de Empresas

KIA LAGUNA TE REGALA ¡UN AUTOOOO!



Participa en nuestra sorprendente dinámica de la caja fuerte, acierta el código, contesta la pregunta correctamente y llévate a casa un KIA Forte sedán 2019.

¿Qué tengo que hacer?

- 1) Visitar KIA Laguna del 1 al 30 septiembre 2018
- 2) Comentar en el área de recepción que vienes a participar en la dinámica de la caja fuerte y registrarte.
- 3) Te asignaremos un asesor de venta para que te acompañe durante toda la dinámica.
- 4) Realiza la cotización de algún vehículo Kia.
- 5) El asesor de venta te llevará al lugar donde está situada la caja fuerte para que introduzcas el código de 6 dígitos para abrirla, sólo tienes 1 intento.
- 6) Teclea el código a 6 dígitos, si se abre la caja fuerte, contesta correctamente la pregunta dentro de la misma y si respondes acertadamente ¡FELICIDADES! eres el nuevo dueño de un KIA Forte sedán 2019.



KIA Laguna
Blvd. Independencia #3990 Col. El Fresno.
Torreón, Coah. C.P. 27018 Tel. (871) 7074400

www.kialaguna.com

[f](#) [t](#) [YouTube](#) [@](#) [@kia_laguna](#)



Laguna

Condiciones de la dinámica "caja fuerte": válido sólo 1 intento por persona. Al introducir el código correcto y responder acertadamente la pregunta serás acreedor a ganar un KIA Forte sedán 2019 versión LX transmisión manual. Previa investigación de la compañía aseguradora. Vigencia de la promoción al 30 de septiembre del 2018. Imágenes meramente de carácter ilustrativo. Consulta términos y condiciones de la dinámica en KIA Laguna

Además encuétranos el 22 y 23 de septiembre en el atrio principal de Galerias Laguna, sorprende con el nuevo Forte 2019 y participa.

Spotlight

Las personalidades
más destacadas de la región



54

Historias de Éxito

Donato Gutiérrez



As Bajo la Manga

Angele Aranda **24**



Finish

Michelle Anaya **26**



Perfiles

Nacho Aguirre **28**



Player del Ayer

María del Socorro Rosas **30**



En Exclusiva

Daniel Habif **30**

Que tu negocio no se apague

Diseñados especialmente como energía de respaldo en restaurantes, bares, comercios y construcción.

- **Heavy duty**

Suministro de energía continua.

- **Generadores ultra silenciosos**

Diseñados para disminuir el máximo ruido sin disminuir la potencia. (con cabina), personalizables, totalmente modulares y ajustables a cualquier aplicación

- **Respaldo programable y automático**

Periodos de trabajo más prolongados. Módulo de comunicación GPRS* con capacidad de monitoreo (via app smartphone) 

*Se vende por separado.



POWERED BY:



FAWDE

*Módulo de comunicación GPRS

Sistemas de presión • Hidroneumáticos • Generadores portátiles • Bombas sumergibles • Compresores

evans.com.mx

 **Showroom Torreón**
Calz. Cuauhtemoc 645 Nte.
T. (871) 793-8774
Col. Centro
torreon@evans.com.mx

Síguenos: **EvansMéxico**



Ventas en línea
enlinea@evans.com.mx

01 800 00 EVANS
3 8 2 6 7

 (33) 1500-8897





Angela

ARANDA ZAMUDIO

Lagunera que a sus 21 años su pasión y amor por la cocina la llevó a participar en el prestigioso concurso MasterChef México. Psicóloga por La Salle Torreón, y descrita a sí misma como una persona con carácter fuerte, actualmente desarrolla sus habilidades en una agencia de marketing de la región, trabajo que desempeña sin dejar de lado su creatividad e ingenio para desarrollar y crear platillos en el mundo de la gastronomía.



Angela aprendió el arte de la cocina en casa, su formación se forjó ayudando a preparar desde un arroz hasta carne con chile, esto provocó que ella se fuera interesando cada día más en la comida y sus variantes, por lo que comenzó a hacer distintos platillos por su cuenta, incluso aprendió a hacer repostería, siendo este su fuerte hoy en día.

Sobre la experiencia de MasterChef y cómo logró ingresar, nos comenta que siempre le ha interesado ver programas de cocina, por lo que se animó a hacer pruebas y participar en el primer casting en donde preparó salmón. Tras pasar con éxito a una segunda prueba, Angela cocinó hígado de pollo y posteriormente pasó a una entrevista con los productores del programa; le hicieron una cápsula y tiempo después recibió una llamada donde la invitaron a seguir adelante en el concurso. Al ser lagunera, se propuso no irse a la última etapa del casting sin saber cocinar a la perfección algo típico de la región, por lo que perfeccionó las gorditas y el asado.

Ya instalada en la última etapa del casting desconocía si se quedaría o se iría a su casa; sin embargo, el pescado que preparó le salió tan bien, que el chef Benito la felicitó e incluso comentó que fue el mejor que probó durante el casting. El reto de MasterChef comenzaba; sobre si tenía mejor sazón que otros o no, Angela nos comenta que las pruebas abarcan un 50% tus conocimientos culinarios y otro 50% es tu personalidad, a la que ella atribuye mucho de su éxito.

En el programa aprendió de grandes conocedores de la gastronomía, tuvo el valor de salir de la zona de confort en la cocina y preparó platillos distintos, probándose a sí misma que todo es posible.

Entre los retos que ganó fueron los que implicaban preparación de postres, tema en el que se siente cómoda al ser estos su fuerte; entre lo más complicado que le tocó cocinar fue jabalí, es de esta experiencia que aprendió que debe de seguir preparándose si desea llegar más lejos en este mundo tan competido.

Angela llegó hasta el antepenúltimo capítulo de MasterChef, admite que desea seguir cocinando y que este reto le otorgó confianza para seguir en el mundo culinario. Se siente agradecida por el apoyo que la gente de La Laguna, su tierra, le ha brindado, y nos comparte esta experiencia para inspirar a que más personas se arriesguen a intentarlo, argumentando que ningún sueño es demasiado grande si lo deseas con el corazón.♥





DANIEL HABIB

El creador y fundador del movimiento **#Inquebrantable**

Por Yovanna García

“No puedes definir la palabra inquebrantable. Si te sientes bien o te sientes mal, siempre toma un sentido positivo esta palabra. Cada quien la adopta como quiere y yo no busco ser la cara de Inquebrantable, sino que sea un concepto que dure y siga creciendo, porque eso es lo padre de un movimiento, que solo tú hayas sido la llama y todo detone de manera natural”



Conferencista, productor creativo, publicista y creador del movimiento #Inquebrantable, Daniel Habib cuenta con una amplia trayectoria en la que ha ofrecido casi 100 pláticas tan solo durante el 2017 y ha llegado a más de 110 mil personas en todo México. Comenzó a trabajar desde los 6 años como actor y actualmente es considerado uno de los mejores y más jóvenes conferencistas empresariales.

En entrevista exclusiva para PLAYERS Torreón, nos comenta: “Mudé de la actuación a las conferencias a través de un proceso de mutación muy interesante. Al principio, pensé que esto sería un *hobby* pero terminó convirtiéndose en mi carrera. Como crucé diferentes aristas del mundo del entretenimiento como productor, actor, conductor, director y editor, pues todo ese bagaje me fue preparando para ese momento que a todos nos sucede: cuando tu propósito de vida se activa”.

Hace 2 años fue una etapa compleja en la vida de Daniel; cruzó por diferentes problemas de salud y una serie de situaciones que lo llevaron no solo a replantearse su vida, sino a ser consciente de su fracaso. A partir de ahí buscó enfrentar por completo sus miedos y fue precisamente en este lapso cuando publicó el video que ha despertado a tantas personas, *El fracaso no existe*.

“Hice ese video precisamente el día en el que más fracasado me sentía; pero fue un momento decisivo. Siempre he sido el típico amigo al que todos llaman cuando están pasando por alguna crisis, fue por ello que decidí compartir esto y fue aquí donde nació el regalo más grande que me ha dado Dios: este proyecto”.

Esta situación fue crucial para Daniel y se convirtió en la oportunidad de dedicarse a lo que más le apasiona. Por eso, a través de sus pláticas busca compartir 3 elementos principales: el amor sin condición, el perdón radical y la unicidad.

“La idea general es entregar herramientas que ya están integradas en nuestro cableado desde fábrica, pero que dejamos guardadas en un cajón y muy pocas veces las sacamos porque nos acostumbramos a salir adelante con un solo talento. Entendemos que tenemos un talento y le dedicamos nuestra vida entera a eso, perdiendo la oportunidad de ser más universales y expandernos más allá de nuestras limitaciones”.

En su trayectoria cuenta con experiencias muy significativas, pues este tipo de trabajo le ha permitido estar en contacto con mucha gente, influenciarlos positivamente y convertirse en motivación para más de uno.

“De las cosas que más me ha impactado este trabajo son las personas que tienen en su mente acabar con su vida y tras escuchar mi conferencia cambian de opinión. No es por mí, yo solo soy un activador, una llama que les hizo volver a tener ganas de vivir. Creo que no hay propósito más grande que salvarle la vida a alguien”.

Para Daniel, el ofrecer una conferencia está lleno de detalles mágicos, desde el momento en el que está por salir a ver al público, hasta cuando se está despidiendo y puede ser testigo de cómo las actitudes y emociones de quienes lo escuchan están cambiando.

“El final de una conferencia me gusta, pero también me entristece. Últimamente he estado muy sensible, entonces cuando aplauden o gritan me quiebro. Pero el final también me gusta porque representa que voy a hacerlo de nuevo y cada conferencia es diferente porque, aunque puede ser la misma información ya no soy la misma persona, entonces cambian muchas cosas”.

En octubre, Daniel compartirá su mensaje con los laguneros, buscando inspirarlos a través de su gira Inquebrantable, la cual surgió como un movimiento de empoderamiento mental, emocional y espiritual. ♥

Michelle Anaya

Trabajo y perseverancia que rinde frutos

Con grandes triunfos en reconocidas competencias de ciclismo y triatlón, esta notable deportista lagunera se ha preparado a fondo para lograr sus objetivos y metas en cada una de las disciplinas que practica; llena de aspiraciones y una fuerte motivación que la impulsa a seguir adelante, Michelle es nuestra atleta destacada del mes.



“Mi trabajo constante y esfuerzo en el triatlón es en búsqueda de un pódium a nivel mundial y destacar en la disciplina por muchos años más”

Michelle, una joven que a su corta edad ha obtenido grandes resultados en distintos triatlones alrededor del país, comenzó su carrera entre los 11 y 12 años de edad; el gusto por el deporte nació al ver que su papá participaba en distintos triatlones, esto despertó el interés por comenzar a entrenar y a prepararse para competir en un nivel alto. Su mayor motivación ha sido su familia, o como ella le dice, “su porra oficial”, además de sus objetivos y metas por las que cada día entrena. Su esfuerzo y preparación para cada competencia ha valido completamente la pena a pesar de todos los sacrificios que ha tenido que hacer.

Nuestra invitada recuerda en específico un triatlón en Boca del Río, Veracruz, ya que la disciplina de nado la hizo en el mar y fue la 1ª vez que vivía esta experiencia, “fue única e inolvidable para mí (la competencia), ya que nunca había nadado en el mar”, nos manifestó. Después de participar en algunas competencias se dio cuenta que el ciclismo fue la disciplina con la que mejor se identificó, es más exigente y competitiva, pues experimenta más emociones, además de recorrer lugares y paisajes mágicos, y estar en contacto con la naturaleza. Ha obtenido logros y satisfacciones importantes tanto deportivos como personales, también ha logrado una mayor conexión con personas que han sido fundamentales en su desarrollo deportivo, entre ellas su papá.

Para cada prueba tiene una preparación previa no solo física sino también emocional, que empieza desde platicar y planificar las competencias en las que tiene pensado participar; llevar una alimentación balanceada, cuidar su hidratación y descansar lo necesario para poder estar lista el día de la competencia.

A lo largo de su carrera ha tenido distintas pruebas y competencias, dentro de ellas ha tenido también dificultades, una de estas ha sido el tener que sacrificar el tiempo con su familia pues debe entrenar varias horas, pero también esto lo toma como aprendizaje. Con todo esto, Michelle ha tenido que aprender a compaginar su vida personal con la de-



portiva logrando un balance, buscando el tiempo para poder estar con su familia y amigos, quienes han sido un gran apoyo para ella. Una de las pruebas más complicadas a las que Michelle se ha tenido que enfrentar ha sido el reto Durango-Mazatlán, competencia que consiste en 350 km en ciclismo, ya que el reto de la subida y la bajada lo hace complicado y emocionante a la vez; también la carrera llamada “Croc” ha presentado complicaciones, esta se realiza en Monterrey y consiste en 3 etapas, en las cuales 2 de ellas se vivieron bajo intensa lluvia.

Michelle es una chica que aún tiene muchos planes a futuro, tanto a corto como largo plazo, para ella la competencia Ironman 70.3 de Cozumel es un objetivo que tiene pensado realizar pronto, así como un ironman completo. Se está preparando para clasificarse a un mundial y conseguir pódium, además de continuar participando en el Maratón Lala, buscando obtener mejores resultados.

Aparte de ser una gran deportista, en su tiempo libre se dedica a dar clases de natación, disciplina que le encanta.♥



Competencias más importantes

- ♦ Vuelta Internacional de Ciclismo Femenil
- ♦ 3 olimpiadas nacionales
- ♦ Maratón Lala 2017
- ♦ Ironman 70.3 Monterrey



Mejores tiempos y reconocimientos

- ♦ 6º lugar en la olimpiada nacional en Puebla en modalidad contrarreloj
- ♦ 7ª en su categoría y 11ª mejor lagunera en el Maratón Lala
- ♦ 5º lugar en el Ironman 70.3 de Monterrey

Referencia deportiva

Verónica Leal, ciclista de Monterrey, por ser una persona dedicada y quien gracias a su esfuerzo ha obtenido grandes logros, además de ser una excelente persona.



Nacho

AGUIRRE MARTÍNEZ

Reconocido chef lagunero quien ha puesto en alto el nombre de La Laguna en México y Estados Unidos. Junto a su esposa, Susana, han logrado un crecimiento sin precedentes en el mundo de la gastronomía, convirtiéndose en referentes obligados del sector chocolatero en la región.



Su pasión por la gastronomía nace gracias a la familia y es que siempre tuvieron gusto por la buena comida y por la intención de probar nuevos platillos, todo esto acompañado de recuerdos y anécdotas que marcaron a Ignacio e hicieron que surgiera la idea de convertirse en chef. En el trayecto, desde sus inicios hasta lo que ha logrado ahora, reconoce que Susy, su esposa y la mejor chef del mundo en su consideración, ha sido una gran motivación y maestra en el proceso, ya que de ella ha aprendido el arte que esto conlleva.

Aguirre Martínez, quien actualmente establece su residencia en San Antonio, Texas, siempre ha estado cercano al sector gastronómico de su región, tuvo la oportunidad de asociarse en las primeras franquicias de comida americana en La Laguna, en 1996 se inauguró Sirloin Stockade, donde formó parte de las sucursales de Torreón, Chihuahua y Cd. Juárez como director de operaciones y mercadotecnia, cargo que ocupó hasta 2009. Al mismo tiempo, Ignacio y Susy adquirieron Délice de Flandes, una chocolatería belga originalmente establecida en Torreón; ambos desarrollaron el concepto de chocolatería más pastelería. Es gracias a su excelente servicio y calidad que la empresa chocolatera sigue en operación ininterrumpida desde que la adquirieron en 1999. En 2011, ya establecidos en los Estados Unidos, abrieron la sucursal de la empresa en suelo americano.

Actualmente, cuenta con 2 trabajos, además de ser chef y propietario de Délice Chocolatier & Patisserie en San Antonio y Torreón, es agente de seguros, donde se especializa principalmente en planeación financiera patrimonial. El abrir un nuevo camino mediante el negocio de la gastronomía en otro país requirió de mucho trabajo y esfuerzo para Ignacio; sin embargo, reconoce que el sazón latino y la pasión por su profesión fueron de gran ayuda para conquistar a cada uno de sus clientes, haciéndolos sentir parte importante del negocio.



VICTORIOSO EN EL SPRING BAKING CHAMPIONSHIP DE FOOD NETWORK

Nacho se alzó con la victoria en la 4ª temporada del prestigioso concurso organizado por la cadena americana Food Network. Comenta que su entrada fue básicamente por revancha y es que su esposa Susy, quien participó en la 2ª temporada, fue la que lo inscribió sin él siquiera imaginárselo.

Anualmente, Food Network recibe más de 2 mil solicitudes, logrando aceptar solamente a 10 entre toda la Unión Americana y Canadá, por lo que Ignacio se considera un afortunado por participar y tener la oportunidad de competir contra otros 9 destacadísimos chefs.

Entregándose al máximo y con la alegría y pasión que lo caracteriza, logró combinar su experiencia en los postres con el toque mexicano, aprendió a nunca darse por vencido y saber sacar provecho del abanico de posibilidades que ofrece la cultura mexicana, sorprendiendo a la audiencia y a los jueces.

Con más de 18 años de trayectoria, Ignacio nos insta a perseguir nuestros sueños y a nunca darse por vencido ante las adversidades, ha logrado consumir experiencias maravillosas, pero no deja de agradecer a su padre, quien es ejemplo de trabajo constante y apasionado; a su madre que le ha enseñado a ver siempre el lado positivo de cada situación, y a sus suegros, que siempre confiaron en ellos y fueron un gran apoyo.

A pesar de no haber tomado nunca un curso o clase de gastronomía, este lagunero nos enseñó que todo es posible si sigues tus sueños y persigues con pasión tus metas. En PLAYERS nos sentimos orgullosos de haber tenido la oportunidad de platicar con Nacho, quien nos demuestra que para los mexicanos no existen imposibles, se vale soñar y demostrar al mundo que logramos cada uno de nuestros objetivos con base a pasión, corazón y un gran sazón.♥

“¿Una galleta con aguacate?, ¿mermelada de chabacano con pimienta?, ¿naranja con lavanda?; mis raíces me ayudaron a obtener maravillosos sabores. Creo que la vida se trata de imaginar, adaptar y ejecutar, nunca hay que darnos por vencidos”



María del Socorro Rosas Villarreal

Emprendedora incansable en la gastronomía lagunera

Por Fernando M. González Ruiz



(FUENTE: Apuntes de familia y fotografía por Beatriz Rosas Villarreal)

Coco, como amplia y cariñosamente era conocida, nace el 16 de septiembre de 1952 en Torreón, hija de Carlos Rosas Figueroa y María del Socorro Villarreal Esparza, quienes casaron el 26 de diciembre de 1946 en nuestra ciudad, procreando a sus 10 hijos: Gabriela, Beatriz, Carlos(†), María Guadalupe(†), María del Socorro(†), Ana Laura, Jorge, Gerardo, Alejandra y José .

Coco cursó su primaria en el Colegio Los Ángeles, su secundaria en el Colegio La Luz y, terminó preparatoria en la Escuela Federal Nocturna. Su padre tenía la Zapatería Villarreal por la Hidalgo junto a Liverpool, local al que destinó una franja para abrir una pequeña cafetería llamada “Pronto” donde servían burritos, gorditas, yoyos, malteadas y empanadas, sumando en invierno los famosos buñuelos de viento, de gran demanda. Coco y sus hermanas se turnaban para atender el negocio, siendo la fuente natural que inclinó a Coco hacia la gastronomía.

Coco contrae matrimonio con Javier Vallejo Cano, con quien procrea a sus hijos Ana Lucia, Mariana y Javier, formando una familia amorosa y unida.

Surge la oportunidad de atender la cafetería del Bol Nazas, frente al Bosque Venustiano Carranza, propiedad de la familia Alonso y tiempo después llega a trabajar a la empresa “Taco Maquila” de Pedro Barboglio. Toma a su cargo la cafetería de Cimaco Hidalgo, empresa en la que recibe gran apoyo de Eduardo y Nuria Murra, incluyendo algunos viajes de capacitación a la ciudad de México; cuando la familia Murra Marcos decide invertir en la construcción de un gran centro comercial, piden a Coco se encargue de lo necesario hasta ver en operación el prestigiado restaurante y tienda “Gourmet” en Plaza Cuatro Caminos, negocios que atiende personalmente durante tres años.

En enero 17 de 2005, Coco cristaliza uno de sus proyectos más anhelados al abrir “Cafetería Pronto” en Plaza Santa María en Torreón Jardín, frente a la Clínica 16 del IMSS, negocio que de inmediato es bien aceptado, lo que obliga a ampliarse al doble para poder atender a su creciente clientela

quienes solicitan que se amplíe la carta y el horario de servicio, por lo que de cafetería pasa al concepto de restaurante, llegando a ofrecer banquetes, celebraciones y eventos en los días de año nuevo, febrero 14, día de la madre y del padre, fiestas patrias, con música en vivo los fines de semana, lo que consolida el prestigio de la segunda “Pronto” al servicio de los laguneros. Tiempo después, otra rama de la familia abre la tercera “Pronto” en el sector El Fresno de Torreón.

Durante el ciclo escolar 2014-2015 y durante 6 años consecutivos, Coco asume el manejo de la cafetería del Colegio Americano de Torreón que opera bajo un estricto control supervisado por nutriólogos que regulan la calidad y sanidad de todo lo que ahí se produce. Ya entonces, Coco reúne a más de 40 empleados en sus empresas. Sus hijos operan la cafetería de la UVM bajo la supervisión directa de Coco.

¿Cuáles son los factores de éxito que llevaron a Coco a la cúspide gastronómica regional?, sin duda, su carácter firme pero amable, su don de gentes y el férreo control de sus negocios; su amplia facilidad de relacionarse con todas las personas le permitió ser muy identificada entre la comunidad del IMSS, colonos de Torreón Jardín y público en general que conformaban su extensa y leal clientela.

Todo parecía sonreírle a Coco en su vida cuando los primeros días de Noviembre de 2017, a punto de asistir a una boda familiar en Mazatlán, sufre una tos profunda y el médico recomienda se interne dos días para superar ese padecimiento y que pudiera asistir a la boda, pero una vez internada, le sobreviene una severa disfunción renal que le provoca septicemia y finalmente un paro cardíaco termina con su vida. Era el viernes 3 de Noviembre, cuando la noticia corre de voz en voz conternando a la sociedad lagunera.

Tuvimos la oportunidad de ser proveedores de brownies y pasteles que con frecuencia solicitaba, y por supuesto, clientes asiduos a “Pronto”, donde además de disfrutar los deliciosos platillos teníamos la oportunidad de charlar amablemente con Coco. Descanse en paz.

NOTARÍA
PÚBLICA



Lic. Erick Lara Covián
Tuxtla, Chiapas



EL CARIÑO Y LA TRANQUILIDAD
TAMBIÉN SE HEREDAN.



Septiembre
mes del

testamento.

Aprovecha
nuestras tarifas
preferenciales.

Contáctanos:

Av. Ocampo #240 Oriente, planta baja, Col. Centro C.P. 27000, Tels. : 871 717 73 81 / 871 713 75 62



www.notaria88.com



contacto@notaria88.com



Notaría Pública 88



[notariapublica88](https://www.instagram.com/notariapublica88)

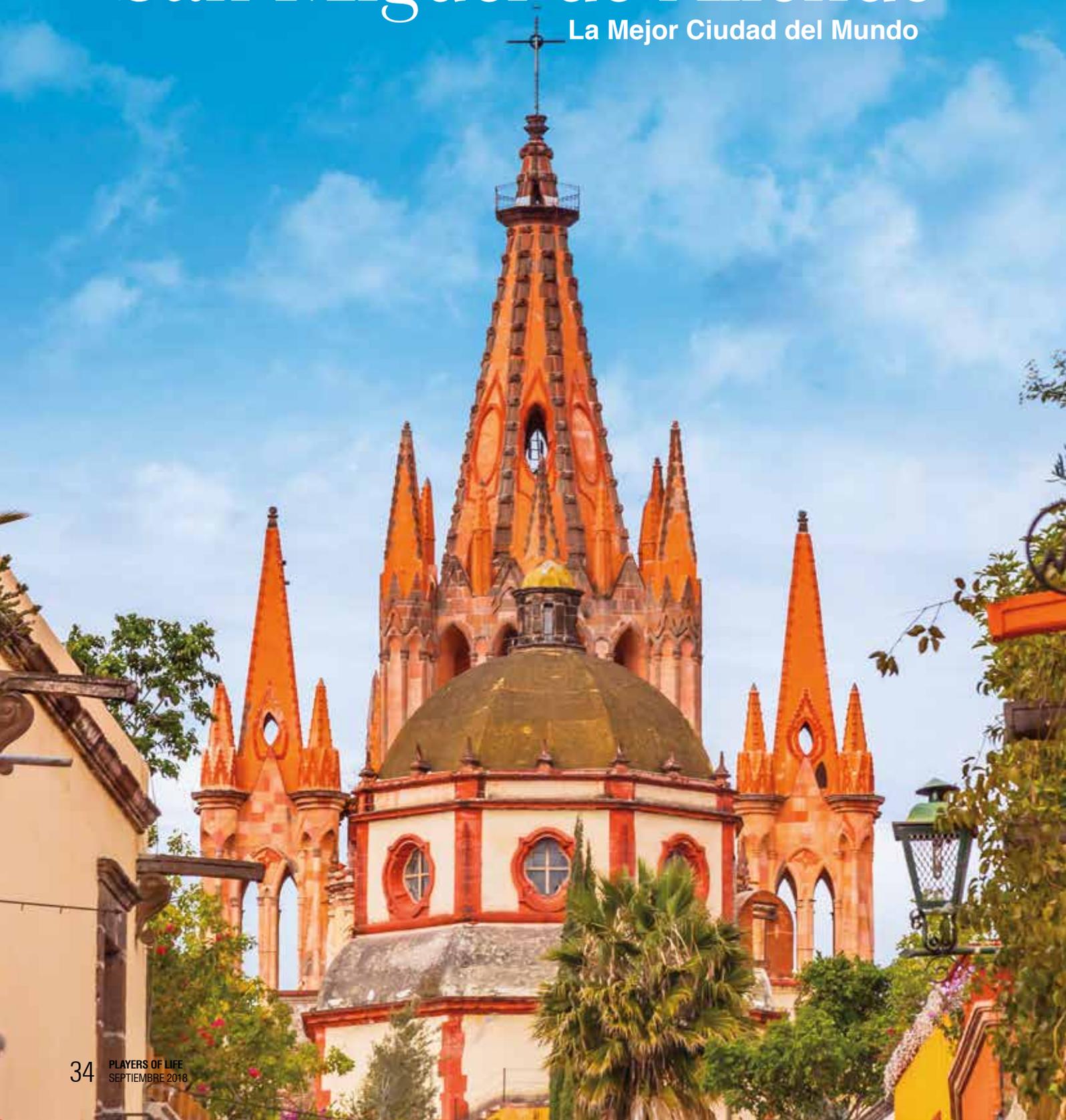


[notariapublica88](https://www.facebook.com/notariapublica88)



[@88notaria](https://twitter.com/@88notaria)

Otra vez
San Miguel de Allende
La Mejor Ciudad del Mundo



N

uevamente San Miguel de Allende, Guanajuato es catalogada como la Mejor Ciudad del Mundo para visitar.

Este nombramiento fue otorgado por los lectores de la revista internacional de viajes más importante del mundo, *Travel + Leisure* quienes han visitado el municipio y consideraron que la Ciudad Patrimonio de la Humanidad cuenta con habitantes amigables, gastronomía exquisita, excelentes atractivos culturales, sitios de interés y buena experiencia en sus compras.

El anuncio fue realizado en Belmond Casa de Sierra Nevada, hotel galardonado como el número uno de México por la misma revista en la edición 2018 de sus World's Best Awards, ante la presencia de la directora de relaciones públicas, Maricarmen Vela Escamilla, en representación de Fernando Olivera Rocha, secretario de Turismo del estado de Guanajuato. Así como Ricardo Villareal García, alcalde de San Miguel de Allende; Guillermo González, director del Consejo Turístico; John Freudenthaler, director del Hotel Belmond; Laura Torres Septien, presidenta de la Asociación de Hoteles y Moteles de San Miguel de Allende; entre otras autoridades, presidentes de cámaras y empresarios.



Cabe destacar que este destino colonial es la primera ciudad en el país y la primera en América en ser reconocida como Mejor Ciudad del Mundo consecutivamente.

En el 2017 la Ciudad Patrimonio de la Humanidad ganó el título como Mejor Ciudad del Mundo T+L y Mejor Ciudad de México. En ese mismo año también tuvo el reconocimiento como Mejor Ciudad Pequeña por la revista *Conde Nast Traveler*.

Para que la famosa publicación otorgara el nombramiento a San Miguel de Allende, se realizó una encuesta de noviembre 2017 a inicios de marzo del presente año a más de 17 mil lectores, quienes dieron a la ciudad una calificación del 91.94. Los resultados completos estarán en la edición impresa de este mes.

Otras ciudades que al igual que “El Corazón de México” han obtenido el nombramiento de forma consecutiva son Kyoto, Japón y Sydney, Australia.♥



Chef Carlos Gaytán

This is not a Hollywood story

A los mexicanos nos encantan las historias fantásticas, en donde el menos favorecido, después de muchísimas desventuras y malas jugadas de la vida, alcanza el éxito.

Nacido en Huitzucó, al norte del estado de Guerrero, Carlos Gaytán fue criado en un ambiente rural y agreste, como cualquier niño de la época de los 70 en esta zona de vida hostil del sureste mexicano. Aprendió los sabores del campo, la esencia del hacer rural desde muy chico, guiado por su padre y abuelo; desde entonces, desarrolló un sentimiento campirano-culinario. Ante la precaria situación que vivía, como se vive en muchas zonas de esta región del país, emigró hacia el norte. Llegó a Tijuana y posteriormente al vecino del norte y se estableció en Chicago. Como toda gran historia, comenzó “desde abajo” lavando platos en diversos restaurantes de la zona, hasta que llegó a convertirse en chef ejecutivo del reconocido Bistrot Margot, donde aprendió del famoso chef Dominique Tougne. Asimismo, el chef Jeff Miller fue uno de los que lo impulsó a llegar aún más lejos cuando también estuvo bajo su mando. Estas oportunidades marcaron un punto de inflexión, pues se combina su gusto por el arte culinario que desde pequeño adoptó, con toda la profesionalidad de la cocina. Y es así como en 2018 se atrevió a dar el siguiente gran paso en su vida: Mexique, restaurante que combinaba los sabores mexicanos con toques franceses, y cuando estaba punto de cerrar el esta-



Trio de cazuelitas

blecimiento por varios factores, consiguió en 2013 una Estrella Michelin, siendo el primer mexicano en ser acreedor a este que es el máximo distintivo en la industria.

La historia de este gran chef mexicano tiene aún mucho que ofrecer, ahora comenzará una nueva aventura en su país natal, con un nuevo concepto que abrirá en la Riviera Maya. Soñar no cuesta nada; sin embargo, materializar los sueños es lo que conlleva un gran coste de oportunidad, que el gran chef internacional mexicano Carlos Gaytán ha sabido asumir con éxito.♥

“Para mí, lo importante es estar compartiendo el don que Dios me ha dado, poner cosas en los platos que puedan transformar vidas”

GRAND LUXXE®

RESIDENCE CLUB

NUEVO VALLARTA | RIVIERA MAYA



Auténtico lujo en dos increíbles destinos



COMIENCE A PLANEAR SUS VACACIONES



Si desea más información, contáctenos en:

Sergio Cid 📞 (81) 8656 8089

sergioeidperez@vidavacationsea.com

VidaVacations.com

Un pac ked 2018

Galaxy Note 9

Nueva York ha sido la sede del evento estelar de la gigante compañía surcoreana Samsung, en el cual fueron dados a conocer todas las novedades tecnológicas que están saliendo al mercado en el cierre de este 2018. El principal dispositivo que acapara la atención del público en general, es el teléfono insignia de la empresa: el Samsung Galaxy Note 9, cuyo lanzamiento confirmó los detalles que se habían filtrado desde semanas atrás.



Desde el 24 de agosto está disponible en México



Se encuentra disponible en 3 colores: Azul, Violeta y Negro. 4,999 pesos para la versión de 128 GB y para el de 512 GB tendrá un precio de 29,999 pesos



La cámara ha sido mejorada mediante inteligencia artificial, identifica automáticamente hasta 20 escenas distintas. Además, indica cuando alguien cierra los ojos y también detectará si la lente está sucia



Memoria de 128 GB y 6GB en RAM y 512 GB y 8GB en RAM, expandibles hasta 1 TB con tarjeta Micro SD

Batería de 4,000 mAh

Pantalla de 6.4 pulgadas Quad HD Super AMOLED

Luminor Submersible 1950 3 Days Automatic



Para los amantes de la relojería es muy común coincidir en que su pasión por los guardatiempos nació desde pequeños, enamorándose por completo de estas auténticas obras de arte y Panerai lo sabe a la perfección.

Siendo una firma italiana que se ha destacado por una manufactura compleja que resalta su precisión y exactitud, ha lanzado el Luminor Submersible 1950 3 Days Automatic, el primer reloj de buceo profesional que cuenta con una caja de 42 mm de diámetro y una caja de oro rojo con hermético hasta 100 metros (10 bar).

Este modelo lleva el calibre automático P.9010, un mecanismo que detiene el volante al sincronizar el reloj y el dispositivo para cambiar la hora con rapidez, mientras que su reserva de marcha de 3 días con la carga restante claramente visible a través del fondo de cristal zafiro.

La esfera negra lleva índices aplicados, fecha a las 3h y un segundero pequeño a las 9h. La legibilidad es extremadamente alta, tanto en condiciones lumínicas normales como en la oscuridad, gracias al uso de Super-LumiNova® en las agujas y la escala graduada.

Por la noche (o en la oscuridad subacuática) el minuterero y la incrustación del bisel a las 12h resplandecen con un matiz azul brillante en lugar del tradicional verde fluorescente del resto de los índices, siendo un punto de referencia inconfundible.



Además, esta pieza posee un elemento distintivo que aumenta su fuerte carácter: el bisel giratorio lleva un disco de cerámica negro mate con índices incrustados que, combinados con la escala graduada, permiten calcular el tiempo de inmersión.

La correa de caucho negro, cerrada con una hebilla trapezoidal hecha del mismo material que la caja, le da un aspecto deportivo, estético y funcional que combina a la perfección con el estilo original de los nuevos relojes Luminor Submersible 1950 3 Days Automatic, sellos distintivos de la casa relojera.



Disponible en:

emwa

www.emwa.com.mx

emwamx



FALL IS HERE



En un amplio sentido etimológico, otoño significa "plenitud del año"; la época en que el año comienza su madurez, las temperaturas comienzan a refrescar y se abre el preámbulo para el cierre del año. De igual manera, en el argot literario esta estación representa la vejez, que bien se puede relacionar con la madurez y la experiencia, momentos que se tiñen de ámbar, pues las hojas de los árboles comienzan a tapizar las calles de nuestras ciudades, el ambiente se comienza a tornar en un tono reflexivo y se abre un espacio para hacer un análisis de nuestros logros, tanto en el año como en un sentido más amplio de la vida. Esta época es la ideal para que demuestres la plenitud que has alcanzado, la madurez que te caracteriza y la fortaleza que tienes en tantos ámbitos de la vida. Demuestra todo eso con la indumentaria y accesorios ideales para ti.



Brunello Cucinelli



Ermenegildo Zegna



Ermenegildo Zegna



Massimo Dutti



Hugo Boss



Thomas Pink

Salvatore Ferragamo



Massimo Dutti



Ermenegildo Zegna

KICK OFF

ROAD TO SUPER BOWL LIII



Después de los Estados Unidos de América, México es el país con mayor número de aficionados al fútbol americano en el mundo que, según cifras de la NFL México, la cantidad asciende a los 25 millones, lo que a todas luces nos deja de manifiesto que los mexicanos somos verdaderos fanáticos del emparrillado.

Estos poco más de 25 millones de fans estamos de plácemes en este mes patrio, pues luego de una larga espera de 6 meses, 214 días, la temporada regular de la NFL 2018-2019 arranca el 6 de septiembre. Invariablemente, las emociones están a flor de piel y para poder apoyar a nuestro equipo favorito al máximo, necesitamos la indumentaria ideal; por ello, te dejamos con una selección de artículos para que vivas al máximo el deporte del ovoide.



UNA VIDA EN EL MUNDO DEL VINO



Como un importante paso por la universidad de la vida, José Moro, presidente de Bodegas Emilio Moro y Cepa 21, considera que fue la experiencia de cuando niño ayudaba a su padre a limpiar contenedores de vino, a los que por el espacio solo podía tener acceso alguien de su edad, al igual que el trabajo en el viñedo, ya que a raíz de esto le quedó impregnada la pasión por lo que hace, algo que ha sido clave para buscar hacer los mejores vinos. “El vino es algo cultural, saludable, sirve para unir a las personas, es el mejor catalizador de relaciones humanas, yo creo que saca lo mejor de las personas en cada momento”, compartió.



JOSÉ MORO



Es por esa búsqueda que decidieron crear nuevas propuestas con matices diferentes de la misma región de Ribera del Duero, como lo es su primer vino blanco de añada 2016 llamado La Revelía, que es elaborado con uva godello, considerada por él como la variedad reina en España, mismo que aprovechó para presentar en nuestra ciudad en su más reciente visita. De ese mismo año de cosecha, también lanzaron un vino ecológico, La Felisa, cuyo nombre es un homenaje a su madre. Este es el fruto de un proyecto de investigación de 3 años.

Por otro lado, en función de los 3 pilares de Bodegas Emilio Moro, a través de la Fundación Emilio Moro y en colaboración con la fundación mexicana Cántaro Azul se encargan de llevar agua potable a más de 80

escuelas en Chiapas y Oaxaca. A través de quioscos recogen el agua de lluvia y la tratan para hacerla potable. Además, imparten instrucción pedagógica en esas mismas escuelas sobre el uso de este vital líquido.

Actualmente, Bodegas Emilio Moro tiene presencia en más de 60 países, cuenta con 38 distribuidores en Estados Unidos, con los que abarca a un 80% del mercado americano, mientras que el 80% de su producción se queda en España. Su nueva meta es entrar al mercado asiático.

La historia de la familia Moro inició en 1932 como un proyecto de 3 generaciones con raíces en la Ribera del Duero dedicado a descifrar las características de su *terroir* para transmitir las en vinos con personalidad.

www.vinoteca.com
[vinoteca_mexico](#)



Emmanuel Macron

En marche la France!

Vivimos en una época de cambios profundos a nivel internacional, donde las sociedades motivadas por el hartazgo han tomado decisiones radicales en sus países. En este tenor, Francia siempre ha sido un país caracterizado por ser punta de lanza cuando de salirse del *establishment* se trata.

Cuna de grandes movimientos de repercusión global como la Revolución francesa o movimientos sociales como aquel mítico Mayo francés de 1968 que fue el detonante de una serie de protestas que generaron un cambio de concepción de la participación social en la incidencia de sus países, concretamente en el sector estudiantil han continuado con esa herencia rebelde; la Francia de Simon de Beauvoir lo volvió a hacer. En la elección presidencial de 2017, apareció un joven aparentemente inexperto, proveniente de la provincia de Amiens, al norte del país galo, que no vislumbraba la más mínima

posibilidad de ser el presidente 25 de la República Francesa. Emmanuel Jean-Michel Frédéric Macron llegó y arrasó con su carisma, con su toque jovial y de cambio, además de tener la inteligencia política para amalgamar en sí al personaje que cumpliría con todas las expectativas de una sociedad de la *liberté* ávida de modificar desde sus entrañas al sistema. Y lo logró: venció a la ultraderechista Marine Le Pen, convirtiéndose en el presidente más joven en la historia de Francia desde Napoleón, con solo 39 años. Lo sorprendente del caso es que, con tan solo 8 meses desde que se destapó como aspirante presidencial, logró vencer en las presidenciales francesas, con un recorrido político corto pero preciso, pues participó en el gobierno de Hollande a partir de 2014 como ministro de Economía. Considerado como liberal centrista, amante de la filosofía y la literatura, hoy Macron tiene un gran poder en la Unión Europea y en el mundo, si bien ha sido una apuesta política arriesgada, que probablemente ha propiciado momentos de incertidumbre en el escenario francés debido a los cambios profundos que ha generado con sus reformas, ha sabido encabezar con un liderazgo tenaz, mostrando autoridad y firmeza ante las distintas eventualidades que ha vivido y una capacidad política a la altura de cualquier otra potencia mundial, lo que ha mantenido al país de Sartre como un referente geopolítico global de respeto.♥

¡REGRESÓ!

EL DIABLO

THICKBURGER

TENTACIÓN IRRESISTIBLE



Carl's Jr.

CON TIRAS DE TOCINO AHUMADO,
JALAPEÑOS EMPANIZADOS, RODAJAS DE JALAPEÑO,
QUESO PEPPER JACK Y SALSA HABANERO-TOCINO

VISITA www.carlsjr.com.mx • DANOS LIKE www.facebook.com/CarlsJrMex



DETRÁS DEL FOGÓN

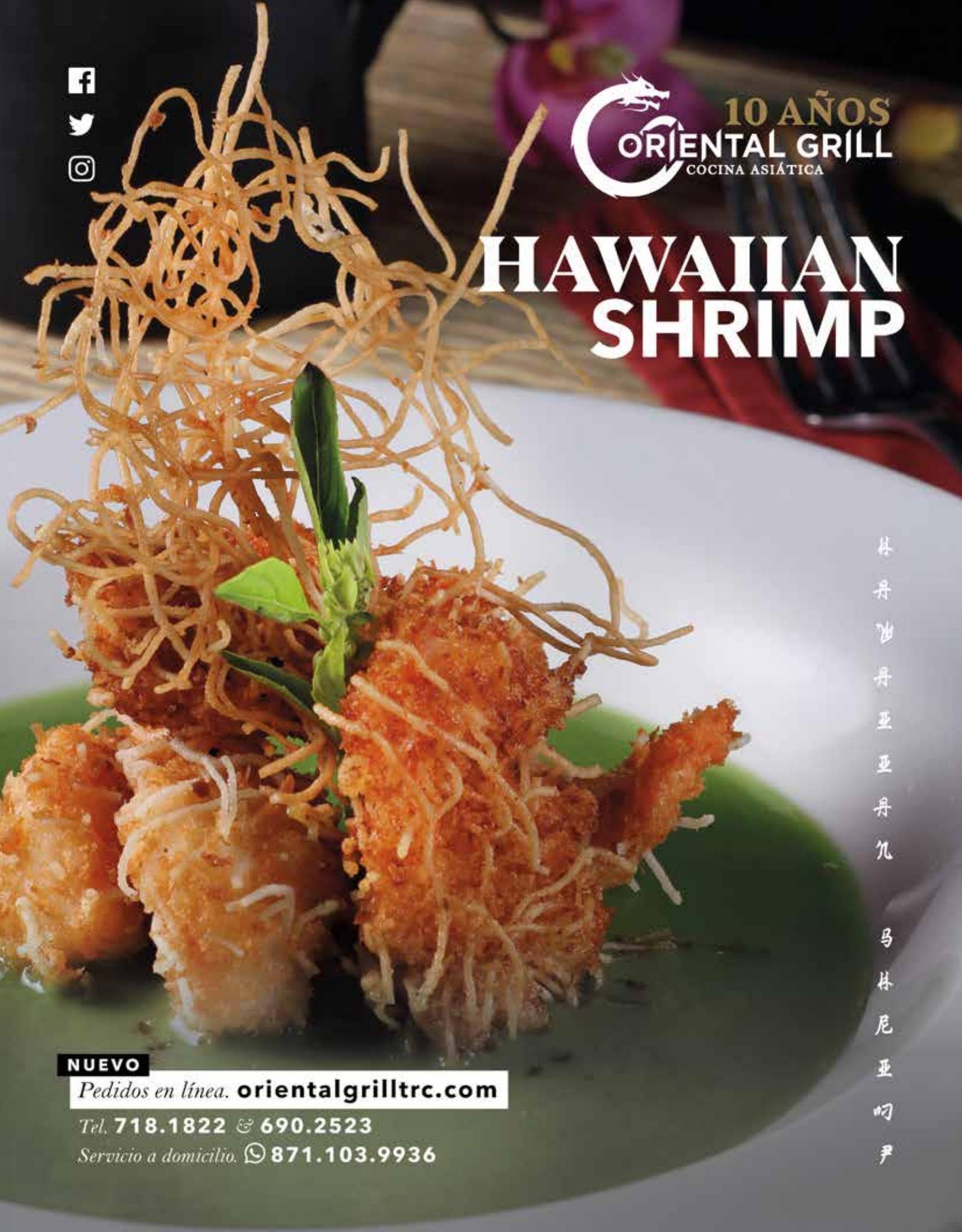
¿Te has preguntado cómo es todo lo que hay detrás del proceso que tiene que llevarse a cabo para que estés disfrutando tu platillo, con esos utensilios en específico, con esos deliciosos olores y ese exquisito sabor, completamente listo en tu mesa de tu lugar fav? Bueno, seguramente lo has hecho.

Si bien, conocer todo lo que hay detrás de una comida o un establecimiento no es un determinante para preferir un restaurante sobre otro, sí resulta de importancia considerable conocer el proceso o al menos etapas estratégicas de cómo se preparan los platillos o cómo llegaron los instrumentos que utilizarás en tu cena, pues eso nos dará mayor certeza a los consumidores y le otorgará mayor credibilidad a los lugares que visitamos.

Quiénes proporcionan las vajillas, los manteles, el equipo de cocina, mandiles, entre otras cosas, son pieza clave y conllevan una responsabilidad importante en la industria alimentaria; pues en gran medida, de ellos depende el éxito de los servicios restauraneros, ya que con lo que provean se prepararán los alimentos o serán la primera imagen del lugar que estén abasteciendo, algo que es determinante para un restaurante; y desde este punto es donde radica lo relevante que es mantener altos estándares de calidad en sus productos, dado que les dará mayor reputación a ellos como proveedores y desencadenará en un círculo virtuoso, donde probablemente el mayor beneficiado, además de los restaurantes, y como marca el deber ser, será el consumidor final, serás tú.



HAWAIIAN SHRIMP



林丹沙丹亞亞丹凡
马林尼亞呵尹

NUEVO

Pedidos en línea. orientalgrilltrc.com

Tel. 718.1822 & 690.2523

Servicio a domicilio. 📞 871.103.9936



GRUPO LALA

ALIMENTAMOS TODA LA VIDA

Empresa mexicana con 68 años de experiencia, enfocada en alimentos saludables y nutritivos. Se especializan en la producción, innovación, comercialización y distribución de productos lácteos y sus derivados; siempre buscando contribuir con el bienestar de sus consumidores con productos de la más alta calidad.

RELIABLE PRODUCTS



QUESOS

Queso Americano Lala, Queso Americano Lala Light, Queso Chihuahua Lala, Queso Cottage Lala, entre otros.



YOGHURTS BATIDOS

Delicias Pay de Fresa, Yoghurt Lala Batido Cereal, Yoghurt Lala Batido Deslactosado Fresa, Yoghurt Lala Batido Fresa, entre otros.



YOGHURTS BEBIBLES

Yoghurt Bio4 Fresa, Yoghurt Bio4 Natural, Yoghurt Lala Bebible Manzana, Yoghurt Lala Bebible Durazno, entre otros.



POSTRES

Arroz con Leche Lala, Flan Lala Vainilla, Gelatina Lala Fresa, Natilla Lala Chocolate, entre otros.

MARCAS

LALA YOMI	QUEEN	BORDEN	LECHE MONARCA
FIGUELO	CHIQUITÍN	LOS VOLCANES	NUTRI LECHE

THE EXPERIENCE

FUNDACIÓN LALA

Tiene como misión contribuir a la alimentación, educación y salud de personas en desamparo, pobreza y marginación, especialmente los niños.

MISIÓN

Bajo el eslogan "Alimentar tu vida es nuestra pasión", Grupo Lala ofrece productos frescos, naturales y de la más alta calidad, contando con un equipo capaz y comprometido con tu salud y crecimiento.

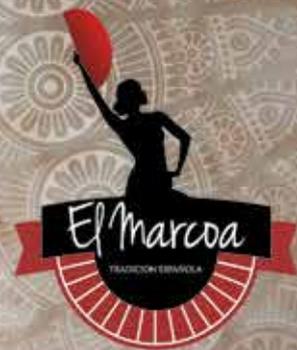
VALORES

Cuentan con 6 valores que definen su esencia como compañía y que son consistentes con su origen y sueños: agilidad, trabajo en equipo, austeridad, integridad, calidad y resultados.



- www.lala.com.mx
- UnVasoDeLala
- @UnVasoDeLALA
- lalamexico
- unvasodeLALA

LA TRADICIÓN ESPAÑOLA A REGRESADO A LA LAGUNA



RESERVACIONES (871) 688 22 97 GALERÍAS LAGUNA





SUKARNE

JUNTOS NUTRIMOS CON PASIÓN

Desde hace más de 47 años, SuKarne ha sido un factor clave en la transformación de la industria cárnica en México y en el mundo, al mantener los más altos estándares de calidad y perseguir la continua innovación de sus procesos. La compañía ha creado procesos operativos innovadores, reestructurando los paradigmas de la industria y revolucionando el sistema producción-mercadotecnia, para el beneficio de los consumidores y de la cadena de valor en su totalidad. Su modelo de negocios y filosofía operacional ha sido fundamental para el desarrollo exitoso y el crecimiento constante.



RELIABLE PRODUCTS



RES
Arrachera Marinada, Molida de Res Especial y Arrachera Marinada Ligera



POLLO
Filete pechuga media mariposa de pollo IQF y Pierna y Muslo



CERDO
Espaldilla de Cerdo, Codillo de Cerdo, Grasa de Cerdo, Pierna de Cerdo Sin Hueso Congelada, entre otros



PESCADO
Filete Tilapia, Filete Basa 5 kg. y Filete Basa Rojo

PRÁCTICAS SUSTENTABLES DE SUKARNE

- MANEJO SUSTENTABLE DE ESTIÉRCOL
- REDUCCIÓN DE POLVOS Y OLORES
- RECICLAJE CULTURA SUSTENTABLE
- GESTIÓN DE AGUA RESIDUAL
- INDICADORES DE SUSTENTABILIDAD
- ENERGÍAS RENOVABLES

THE EXPERIENCE

DISTINTIVO

SuKarne es la compañía mexicana con la presencia más grande en el mercado global de proteína animal. Suministra eficientemente res, pollo y cerdo, en volúmenes que incrementan constantemente a costos competitivos; además, ha logrado mantener una tasa de crecimiento constante del 20% en sus ventas en los últimos 20 años.

MISIÓN Y VISIÓN

La misión de SuKarne es llevar más proteína de calidad que sea accesible para más familias en el mundo, y su visión consiste en ser una empresa líder en la transformación del negocio de carne de res en el mundo.

IMPULSORES

Cuentan con 7 impulsores clave que los definen: Decido, Cumpló, Estoy al día, Disfruto, Colaboro y Pienso en grande.



- www.sukarne.com
- suKarneMX
- SuKarne_MX
- Sukarne SA de CV

Los
Mariskoos[®]
del Huan Chik

WWW.LOSMARISKOOS.COM.MX



**TOP
RESTAURANT**

2018



NUESTROS OSTIONES FRESCOS TRAJIDOS DIRECTAMENTE DESDE BAJA CALIFORNIA HARÁN DE TU VISITA TODA UNA EXPERIENCIA DE SABOR Y FRESCURA.

NUESTRO NUEVO HORNO "MI BRASA" NOS AYUDA A RESALTAR EL SABOR DE LA COMIDA DEL MAR COMO NUNCA ANTES LA HABIAS PROBADO.

Periférico // 7508150

Independencia // 2280354 / Trc / Mx

www.losmariskoos.com.mx



PILGRIM'S

MÉXICO

Forman parte del Grupo JBS, corporación brasileña fundada en 1953, siendo la mayor empresa de proteína animal con más de 200 mil colaboradores en todo el mundo, con presencia en los 5 continentes. Cuentan con plantas oficiales en Brasil, Argentina, México, Uruguay, Paraguay, Estados Unidos, Italia, China, Rusia.

RELIABLE
PRODUCTS



POLLO ENTERO

Pollo entero fresco que puedes encontrar en diversos tamaños para toda la familia.



MILANESAS

Filete de pechuga en diversas porciones por empaque para el número de comensales que necesites.



ALITAS ADOBADAS

Alitas adobadas en una mezcla de chiles y especias que le dan sabor picosito y delicioso.



ARRACHERA DE POLLO

Prácticos filetes de pierna/muslo sazonados a las finas hierbas, listos para taquear.

PILGRIM'S VALOR AGREGADO

ALITAS BUFALO | ARRACHERA ADOBADA | BONELESS BUFALO | BONELESS ORIGINAL HOT

FILETE EMPANIZADO | HAMBURGUESA DE PECHUGA DE POLLO | LOLLIPOPS BUFALO

NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO



THE EXPERIENCE

DISTINTIVOS

Cuentan con los siguientes reconocimientos: Empresas de 10, Empresa Familiarmente Responsable, Liderazgo Ambiental Para La Competitividad, Industria Limpia, entre otros.

MISIÓN

Ser los mejores en lo que se proponen, pensando y actuando como dueños, respetando el medio ambiente, garantizando productos y servicios superiores para sus clientes, solidez a los proveedores, rentabilidad a los accionistas y un futuro mejor para todos sus colaboradores.

VALORES

Cuentan con 7 valores que los definen: actitud de dueño, determinación, disciplina, disponibilidad, simplicidad, sinceridad y humildad.



www.pilgrims.com.mx

PilgrimsMx

Recetario Pilgrim's Mx

San Miguel Steak House



Servimos a quienes más amas.



San Miguel Steak House



SanMiguelSteak

CONTAMOS CON COMEDOR Y TERRAZA PARA TUS EVENTOS

Boulevard Senderos 392 Torreón, Coah. Servicio a domicilio o reservaciones al 228.92.00



DONATO

GUTIÉRREZ AGUIRRE

El empresario constructor
que preside el comité de la **Feria de Torreón**

Por Luis Benito Arguijo Salmón
Fotografías por Edmundo Isaís
Arte por Tere Torres
Corrección de estilo por Edgar Llanas

Algodón, diversión y una sencilla kermés, son tan solo algunos de los elementos que, juntos, dieron forma a la feria de la ciudad de Torreón, Coahuila. En 1924, y por iniciativa del Club Rotario, nace este magno evento que ha tenido distintas sedes a lo largo de su historia; anteriormente conocida como la Feria del Algodón y de la Uva de Torreón, este maravilloso proyecto ha cambiado de nombre hasta convertirse en simplemente la Feria de Torreón. Con una asistencia de más de 400 mil personas en 2017, este año el proyecto promete enamorar a los laguneros con producciones hechas en casa, el reconocimiento del turismo en la región y los típicos juegos mecánicos que ya conoces para entretenimiento de chicos y grandes. Donato Gutiérrez, presidente del comité organizador de la Feria de Torreón, liderará por primera vez este evento y, consciente de la responsabilidad que conlleva, buscará hacer de este 2018 una experiencia única para miles de familias laguneras.



Ingeniero de profesión, Gutiérrez Aguirre es constructor desde hace muchos años y, el día de hoy, con 64 años de edad, dedica su trabajo a las terracerías, obras hidráulicas y de urbanización, y la construcción de fraccionamientos y caminos. Uno de sus más recientes proyectos en el sector de la construcción es la participación en la Planta Solar Villanueva en Coahuila, el primer proyecto energético en iniciar operaciones luego de la entrada en vigencia de la reforma energética.

Ha participado en actividades del gremio siendo presidente de distintos consejos y asociaciones como la Cámara de la Construcción y del Consejo Lagunero de la Iniciativa Privada; además, su activa participación en la sociedad lagunera lo ha llevado a participar desde hace 12 años en el comité de la Feria de Torreón y en la presidencia de Club Rotario hace 5 años.

Con la expectativa a tope de vivir por primera vez este evento como presidente, nuestro invitado nos recibe en las instalaciones de la Feria de Torreón, a tan solo 30 días que comience a llenarse de diversión; y es que la infraestructura, el color y la organización de este tipo de eventos requiere atención precisa y delicada, la oficina es un lugar lleno de memorias con cuadros de personajes históricos y reconocidos de nuestra región que han fungido como presidentes de este maravilloso evento.

Con la firme convicción de estar hasta 2 años en el cargo, admite que de enero a la fecha se ha empapado por completo del negocio que implica realizar este tipo de eventos; como parte de su preparación para brindarle a los laguneros la mayor calidad de espectáculos posible, ha viajado a otras ferias del país y charlado con los demás presidentes, sumando experiencias valiosas que servirán para la realización del proyecto. Admite que la constante asesoría y ayuda de otros miembros del comité, quienes han sido presidentes, ha resultado de suma ayuda para la preparación de la feria.

“Los rotarios decimos que nuestra principal obra de servicio social es la realización de la feria y es que brindarle entretenimiento, aunque sea por un corto periodo de tiempo, a la población de la Comarca Lagunera, es una actividad que esperan y agradecen”



Obviamente otro de los objetivos de la feria es recaudar recursos para la realización de proyectos de labor social del club. “Lo que la feria recauda se dona para la Fundación Rotaria de Torreón, apoyamos todo tipo de causas desde cirugías de cataratas, donación de sillas de ruedas y prótesis e incluso hemos hecho varios donativos al HECAT. De los proyectos que con más cariño recuerda es el equipamiento de una sala materno-infantil en el Hospital Universitario y el ser capaz de brindar agua potable de buena calidad a ciertas poblaciones, todo esto haciendo que cada esfuerzo y peso invertido en la feria sea motivo de orgullo para el ahora presidente del comité.

Sobre el toque personal que brindará a la feria, comenta que por lo general los espectáculos que vemos

se contratan de manera externa, por lo que este año ha decidido contratar a una directora de teatro para producir *shows* propios, convirtiendo lo que era una producción foránea en una local y original.

Otra de las novedades y que, sin duda dará de qué hablar, será la inclusión de Coahuila como estado invitado, y es que por lo general cuando entramos a la feria y damos el ya tradicional paseillo por *stands* antes de ingresar a la feria, nos topamos con invitados de Michoacán, Yucatán y Oaxaca, por mencionar algunos; sin embargo, Donato asume el reto de potencializar lo bello de nuestro estado e invitar a los laguneros a tomar en cuenta su estado, mostrando las maravillas que este puede llegar a tener.



A partir del 31 de agosto, miles de laguneros han podido disfrutar este maravilloso evento, un proyecto que sigue siendo esperado por chicos y grandes y que hoy, ha enseñado a este gran empresario lagunero a asumir riesgos, tomar decisiones y convertirse en un emprendedor más de la Comarca Lagunera. Enhorabuena por la feria de Torreón, no nos queda más que desearle a todos y cada uno de nuestros lectores un feliz mes patrio y al ingeniero Donato decirle:

ENJOY THE RIDE!

DISEÑO AVENTURERO PARA TODA TU FAMILIA. SÍ, PARA TODA.



OUTDOOR FAMILIES GMC ACADIA ALL TERRAIN 2019

GMC
PROFESSIONAL GRADE

DESCÚBRELA EN: WWW.GMC.MX

OnStar 4G LTE WiFi[®]

Esta imagen es una dramatización, ningún animal fue maltratado o puesto en riesgo durante su producción.

*Consulta especificaciones técnicas de GMC Acadia en gmc.mx o en el Distribuidor Autorizado GMC. Las fotografías presentadas son de carácter ilustrativo. Las marcas GMC y GMC Acadia son marcas registradas de General Motors LLC y General Motors de México S. de R.L. de CV en su respectiva jurisdicción en los Estados Unidos Mexicanos. Visite www.gm.com.mx para consultar la disponibilidad de los vehículos, especificaciones y características del sistema. Los servicios y la conectividad pueden variar dependiendo del modelo y las condiciones. Servicio 4G LTE disponible en mercados seleccionados. Algunos servicios requieren un plan de datos.

Buick/GMC Gómez Buick/GMC Independencia Buick/GMC Torreón Grupo Surman | surman.com

www.buickgmcatorreon.com.mx



BUICK/GMC INDEPENDENCIA
BLVD. INDEPENDENCIA #3444
COL. EL FRESNO, TORREÓN, COAH.
TEL: 222 6919

BUICK/GMC TORREÓN
BLVD. RODRÍGUEZ TRIANA #1882
COL. LA MERCED, TORREÓN, COAH.
TEL: 705 9090

BUICK/GMC GÓMEZ PALACIO
BLVD. MIGUEL ALEMÁN #400
COL. CENTRO, GÓMEZ PALACIO, DGO.
TEL: 175 0218 / 175 0228



GMC

WHERE ARE WE GONNA EAT?

La actividad culinaria acompaña al hombre prácticamente desde sus orígenes y con ello, la hora de comer se convirtió en un símbolo de la sociabilidad del ser humano, dejando de manifiesto la importancia que esta juega en el día a día de cada persona; la hora de la comida es el momento en el que el clan se reúne, cuando la comuna puede compartir sus inquietudes del día, sus experiencias o simplemente el placer de estar con los seres que aprecia.

Con toda esta carga simbólica, en la actualidad existen infinidad de lugares cuya oferta gastronómica es una clara invitación para seguir fomentando la unión y la sociabilización entre las personas.

Los aspectos más importantes para elegir un lugar dónde comer probablemente se reducen principalmente a 2: la calidad de los alimentos (sabor, sazón, etc.) y las instalaciones (amplias, cómodas...), aquel establecimiento que cumpla a cabalidad con estas cualidades, es casi seguro que ganará el corazón de sus comensales. Ya sea con familiares o amigos, en casa o fuera, el buen comer siempre fortalecerá los lazos con esas personas especiales de nuestra vida algo más que indispensable para todo individuo y que, de alguna u otra forma, dan sentido a lo que hacemos día con día.

20
ANIVERSARIO
HONDA
EN LA  LAGUNA

Para ti y los tuyos, la calidad y herencia
de la familia de SUVs Honda

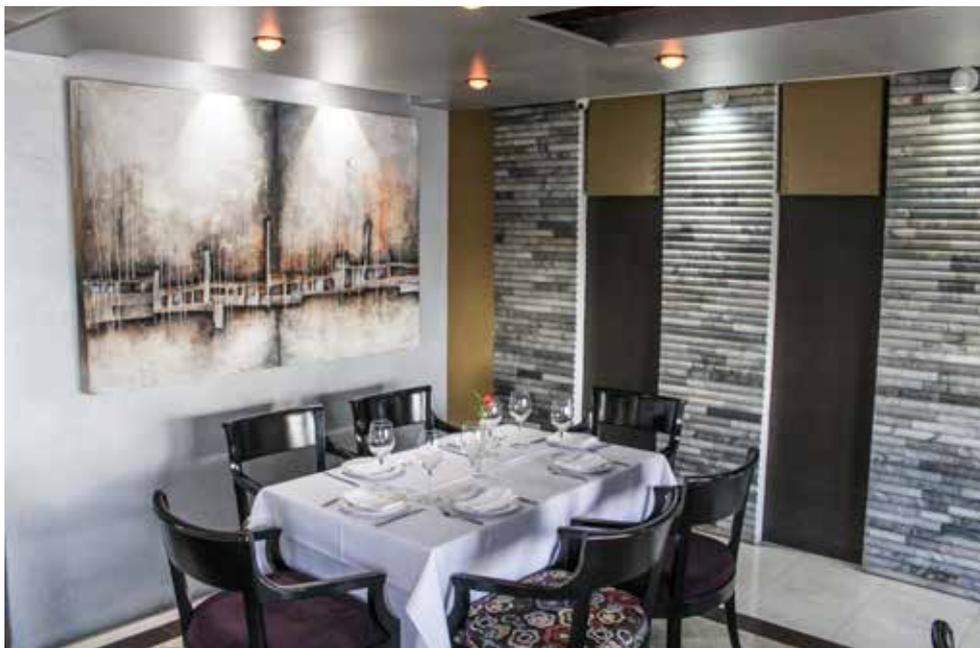
NUEVA
BR-V
— 7 PASAJEROS —



HONDA MILENIO INDEPENDENCIA
Blvd. Independencia 2400 Ote. Tel.747.07.00
www.hondamilenioindependencia.com.mx

HONDA MILENIO ORIENTE
Blvd. Rodríguez Triana 1000 Ote. Tel.222.55.00
www.hondamileniooriente.com.mx

   **HondaMilenio**



TICKET
PROMEDIO
\$500

Totoaba

Filete de pescado fresco del mar de Cortés acompañado de farro, zucchini y zanahoria baby.



Tony Jiménez y Saúl Orona

No solo se trata de un platillo rico y bien presentado, sino de ofrecer una experiencia única con un servicio de primera ¡siempre!

**Tony Jiménez
Chef**

BISTRO

California Cuisine

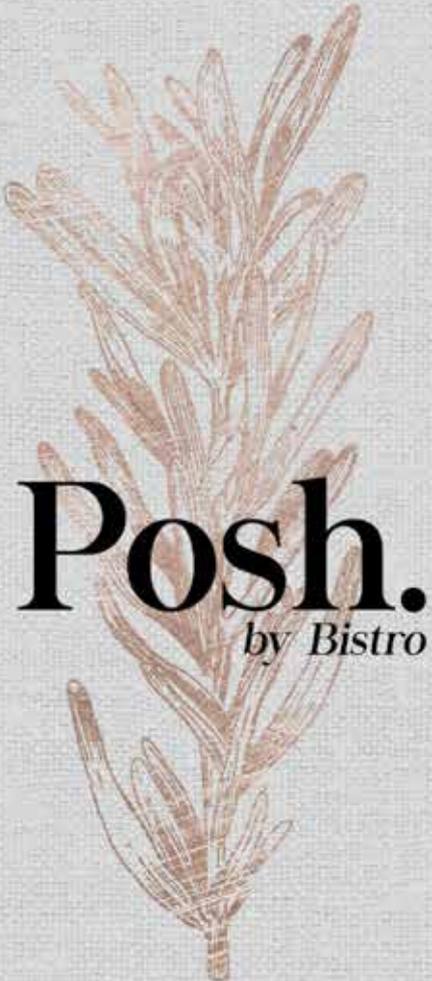
Cocina internacional con influencias mediterráneas, francesas y un poco oriental.

Lo que comenzó como una idea, un sueño, se concretó a finales del año 2002. Formado y fundado hace 16 años con el esfuerzo y la calidad de gente apasionada que creyeron en el proyecto de Tony, su chef ejecutivo, dieron como resultado al día de hoy un lugar exclusivo que se distingue como experiencia única en la región, donde la excelencia es la característica principal.



Bldv Independencia #1255
Col. San Isidro
Torreón, Coahuila
☎ 7168231

✉ administración@bistrotrc.com
f Bistro California
📷 Bistrotrc



Posh.

by Bistro

Nuevo espacio empresarial privado con todo
lo necesario para tus reuniones

Independencia 1255, TRC | T. (871)716-8231

 Bistro

 Bistrotorrecon

 BistroTRC



El mejor lugar para compartir, contando con los estándares más altos de calidad y servicio que hacen la diferencia, convirtiendo el Rincón del Bife en la mejor opción en La Laguna.

RINCÓN DEL BIFE

Tradición que se comparte

Un lugar de tradición de exquisitos e inigualables cortes a la parrilla argentina, además de un amplio menú que deleita a todos los paladares con una variedad de platillos internacionales y una extensa selección de vinos nacionales y extranjeros.

Rincón del Bife a lo largo de 13 años se ha caracterizado por un ambiente perfecto para cerrar un negocio e ir con tu familia; por las noches se hace presente un ambiente romántico y bohemio, cuentan con áreas privadas para eventos, valet parking y manejo de reservaciones.

Déjate deleitar por las creaciones de su chef y disfruta del buen trato de su personal, quien están comprometidos con la excelencia.



Pulpo a las brasas

Uno de los platillos más emblemáticos, marinado con aceite de oliva, chile guajillo y ajo dorado, acompañado de piña asada y ensalada mixta.



Blvd. Independencia #2390
Col. Estrella
☎ 871 717 9096 y 793 7788

✉ contacto@bife.mx
📌 Rincondelbifetorreon
📷 @rincondelbife



R
B
Rincón del Bife
Restaurante - Bar

Un rincón
para celebrar



Blvd. Independencia #2390, Col. Estrella, Torreón, Coah. Tel.: (871) 717.90.96 y 793.77.88

📍 Rincón del Bife



Costilla Braseada

“Los cortes son sin duda, una de las opciones más solicitadas en El Agave, pues la preparación y el sabor hace que sea la especialidad de la casa”

EL AGAVE

Alta cocina mexicana

Manejando un concepto que fusiona lo gourmet con el sabor mexicano, El Agave nos brinda a sus comensales una experiencia deliciosa y agradable en la Comarca Lagunera, sea cual sea el motivo de la visita.

Con la intención de brindarle a la Comarca Lagunera un concepto que tuviera el característico sabor mexicano en un estilo muy gourmet nace El Agave, abriendo sus puertas el 12 de marzo de 2006. La ambientación y el servicio, además de la calidad de sus platillos, hacen que El Agave sea para los paladares que disfrutan el auténtico sabor mexicano, llevado a un nivel culinario exclusivo.



Plaza Cuatro Caminos, 3er piso
☎ 747 2220
🌐 www.elagave.com.mx

📘 ElAgaveCimaco
📷 @ElAgaveTrc



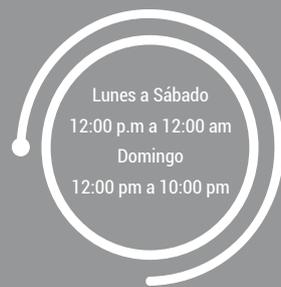
ALTA COCINA MEXICANA

Chile en
Nogada



Plaza Cuatro Caminos
Tercer piso · Reservaciones

☎ 747 22 20  el agave  @elagavetr



Lunes a Sábado
12:00 p.m a 12:00 am
Domingo
12:00 pm a 10:00 pm

Picanha

Es la reina de la casa, no puede faltar en su mesa. Su incomparable sabor, suavidad, jugosidad y palatabilidad se debe a que proviene de la parte posterior de la espalda, el músculo con menor movilidad de la res. Se recomienda maridar con un vino con mayor tiempo en barrica.



"El Rodizio es el arte de servir a nuestros comensales cortes de una forma espectacular"

Román Barahona
Chef

MR. PAMPAS

Ensaladas & Cortes

Con más de 20 años de experiencia y presente con 18 sucursales en todo el país, su principal objetivo es ofrecer a sus clientes el mejor servicio y los más finos cortes de carne al carbón en espadas brasileñas.

Su sistema Rodizio (rotativo) a través del cual durante su estancia puede disfrutar de 30 cortes al carbón (res, pollo, cordero, cerdo, pavo y mariscos). Contando con dos barras de ensaladas frescas, pastas, sushi, verduras, mariscos, carnes frías, variedad de quesos, guisados, caldos, empanadas y exquisitos postres.

Para hacer más amena su estancia se ofrece el servicio de transporte, valet parking, área infantil con niñeras, salones privados equipados con proyector y pantallas.



Blvd. Independencia #2727 Ote.
Col. Nuevo San Isidro
Torreón, Coahuila
☎ 747.91.78

✉ eventos.torreon@mrpampas.com
🌐 www.mrpampas.com
📌 Mr. Pampas Torreón
📷 mrpampastorreon



30

**CORTES AL
CARBÓN**
BARRA DE ENSALADAS
— un solo precio —

TRANSPORTE | SALAS DE JUNTAS | VALET PARKING | ÁREA INFANTIL

T. 747.91.78

BOULEVAR INDEPENDENCIA #2727 ORIENTE, COL. NUEVO SAN ISIDRO

   MrPampasTorreon www.mrpampas.com



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

Leonardo Rivas
Chef

RINCÓN SILVERIO

Mexican Gourmet

Rincón Silverio es un restaurante de cocina mexicana gourmet, donde utilizan los ingredientes básicos de la cocina para transformarlos en excelentes platillos de orígenes ancestrales.

Rincón Silverio surge de la idea de la comida mexicana, pero con un toque gourmet en donde lo que destaca son sus cortes perfectamente asados a las brasas. Su variedad de platillos permite al comensal cumplir sus expectativas ofreciendo platillos de mar y su distinguida selección de carnes. Su gran servicio los caracteriza por brindar al cliente sus salsas hechas al momento y una exquisita coctelería de mesa.



TICKET
PROMEDIO
\$600

Rib Eye a la sal

Jugoso y tierno corte en sal de mar con cocción en asador y horno, el cual le da el término perfecto, acompañado de vegetales asados.



Plaza Paseo Independencia
Bvd. Las Quintas #50, local 1
Col. Quintas San Isidro
Torreón, Coahuila
☎ (871) 182 0749
📍 Rincón Silverio
📷 Rincón Silverio



RINCON
SILVERIO
mexican gourmet

◆ **ES MOMENTO** ◆
de disfrutar



Cowboy

 /RinconSilverio

 rinconsilverio

 182 07 49

 Plaza Paseo Independencia Blvd. Las Quintas No. 50 Local 1 Col. Quintas San Isidro



“La combinación de un buen platillo acompañado de un buen vino, nos hace una fiesta en el paladar”

.....
Fernando Orozco Izaguirre
Chef

BALDORIA

Trattoria Napoletana

En Baldoria no te puedes perder su gran variedad de pizzas, especialidad que podrás disfrutar con sus diferentes etiquetas de vinos, todo en un concepto italiano con estilo.

A 7 años de fundación, Baldoria sigue ofreciendo una experiencia única en su cocina. Fernando, Camilo, Miguel, Poncho, Toño y Fer, son los responsables de dar vida a este restaurante cuyo esquema deja de lado la formalidad para que sus comensales lo visiten, ya sea por negocio, amigos o pareja, Baldoria es una gran opción.



TICKET
PROMEDIO
\$250

Crostini di salmón

5 suculentas *bruschettas* de salmón ahumado acompañado de una vinagreta de alcaparra; la combinación perfecta para empezar una deliciosa comida.



Bld. Independencia #3699,
Col. El Fresno
Torreón, Coahuila
☎ 182 0202
✉ miguel@baldoria.mx
🌐 www.baldoria.mx
📍 Baldoria México
📷 Baldoria México



Mil y un Servicios para
que tu Empresa crezca

 Internet
Dedicado Premium

 Telefonía IP

 Redes Privadas
Virtuales

 Soluciones
WiFi

 Conmutadores

 Servicios
Administrados

SERVICIOS EXCLUSIVOS PARA TU EMPRESA
a través de nuestra **Red de Fibra Óptica**

Conoce estos y más Servicios en

    metrocarrier.com

 **690 6000**



“Te invito a vivir la experiencia gastronómica que ofrecemos, sin lugar a dudas, el cariño y pasión con que hacemos las cosas, se transmite en todos nuestros platillos”

Alfonso Cárdenas
Chef

CHATEAU BISTRO

Una experiencia gastronómica

Château Bistro, un lugar donde el buen comer se lleva a cabo. Su propuesta es única, un lugar donde los sabores tradicionales adquieren toques vanguardistas. Su producto principal es el buen servicio y calidad en alimentos.

La idea de poner un restaurante donde los alimentos fueran tradicionales pero con un toque de modernidad surgió en junio de 2015 entre Ernesto Valenciana y el chef Alfonso Cárdenas. Château Bistro abrió sus puertas al público el 10 de diciembre de 2015. Los distingue su amplia variedad en vinos de mesa, alimentos que toman más de 24 horas en cocinarse y una atención personalizada para sus clientes.



TICKET
PROMEDIO
\$350

Pulpo a las brasas

Inspirado en las playas de Ensenada, Baja California, el pulpo a las brasas que Château Bistro ofrece está cocinado a la perfección, una suavidad inigualable, montado sobre un tuétano asado y acompañado de chicharrón prensado lagunero y naan, un pan tradicional hindú.



Blvd. Independencia #2030
Plaza Punto VeinteTreinta
Torreón, Coahuila
☎ 747 8023
f chateaubistromx
@ chateaubistromx

DISEÑO CON ESPÍRITU AVENTURERO



**CHEVROLET COLORADO® TIENE EL
LOOK *OFF ROAD* QUE BUSCAS.**



- FAROS DE NIEBLA.
- RINES DE ALUMINIO DE 17".
- GANCHOS FRONTALES.
- ESTRIBOS LATERALES.
- ESCALÓN AUXILIAR DE ACCESO A LA CAJA DE CARGA.
- PROTEGE LA CAJA DE CARGA CON EL SPRAY-ON BEDLINER.
- TECNOLOGÍA ONSTAR 4G LTE. (QUE PUEDE CONECTAR HASTA 7 DISPOSITIVOS).



Chevrolet Independencia Chevrolet Diagonal Chevrolet Gómez Palacio Chevrolet Laguna



CHEVROLET INDEPENDENCIA
BLVD. INDEPENDENCIA #3444
CDL. EL FRESNO, TORREÓN, COAH.
TEL: 750 50 00

CHEVROLET DIAGONAL
DIAGONAL REFORMA #2222
FRENTE A WALMART, TORREÓN, COAH.
TEL: 707 40 40

CHEVROLET GÓMEZ PALACIO
BLVD. MIGUEL ALFARÁN #400
COL. CENTRO, GÓMEZ PALACIO, DGO.
TEL: 175 02 02





"Estamos muy agradecidos con esta noble región. Nuestro compromiso es mantener la calidad en nuestros platillos y servicios en un cálido ambiente familiar y de negocios"

Chef María Esther Aguirre

GARUFA

Restaurante Argentino

Garufa es un restaurante de parrilla y cocina tradicional de Argentina. Ofrece un amplio menú gastronómico donde se pueden encontrar distintos cortes y platillos para sus clientes.

Inició en el año de 1996 en la ciudad de Zacatecas y en 1999 abrió sus puertas en La Laguna. La iniciativa fue de sus propietarios María Esther Aguirre y Gregorio Muñoz, quienes identificaron la oportunidad de ofrecer la parrilla argentina en una de las ciudades donde la carne es una de las preferencias gastronómicas.



Tomahawk al carbón

Este espectacular corte ha sido incorporado a la lista de especialidades de la pampa por su delicioso sabor y textura característicos del genuino Angus certificado.



Av. Abasolo #80 oriente
Torreón, Coahuila

☎ (871) 716 4072

☎ (871) 716 5262

✉ garufalaguna@prodigy.net.mx



Diseñamos y equipamos la cocina de tu casa con equipo profesional



Somos expertos en cocinas para restaurantes,
comedores industriales, cafeterías y residenciales

CONÓCENOS

Muy pronto en Torreón demostración de VESUVIO y RATIONAL en COEXLA
Contáctanos para mayor información

ARVIZU GROUP
www.arvizugroup.mx

Instagram: [arvizugroup](#)

Facebook: [arvizugroup](#)

Phone: 55.7258.6437 Phone: 55.6230.7907

COEXLA
www.coexla.com.mx

Instagram: [coexlatrc](#)

Facebook: [coexla](#)

Phone: 871.713.4084



VOZ DE LA EXPERIENCIA

En Mezzo siempre nos esforzamos porque nuestros clientes se lleven una gran experiencia culinaria.

**Karen Ramírez
Oliver Sifuentes**

MEZZO

Fine Dining Restaurant

Mezzo ofrece una cocina italiana con toques internacionales, en donde todos sus platillos son elaborados artesanalmente siempre utilizando productos de calidad.

Mezzo restaurante abrió sus puertas en septiembre de 2015, con la idea de los chefs, Karen Paulina Ramírez y Oliver Sifuentes, de crear un restaurante con ambiente europeo y platillos tradicionales italianos, así como otros platillos creados por ellos mismos.

Mezzo ofrece una gran variedad de entradas, pizzas, pastas, platillos principales y postres, cabe resaltar que todas sus preparaciones son elaboradas ahí mismo, desde el pan para acompañar los alimentos, todo en un ambiente cálido y acogedor.



TICKET
PROMEDIO
\$350

PULPO AL AJO

Pulpo cocinado 24 horas al vacío, con ajo y paprika, acompañado de tomate cherry y papas.



Degollado #96 esq. Abasolo
Col. Centro
Torreón, Coahuila
☎ 711 1192

✉ paulina@mezzorestaurante.com
✉ oliver@mezzorestaurante.com
f MEZZO
@ mezzorestaurant



TEO'QAL
TEQUILA BOUTIQUE

UNA EXPERIENCIA
EXQUISITA
PARA PALADARES
EXIGENTES



BLVD. INDEPENDENCIA # 3840, PLAZA DUO II LOCAL 20, FRACC. RESIDENCIAL EL FRESNO, TEL. (871) 887.68.50

 @TEOQALTEQUILABOUTIQUE 



"El placer de la vida está en el buen comer; compartiendo la mesa, creando memorias en la distinción de sus sabores. Esta es mi mayor satisfacción, brindar experiencias a través de mi cocina en su casa La Espada Gaucha"

LA ESPADA GAUCHA PICANHAS

Comiendo en casa fuera de casa

Buffet de espadas con la mejor calidad de carne y frescas ensaladas. Inspirados en las costumbres de los gauchos de Sudamérica. Sirven al estilo rodizio; asan su carne lentamente al carbón de su churrasca, explotando sus sabores naturales ofreciendo una experiencia culinaria única.

Grupo Gaucho, empresa fundada en La Laguna en el año 2013, con la visión de ofrecer los mejores productos de la región, sumado a instalaciones prácticas y de primera, un ambiente acogedor y un servicio cercano con atención del más alto nivel por un precio justo.

Reconocidos por brindar la mejor calidad y sabor en sus cortes al carbón, atención personalizada, diversidad en instalaciones funcionales para distintos eventos como área infantil, salones privados con amplia capacidad, privado para ejecutivos y terraza.

Sirven desayuno, comida y cena todos los días de la semana.

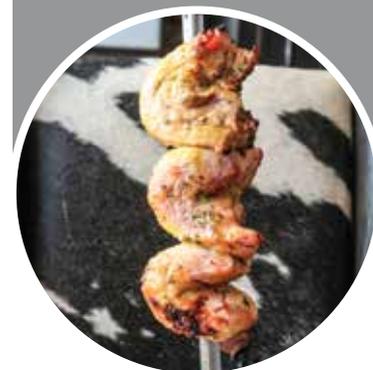


Blvd. Independencia
Col. El Fresno #3768
Torreón, Coahuila
☎ (871) 182 1424 y (871) 719 2400



Picanha Mineira

Pierna de cerdo presentada en una espada en forma de picanha. Previamente sazonada a la gaucha; se espeta el cerdo, se pone al fuego de nuestra churrasca hasta obtener la cocción deseada. Posteriormente se retira del fuego para incorporar el toque final, la jalea de piña y habanero, regresando la espada al rodizio para conseguir una costra caramelizada por las orillas de su exquisita y exclusiva "picanha mineira".



✉ atencionalcliente@laespadagaucha.com
 🌐 www.laespadagaucha.com
 📘 La Espada Gaucha
 📱 @laespadagaucha

¡ADQUIERE TU INSCRIPCIÓN!

Autocentro 21K Autopop

SÉPTIMA

#TuGranMomento

LUGARES:

Autopop, Autocentro, Audi Center Laguna
Rocksport, Bosque Venustiano Carranza,
Super Pinturas de Calidad Juambelz
(Calzada Antonio de Juambelz 192 Sur),
Super Pinturas Gómez Palacio
(Fco. I. Madero 577, esquina con Mártires 1910)

\$400 (del 30 de septiembre al 10 de noviembre)

PRECIO DE
PRE-VENTA:

\$350

(del 18 de agosto
al 30 de septiembre)

Medio Maratón: domingo 11 de noviembre de 2018

www.21kautocentroautopop.com

[21kAutocentroAutopop](#)

Visionary
Financial Services



El Siglo de Carreras



Clamato



PAPELERA
DEL NORTE

ULTRA



RockSport

AXALTA
Pinturas

LA LA
Te Cuida

Cuidemos
La Laguna



ZOÉ

94.7 @FM

EXTASIS
104.3 FM

PLAYERS

JADE

WALDO PAREDES



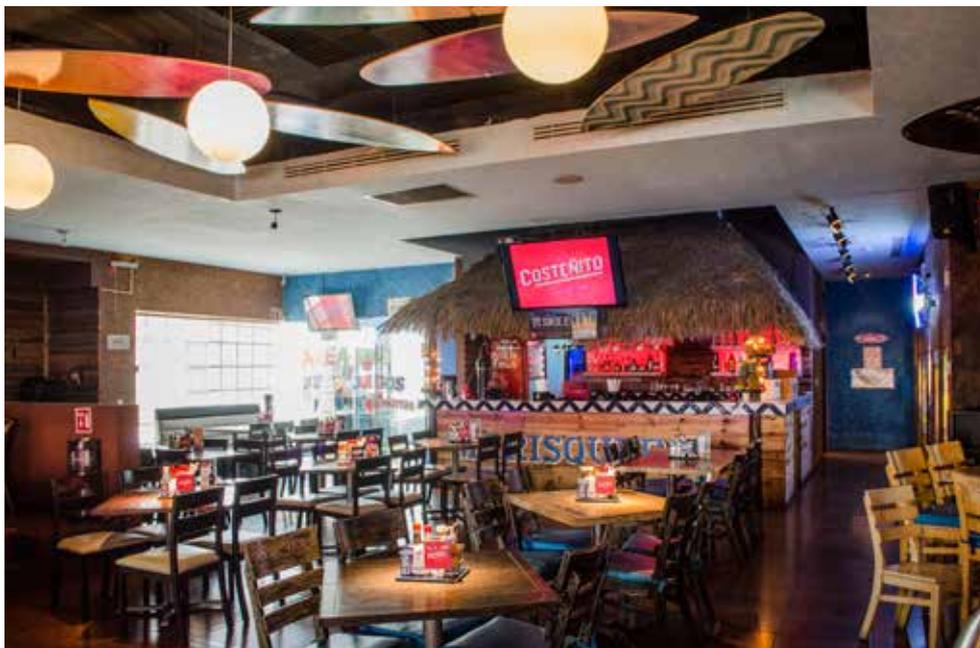
AR

cefini

autoshop

AUTO
PARTES
Cimcco

Super Pinturas



"Nuestra cocina ha sido pionera en sabores y mezclas de mariscos. Siempre rompiendo reglas o paradigmas para llevar sabores diferentes a nuestros seguidores. La calidad, fresca, volumen y tiempo de preparación de nuestros productos hacen que siempre te llegue fresco y a la temperatura correcta. El producto que te comes en nuestros restaurantes se prepara en el momento o minutos antes, y nuestra rotación y sistemas de distribución hacen que siempre comas marisco fresco".

COSTEÑITO

Tacos, cocktails and drinks

Este restaurante bar de mariscos te invita a disfrutar del mejor ambiente casual y playero mientras te deleitas de los mejores mariscos de la manera más fresca y original, siempre innovando en sabores e inventando tacos, tostadas y platillos fuera de lo convencional.

Costeñito surgió en 2006 cuando Víctor y Alberto unieron sus ganas y su creatividad para formar un lugar único en ese entonces. Una palapa chiquita pero con mucha personalidad y originalidad que con el tiempo dio vida a muchas experiencias, recuerdos, reuniones, comidas deliciosas y noches de fiesta. Se creó por el gusto que siempre los ha caracterizado que es el de atender y servir a la gente, dándoles siempre lo mejor para que se diviertan y coman delicioso con la mejor de las atenciones.



Blvd. Independencia 3690
Residencial El Fresno
☎ (871) 750 6969
🌐 elcostenito.mx

📌 costenitomx
📌 CostenitoMx
📌 @costenitomx



Tostada de atún Costeñito

Un clásico, inventado por Grupo Costeño, que consiste en una tostada horneada con base en su ya reconocida salsa de chipotle, láminas de atún fresco, cebolla morada, chile serrano, aguacate y bañada en su salsa ponzu.



2018

TORNEO DE GOLF

CONVIVENCIA & CLÍNICA CON



LORENA OCHOA



A beneficio de: /



05 DE SEPTIEMBRE DE 2018

LORENA OCHOA



CAMPESTRE TORREÓN CLUB



- CHICLESPORT
- SANATORIO ESPAÑOL
- Televisa SABSA
- monex
- Nina
- PEÑOLES
- GUADALUPE
- NISSAN ALAMEDA
- ULTRA
- sushillo
- M&T
- FRIKKO
- PROMANUEZ
- JUMEX
- Vik's
- FUNDACIÓN
- TONY ROMA'S RIBS SEAFOOD STEAKS
- LAGUNERO
- FLO
- MERCAMAT
- CAMPESTRE TORREÓN CLUB
- EL ANDÉN
- PLAYERS
- FUMISOLUCIONES
- M&M. Martínez Meca Asociados Contadores Públicos
- 70 años Surtidora
- HUMAN STAFF



"Nuestro único y delicioso sabor auténticamente argentino es la mejor invitación para toda la gente de la Comarca Lagunera a que se deleite con nuestros cortes y viva una experiencia inigualable"

PUNTA CARRETA

Parrilla auténticamente argentina

El 20 de noviembre de 2016 se funda Punta Carreta Durango, creando un sabor único y auténtico de cortes argentinos a la parrilla. Además, la versatilidad del lugar propicia un ambiente ideal, ya sea para compartir en familia o tener una junta de negocios.



PUNTA CARRETA
PARRILLA ARGENTINA
DURANGO-TORREÓN

Calle. Feliciano Cobián #375
Col. Los Ángeles
Torreón, Coahuila
☎ 722 6323
📍 RestaurantPuntaCarretaTorreon



Bife de chorizo

- Bife de chorizo 700G
- Guarnición (papas/ensalada)
- 2 empanadas (carne, elote o espinaca)
- 2 copas de vino de la casa



PRÓXIMAMENTE ACURA RDX 2019 ¡SE EL PRIMERO EN TENERLA!



PREGUNTA POR NUESTRAS
PROMOCIONES EN VEHÍCULOS 2018

¡AGENDA TU PRUEBA DE MANEJO EN TORREÓN!

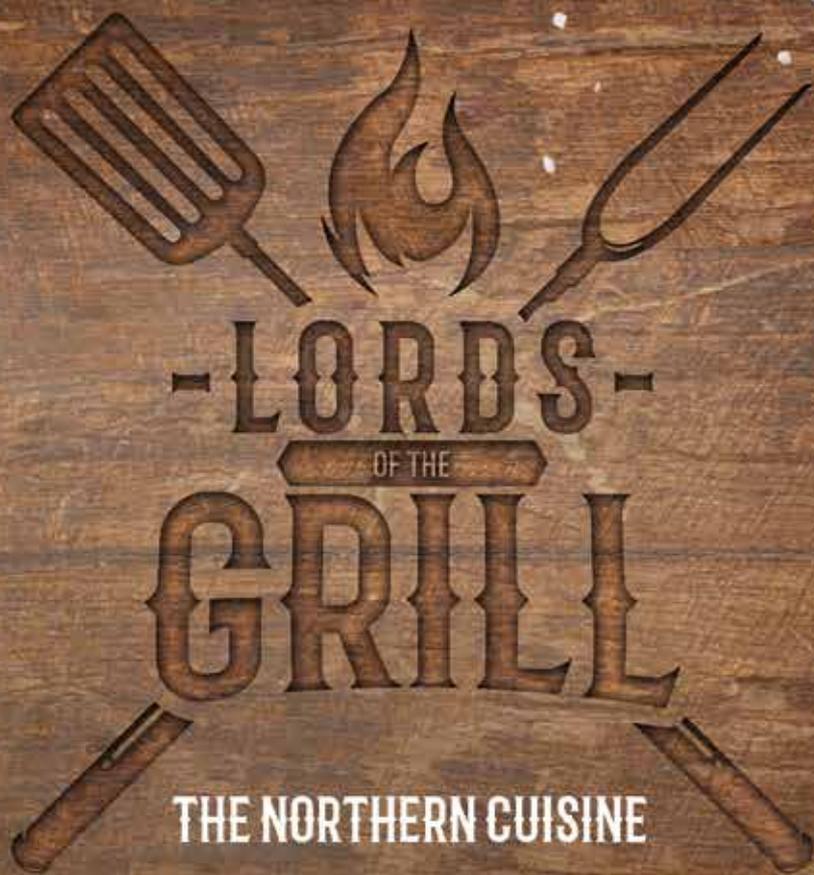
Imágenes con fines ilustrativos.

T. (81) 8133-2800
www.acuraplaza.com.mx

REALIZA TU
PRUEBA DE
MANEJO

 AcuraPlaza
 acura_plaza

 **EMPRESA
CLEBER**



-LORDS-
OF THE
GRILL
THE NORTHERN CUISINE

Una de las necesidades fundamentales que todo ser viviente tiene es la de alimentarse, lo que nos llevó como seres humanos a descubrir cómo alimentarnos: comenzamos con granos, plantas y nos dimos cuenta que podíamos comer carne de otros animales. Así, fuimos evolucionando, desarrollando mayores capacidades cognitivas; fue entonces que, con las mayores capacidades cognitivas, surgían planteamientos más complejos: ¿será posible combinar esto con aquello para que sepa mejor?, ¿qué pasaría si pongo esto al fuego?

De esta manera, la cocina es una actividad con más de 1.9 millones de años de antigüedad, cuya importancia radica en que es el mayor diferenciador entre el ser animal y el ser humano. Asimismo, establece el inicio del hombre como lo conocemos, ya que marca un antes y un después entre la irracionalidad y lo racional. Con el paso de los años se fueron diversificando y perfeccionando las distintas técnicas de cocina, una de las principales es la cocina al fuego y, posteriormente, sus adecuaciones como la parrilla que se ha convertido un símbolo culinario del norte de México.



MÉXICO
lindo y que rico con

La Tienduca

Ganadería
REVUELTA



15% DE DESCUENTO
MALETIN DE CORTE
MIXTO RESERVA DEL
CORRAL Y CASTILLA

VÁLIDO ÚNICAMENTE DEL LUNES 10 AL DOMINGO 16 DE SEPTIEMBRE 2018



Calz. Ávila Camacho esq. con José Ma. Del Bosque No. 1850 Col. Santa María, Torreón, Coah.

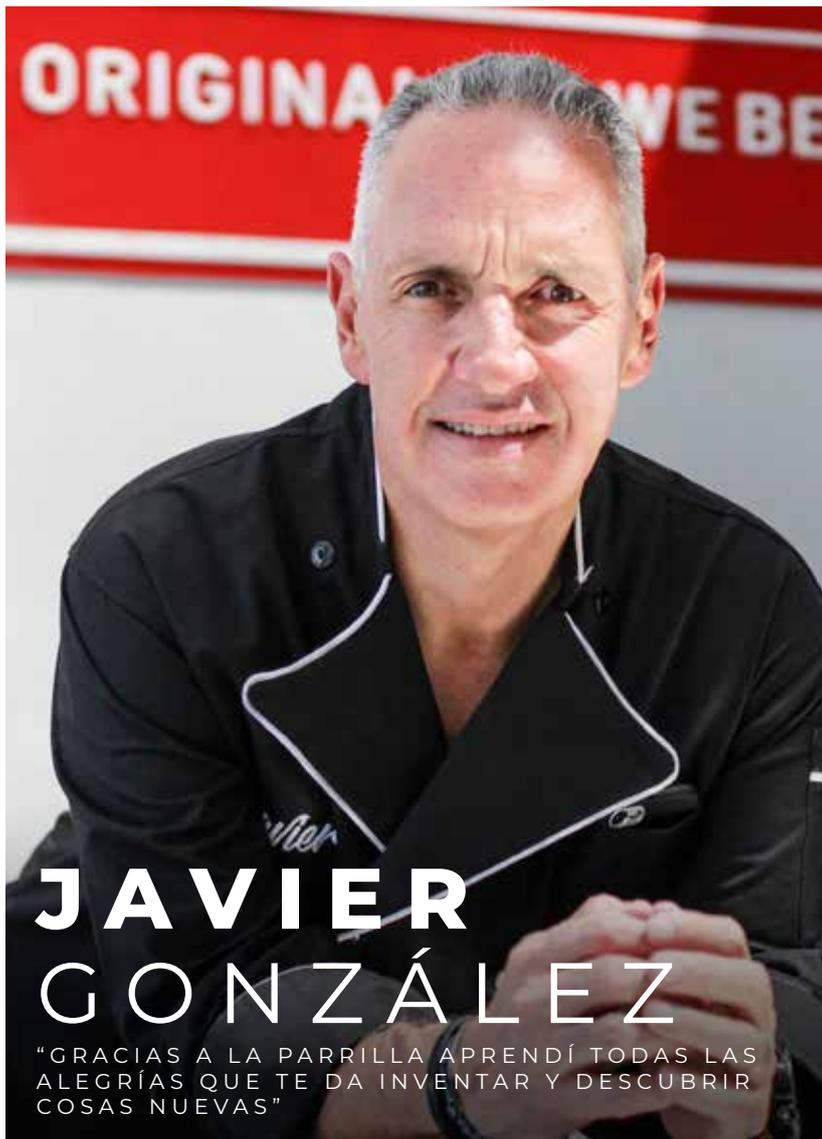
Servicio a domicilio 747 47 07 ÁREA RESTRINGIDA

Consulta horarios de atención en www.ganaderiarevuelta.com.mx  

*APLICAN RESTRICCIONES, NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES, NO APLICA MAYOREO. VIGENCIA DEL LUNES 10 AL DOMINGO 16 DE SEPTIEMBRE 2018 EN MALETÍN MIXTO CASTILLA Y MALETÍN MIXTO RESERVA DEL CORRAL. NO APLICA EN LÍNEA RESERVA AÑEJA.



PRESENTADO POR:



JAVIER GONZÁLEZ

"GRACIAS A LA PARRILLA APRENDÍ TODAS LAS ALEGRÍAS QUE TE DA INVENTAR Y DESCUBRIR COSAS NUEVAS"

Javier estudió Administración de Empresas y tomó un curso en alta dirección, actualmente es ganadero en un rancho propio donde se dedica a la producción de leche y ganado para consumo de carne. Creció en ranchos lecheros y de ahí surgió su gusto por el trabajo, incluso esto hizo que creara una relación con la parrilla, como el conocer cada parte del animal para saber cuál es la mejor carne. Para Javier influyen mucho las nuevas tecnologías y talleres que se hacen de cocina, él se capacitó para poder impartirlos y compartir su conocimiento en la parrilla.



¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

Cocino por gusto, descubrí el amor por esta experiencia tras ayudar a un familiar a preparar una carne asada; a partir de ahí me compré un asador y comencé a crear nuevos platillos.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Fue importante descubrir las variantes de diferentes platillos, por ejemplo la carne asada, y las maravillas que puedes hacer con la parrilla.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Mi familia, son ellos quienes me inspiran para prepararles algo; además, cada fin de semana me piden que les prepare distintos platillos a la parrilla.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

Uno de los ingredientes más indispensable es el aceite de oliva, ya que es muy versátil y fácil de usar en la preparación de distintos platillos.



LECHÓN

INGREDIENTES

- 1 pieza lechón pequeño 6 kg.
- ½ kg de manteca de cerdo
- Sal de mar
- Bandeja de escurrimiento Weber
- Brocha Weber

INGREDIENTES PARA LA SALSA CEBOLLA Y HABANERO

- ½ cebolla morada
- 2 chiles habaneros
- ½ naranja (agria)
- Orégano
- ½ limón
- Aceite
- Vinagre de manzana
- Pimienta
- Sal de mar

Exprimir ½ naranja, cortar cebolla en julianas, picar finamente los habaneros, añadir una pizca de orégano, exprimir un limón; en una taza 1/3 parte de aceite y el vinagre de manzana 2/3 parte, echar sal de mar, pimienta negra y orégano al gusto.

PREPARACIÓN

Preparar el asador a fuego muy bajo indirecto (225 a 250°F o 107 a 121°C), limpiar y masajear bien el lechón, por dentro y por fuera, y sacarle los ojos. Barnizar por dentro y por fuera el lechón con manteca de cerdo, echar sal de grano por dentro y por fuera, empapelar las orejas con papel aluminio, poner deflector de fuego indirecto y llenar la bandeja de escurrimiento Weber con agua.

Poner el lechón en el asador y medir la temperatura interna hasta llegar a los 190°F. A las 3 horas de cocción o los 190°F de temperatura interna barnizar nuevamente el lechón con manteca de cerdo y subir la temperatura a 500°F y esperar que llegue a los 203°F. Sacar y dejar reposar unos 15 minutos antes de servir.



KNOW-HOW

La sal de mar es el ingrediente clave para preparar el lechón.



GALERÍAS
LAGUNA

 **PriceTravel**[®]
.com.mx

VIVE UNA EXPERIENCIA



**COMPRA, PARTICIPA
Y VETE A LA PLAYA**

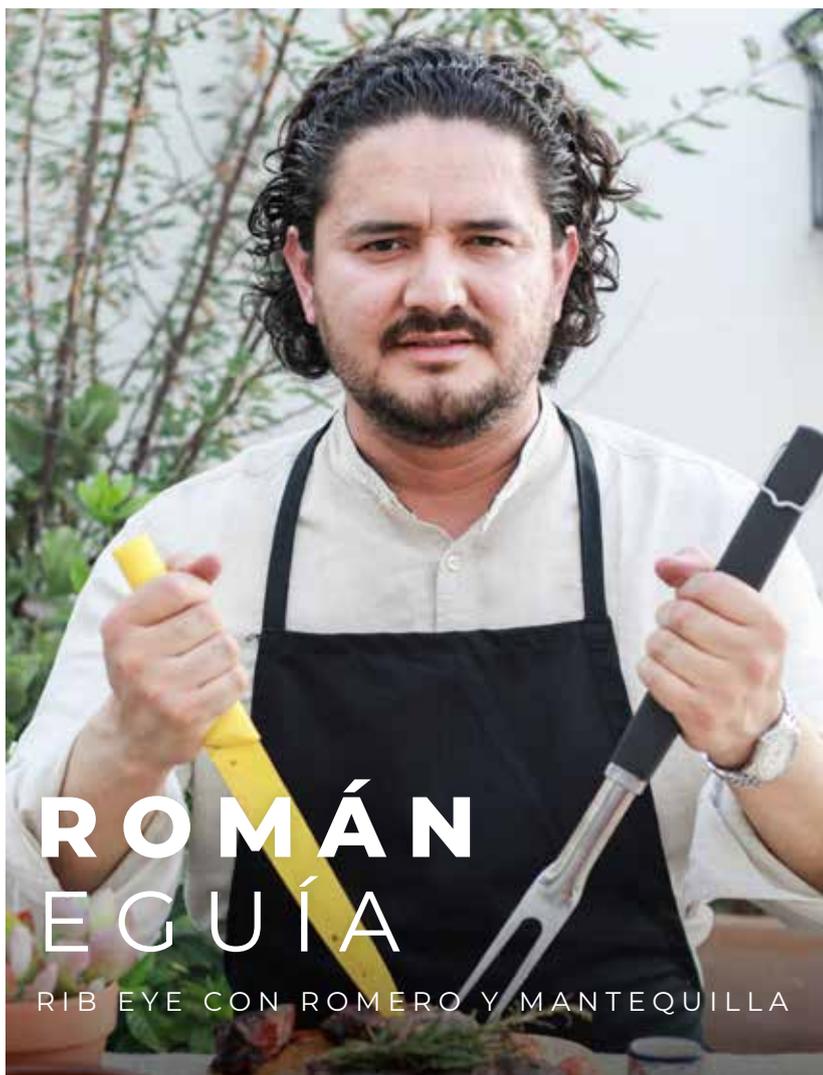
Ven a Galerías Laguna

- Registra tus tickets de compra por \$500 MXN o más en el Módulo de Atención y Servicio
- Calcula cuántos aviones hay en la urna
- Participa por un viaje doble a Hard Rock Hotel Vallarta y un encuentro con delfines en Aquaventuras Park

Vigencia del 13 de agosto al 30 de septiembre del 2018. Promoción válida en Galerías Laguna. No es canjeable por dinero en efectivo. Limitado a un solo premio. Consulta bases completas en el Módulo de Atención y Servicio del Centro Comercial. Las imágenes son para uso ilustrativo.



PRESENTADO POR:



¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

La parrilla es una actividad que nos identifica como laguneros, es por eso que me gusta estar frente a un asador, además, disfruto el poder convivir con mi familia y amigos.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Comencé a cocinar por necesidad para mi familia; sin embargo, tengo que admitir que disfruto muchísimo el proceso de experimentar con distintos platillos y aprender a manejar diferentes ingredientes, dándole un sabor delicioso a todo lo que hago.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Mi familia, son para quienes lo hago y con quien convivo a la hora de estar frente a un asador.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

El aceite, porque potencializa los sabores de los platillos, además de ser algo básico en la cocina.



RIB EYE

INGREDIENTES

- Romero
- Mantequilla
- Rib eye
- Tomates cherry
- Carbón de mezquite
- Sal de mezquite
- Aceite extra virgen de oliva

PREPARACIÓN

Se prepara el rib eye con sal de mar, romero y mantequilla. Se deja en la plancha durante 5 minutos de cada lado, se agrega una guarnición de tomate y espárragos para que se cocine al mismo tiempo que la carne. Se saca y se pone a las brasas por 3 minutos para que quede listo.



KNOW-HOW

Lo que hace especial este platillo es que se pone a las brasas para que se tate por fuera.

Román se dedica al arte, en su taller realiza grabado, escultura, pintura y dibujo, convirtiéndolo en más que un trabajo en su más grande pasión. Ha realizado exposiciones de sus obras en distintos lugares, además, es amante de cocinar en una parrilla, pues se reúne con familia y amigos disfrutando el momento. Para él existe una gran relación entre el arte y la cocina, porque puede transmitir emociones al momento de realizarlas, además, cuando está terminado son muy visuales por sus colores y formas, ambos tienen una parte estética. Le gusta imaginar e inspirarse en el proceso de lo que está haciendo.



@Romaneguia

VINOTECA

REYES *del* ASADOR



ECHA TODO A LA PARRILLA
y conviértete en un rey

Entra a ganaconvinoteca.com
y descubre cómo ganar uno de los
tres asadores que tenemos para ti.



weber

1 ER.
LUGAR

Asador de gas Genesis® II
LX S-340



2 DO.
LUGAR

Asador de carbón
Performer Deluxe 22*



3 ER.
LUGAR

Asador de carbón
Original Kettle
Premium 22*

Promoción Nacional válida del 1ro al 30 de sept. de 2018. Participan tickets con fecha del 1ro al 30 de sept. de 2018. Imágenes meramente ilustrativas. Consulta Términos y Condiciones en www.ganaconvinoteca.com.

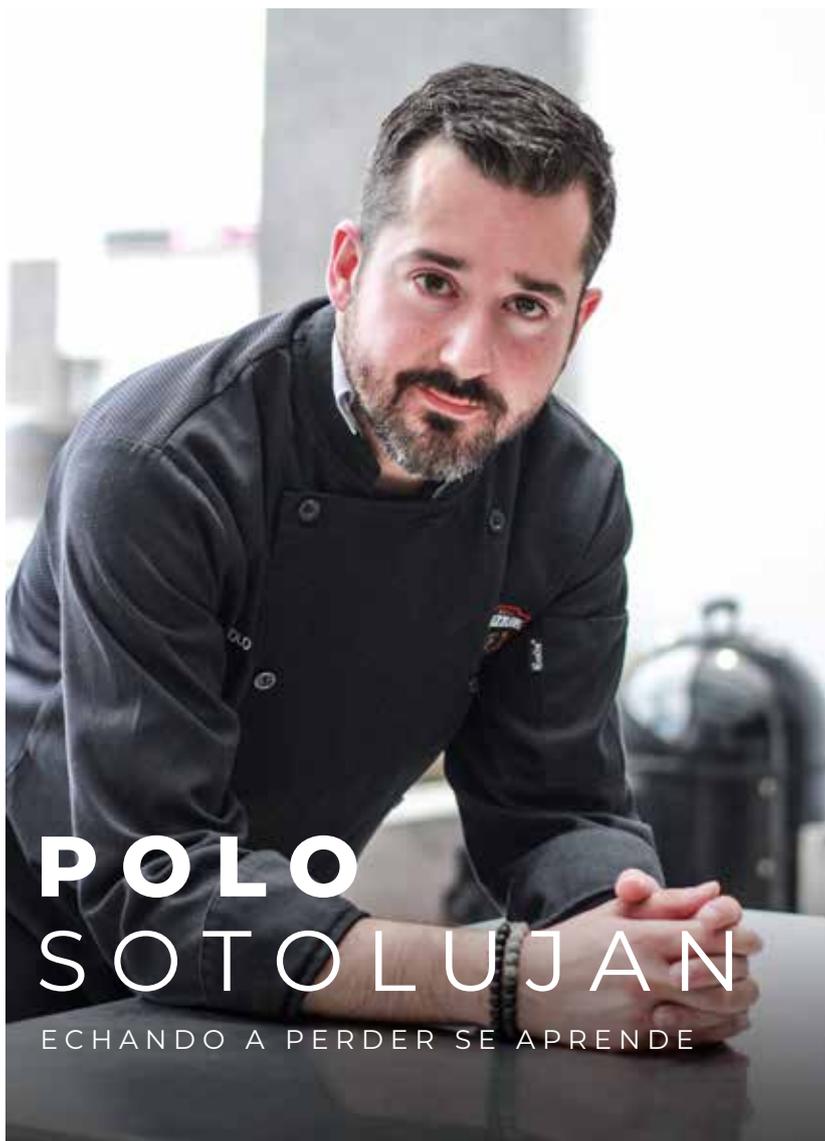
EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD

Imágenes meramente ilustrativas Vinoteca es una marca registrada Evita el exceso

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

f /vinoteca.mexico @vinoteca_mexico @vinoteca_mexico www.vinoteca.com

PRESENTADO POR:



POLO SOTOLUJAN

ECHANDO A PERDER SE APRENDE

Polo estudió la carrera de Administración de Empresas y actualmente es empresario en el ramo de seguros y fianzas, sus *hobbies* son andar en moto y salir con sus amigos. Es amante de la parrilla, su comida favorita es la carne y junto con un grupo de amigos hacen concursos de carne asada. En su tiempo libre imparte talleres de asado, logrando de esta forma relajarse y divertirse haciendo esta actividad que tanto le apasiona; en la parrilla ha aprendido muchísimo a través de los años, desde el arte que significa prender el carbón hasta cocinar elaborados platillos, eso sí, con un toque muy personal.



@grizzlersbbq

¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

Es una actividad que siempre me ha gustado, hoy puedo decir que es mi *hobby* principal ya que disfruto mucho estar en la parrilla preparando carne asada, costillas, entre otros platillos. Además, es gracias al asador que he compartido muy buenos momentos con mis amigos y mi familia.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Mi amor por la cocina surgió cuando veía a mi mamá cocinar, ella es chef y desde siempre me causó curiosidad aprender este arte, además, me encantan los programas de cocina. Cabe resaltar que cuando compré mi primer asador aumentó mi gusto por la parrilla.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Mi mamá y de ahí mi frase de "echando a perder se aprende", tiene toda la razón.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

El ajo es básico y le otorga sabor a cualquier platillo; es un indispensable.



BABY BACK RIBS

INGREDIENTES

- Costillas
- Mostaza
- Rub
- Chile molido
- Azúcar morena
- Mantequilla

PARA LA SALSA

- Jugo y vinagre de manzana
- Leña de manzano y cerezo
- BBQ
- Catsup
- Salsa inglesa
- Ajo y cebolla picados
- Jack Daniel's
- Sal y pimienta
- Azúcar morena
- Chile molido
- Jugo y vinagre de manzana

PREPARACIÓN

Se prepara y mezcla la salsa. Las costillas se untan de preferencia con mostaza y rub, se ahúman por 3 horas y a partir de la primera hora se humectan con la mezcla cada 15 minutos, después se envuelven en papel aluminio con mantequilla, azúcar, jugo de manzana y Jack Daniel's y se deja 3 horas más en el asador a 250 grados FH.



KNOW-HOW

Lo que hace diferente a este platillo es el Jack Daniel's y la mezcla de leña.



Dream Makers Coahuila
Destination Management

NUESTRO OBJETIVO

Es integrar los servicios necesarios para operar un evento, hacer más eficiente y facilitar la organización al tener un solo contacto en el destino: Coahuila.

CONTACTO:

✉ gerencia@dreammakers.com.mx

☎ +52 (844) 415 37 61

🐦📘 Dream Makers Coahuila

🌐 www.dreammakers.com.mx

NUESTROS SERVICIOS



• Transportación

• Hospedaje



• Recinto

• Catering

• Tours



• Desarrollo de Special Events

¿QUIÉNES SOMOS?

Desarrollamos espacios de exposición de marcas, productos y servicios, brindando soluciones de comunicación visual a través de diseño y decoración de stands, escenografías y módulos de exhibición.

Nuestra misión es desarrollar proyectos de comunicación visual a través de asesoría, diseño y producción de stands y custom dirigido a empresas, sector privado y público.

☎ +52 (844) 415 5022

✉ gerencia@contactovisualsc.com

🌐 www.contactovisualsc.com

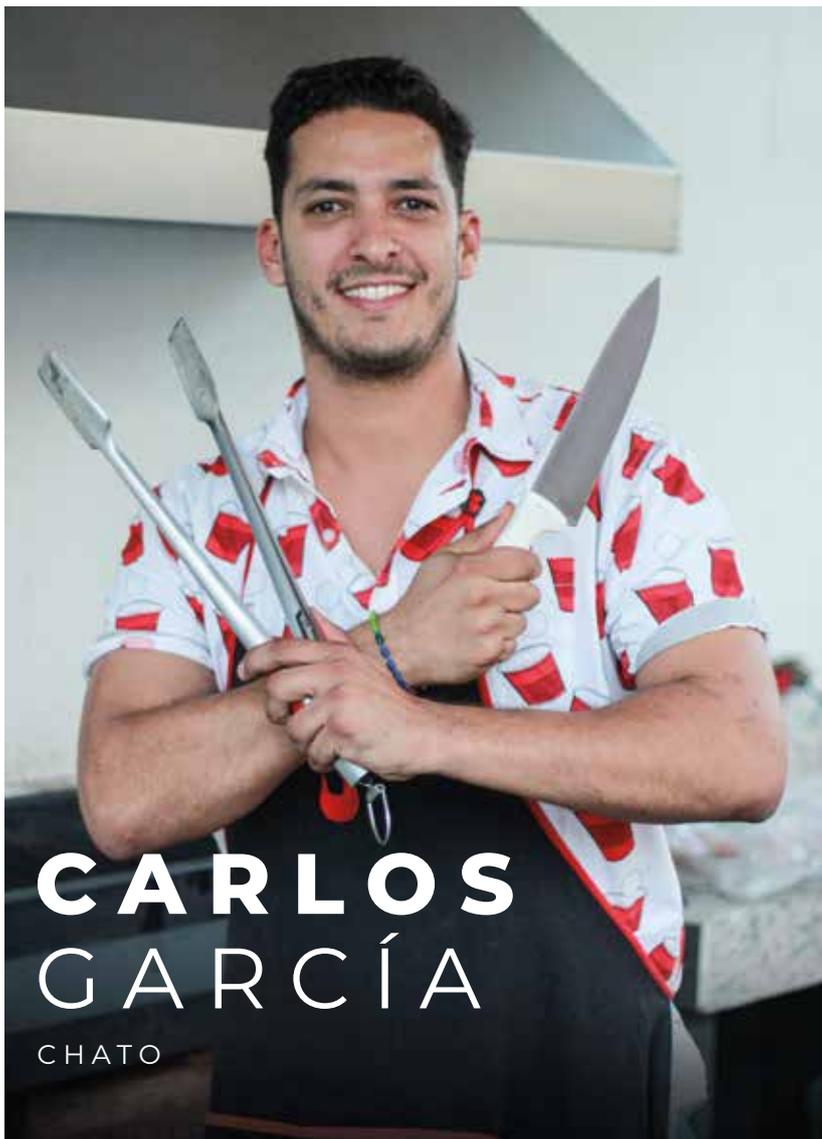
📘 Contacto Visual- Stands & Custom



CONTACTO VISUAL
stands & custom



PRESENTADO POR:



CARLOS GARCÍA
CHATO

Carlos estudió la carrera de derecho, actualmente es abogado y trabaja en una notaría pública. Su trabajo le permite tener el tiempo para hacer una de las cosas que más le gusta: cocinar. Ha participado en concursos de parrillería, destacando un certamen en Chihuahua donde quedó entre los 7 primeros lugares junto a su equipo; en Torreón participó en el Grill Master obteniendo el cuarto y el tercer lugar en años consecutivos en la categoría *amateur*.



¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

Para mí la cocina es un *hobby*, disfruto mucho en la parrilla y reunirme gracias a esta actividad con mis amigos y familia.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

Para ser sincero siempre me ha gustado; sin embargo, de 7 años a la fecha he comenzado a experimentar con la cocina y eso me llevó a involucrarme con equipos de parrilleros en la región.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Todos y cada uno de los parrilleros que dedican tiempo a cocinar y preparar algún alimento para los demás.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

El tiempo y la paciencia son los ingredientes para que cualquier platillo pueda salir correcto; además, no hay ingrediente perfecto si no valoramos a las personas con quienes compartiremos el alimento.



TACOS DE PORK BELLY CON SALSA DE MANGO HABANERO

INGREDIENTES

- Rub Rudy's
- Rub café y ajo
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Miel de agave
- Dr. Pepper
- 2 Pork belly
- Tortillas

PREPARACIÓN

Se sazonan los pork belly, uno con miel de agave y con el rub de café y ajo; el otro con rub Rudy's, se deja reposar, después se mete a la parrilla y se le agrega Dr. Pepper al pork belly sazonado con miel. Se cocina por 3 horas y media a 400 grados fahrenheit. Se saca de la parrilla y se corta para preparar los tacos y agregarle la salsa con mango habanero.



KNOW-HOW

El ingrediente clave es la miel de agave que se le agrega al pork belly.



MI RANCHITO
HACIENDA
EST. 1988

El lugar ideal para crear recuerdos



Servicios

- Áreas verdes y jardines
- Pista de baile
- Áreas para sesión fotográfica
- Banquetes
- Servicio de meseros
- Cabaña para noche de bodas
- Habitaciones equipadas
- Lobby de recepción
- Comedores para más de 80 personas
- Spa
- Áreas recreativas
- Lagos exóticos
- Juegos Infantiles
- Vigilancia 24 horas
- Estacionamiento



Paquetes

- Bodas
- Bautizos
- Despedidas de soltera
- Quinta de fin de semana
- Fiestas infantiles
- XV años
- Cumpleaños
- Desayunos
- Cenas ejecutivas
- Eventos empresariales
- Retiros



Amenidades

- Alberca
- Jacuzzi
- Altar
- Mesa de póker
- Campo de fútbol
- Asadores
- Cocina completa
- Billar
- Mesa de dominó
- Televisiones
- Futbolito de mesa
- Cama elástica
- Juegos de mesa
- Lobby bar
- Comedores
- Limosina



CORREO

victor.jimenez@haciendamiranchito.com



CELULAR

871 251 95 34



PÁGINA WEB

www.haciendamiranchito.com



FACEBOOK

/Hacienda Mi Ranchito



INSTAGRAM

hmiranchito

PRESENTADO POR:



Como función principal se dedica a la producción de productos de plástico, cuenta con 15 años en la industria, y aproximadamente un año con Grill Time, este último se ha convertido en algo que disfruta hacer y no lo ve exactamente como un negocio. El hacer esto le relaja, además de que hace relaciones y tiene la oportunidad de trabajar en lo que más le gusta, para él es una pasión el ahumado y el asado, además de innovar, buscar nuevos productos e ideas.

Su primer ahumador fue muy básico, en este comenzó a experimentar y crear distintos platillos, después fue comprando más y actualmente cuenta con 13. Ha preparado una gran variedad de platillos en distintos tipos de asadores, para Salomón es muy importante y diferente el sabor que le da el humo a la comida.



f Grill Time Trc

¿Por qué decidiste dedicarte a la cocina?

Comencé como un *hobby* para aprender y experimentar, actualmente tengo la tienda Grill Time y se ha convertido en algo que amo hacer.

¿En qué momento descubriste el gusto por el arte culinario?

El gusto por la cocina comenzó cuando probé un pavo en un restaurante, de ahí decidí comprar un ahumador para comenzar a innovar en el arte culinario.

¿Quién es tu mayor inspiración a la hora de cocinar?

Lo que me inspira es el poder relacionarme en el ámbito de la cocina y la oportunidad de conocer a más personas.

¿Cuál crees que es el ingrediente indispensable en la cocina?

Es muy importante tener paciencia, saber qué madera es la correcta dependiendo de lo que se vaya a ahumar.



AHUMADO MAR Y TIERRA

INGREDIENTES

- Calamares frescos
- Picaña
- Queso crema
- Tocino
- Espárragos
- Col
- Sotol
- Miel de agave
- Chipotle
- Sazonador negro de Grill Time

PREPARACIÓN

- Rellenar los calamares con queso crema y envolver en tiras de tocino
- Sazonar la picaña y ahumar hasta que esté en su punto y servir
- Mezclar sotol, miel de agave y chipotle para crear la salsa de acompañamiento
- Para acompañar: Col hervida al vapor con romero, rellena de queso parmesano / Espárragos condimentados con sazón Negro Grill Time



KNOW-HOW

Es importante saber cuál es el tipo de madera con la que se va ahumar.

PARQUE



ESPAÑA
TORREÓN

La Cofradía

COCINA ESPAÑOLA

Porter House

(1 kilo)



 Parque España Torreón

Reservaciones
750 50 83 ext. 116 y 117

Abierto a todo público

La nueva app que conquistará México

Ocupa menos de 1 MB de espacio y ofrece una experiencia rápida, con las principales funciones de la versión normal

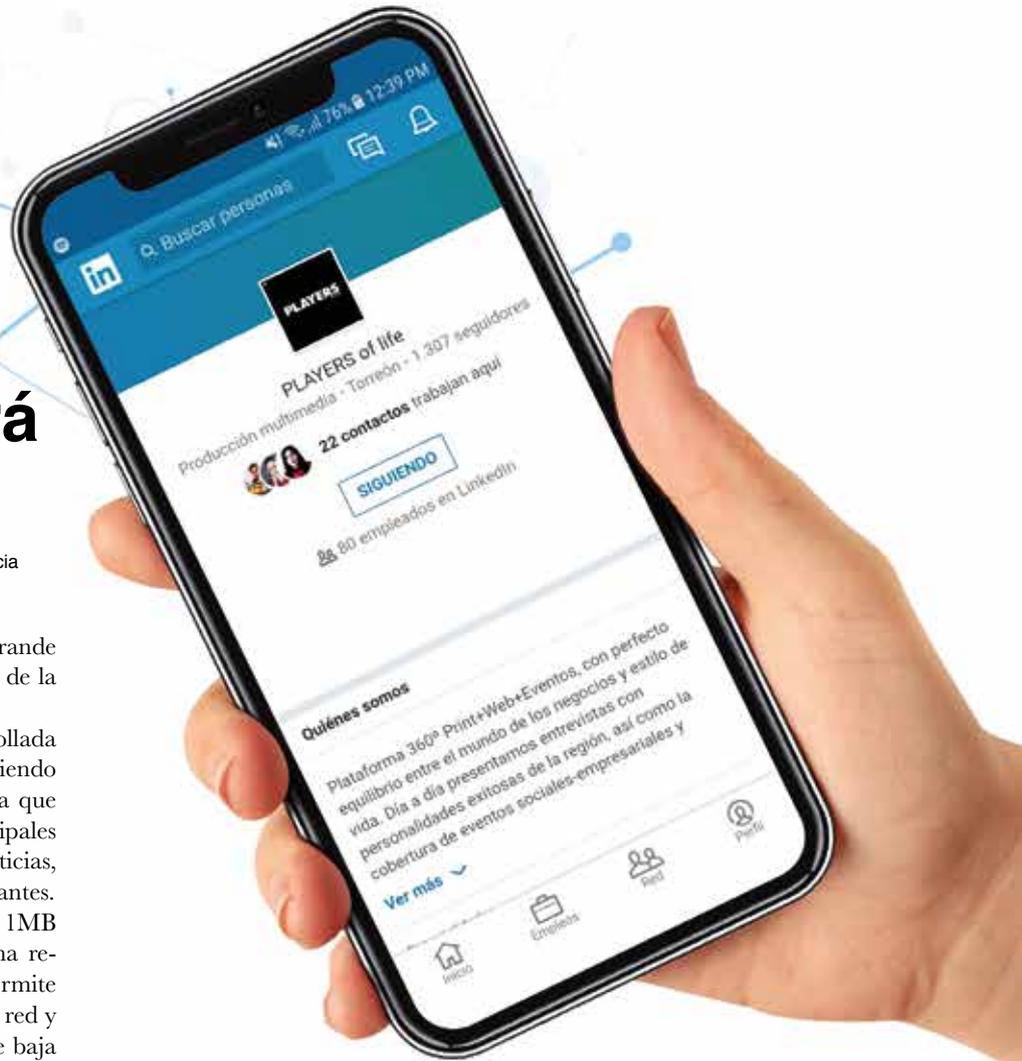
LinkedIn, la red social profesional más grande del mundo, anunció hace días la llegada de la aplicación LinkedIn Lite en español.

Creada en 2017, LinkedIn Lite fue desarrollada para mercados donde la banda ancha sigue siendo un desafío. Esta versión es más rápida y ligera que la versión original, además de incluir las principales características de LinkedIn como feed de noticias, perfil, conexiones, mensajes y búsqueda de vacantes.

La aplicación para Android ocupa menos de 1MB en el smartphone o tablet, lo que significa una reducción de espacio de hasta un 80%. Esto permite que los usuarios continúen interactuando en la red y puedan buscar vacantes de empleo en áreas de baja conectividad o en situaciones en que el dispositivo tiene poca memoria interna. También, la aplicación inicia hasta 5 veces más rápido, independientemente del smartphone o de la red en la que el usuario esté conectado.

En julio, el 78% de los accesos a LinkedIn en México se hicieron a través de dispositivos móviles. De ellos, el 43% corresponde a dispositivos con sistema operativo Android y el 56% de iOS. Actualmente, LinkedIn tiene más de 12 millones de usuarios registrados en el país.

LinkedIn Lite está disponible solo para Android y puede descargarse desde la [Play Store](#). El servicio ya está disponible en más de 60 países y acaba de ser lanzado en la versión en español para 19 países en América Latina (México, Belice, Argentina, Colombia, Brasil, Costa Rica, Bolivia, Cuba, República Dominicana, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Haití, Honduras, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú y Venezuela).



Sobre LinkedIn

LinkedIn conecta a los profesionales de todo el mundo para hacerlos más productivos y exitosos y transforma la manera en que las empresas contratan, se anuncian y venden. Nuestra visión es crear oportunidades económicas para todos los trabajadores del mundo a través del desarrollo continuo del primer gráfico económico mundial (Economic Graph). LinkedIn tiene más de 575 millones de usuarios con oficinas e 200 países.

Crea tu perfil en LinkedIn. Únete a la mayor red profesional del mundo hoy:
<https://www.linkedin.com/>



LinkedIn México
LinkedInMX@edelman.com
+52 55 53501500



EN ESTA TEMPORADA HAY MUCHO
QUE CELEBRAR. TE ESPERAMOS.



Con la **NUEVA GENERACIÓN** de
**MOTORES CUMMIS
X15 EFFICIENCY**

aseguras el **ÓPTIMO
RENDIMIENTO** de tu camión

www.catosa.mx

Bld. Torreón - Matamoros 6550 Ote.
Col. Parque Industrial Oriente
Torreón, Coahuila T. 871-729-7020

SIGUENOS EN:



@CamioneraCatosalInternational



@CATOSAMX



IT'S UPTIME™

Oh là là



Por Marie-Pierre Dié Sánchez
Directora y fundadora de La Tienda Francesa (L'Épicerie Française), una plataforma en línea y distribuidora exclusiva de productos originarios de Francia.

Hablar de gastronomía francesa es entrar en un discurso infinito, cada rincón del país tiene sus especialidades en queso, vino, carne, postres... Francia tiene más de mil 200 variedades de quesos, 450 tipos de embutidos y más de 3 mil 400 vinos.

Además, en la llamada Ciudad de la Luz, existen empresas agroalimentarias históricas (aunque algunas pertenecen a grupos industriales extranjeros) que consienten paladares de generación en generación.

Algunos ejemplos de legendarias marcas francesas son Lu, emblemática compañía de galletas desde 1846; Amora, famosa mostaza y pepinillos fundados en 1934; Banania, muy conocida por su chocolate en polvo desde 1909; L'Elephant, té con más de 100 años de antigüedad; Carambar, dulces populares con historias escritas en su envoltura; Francine, compañía de harina creada en los años 60; Brossard, reconocida empresa de galletas fundada en 1931; Maille, vinagretas y vinagres creados en 1742; Saupiquet, pescado enlatado desde 1877 y Tesseire, jarabes inventados en 1720.

Cada región tiene sus encantos gastronómicos, si se trata del suroeste de Francia encontramos los vinos de Burdeos, conocidos mundialmente por su altísima calidad, entre ellos está el saint emilion, pomerol y el châteauneuf margaux, no se quedan atrás los *confit de pato* y *foie gras*, los jamones de bayona y quesos como el *ossau-iraty* o el famoso postre *cannelés* de Burdeos, pequeños bizcochos de forma cilíndrica.

Si viajas a Marsella o a la región de Provenza encontrarás la tapenade, una crema de aceitunas con anchoas, la deliciosa ensalada *niçoise*, la *ratatouille*, la sopa de pescado y mariscos *bouillabaisse* y los dulces *calissons d'aix* o *navettes de Marseille*. Subiendo hacia

el norte llegamos a Lyon con los deliciosos *saucissons*, una variedad de salchichón; las patatas gratinadas y los excelentes vinos como el *chateauneuf du pape* o *hermitage*. Llegando a la región de Champagne-Ardenne famosa por el *champagne* (se venden más de 300 millones de botellas por año).

Por la región de Alsacia puedes saborear la famosa *choucroute*, un plato que se prepara con col blanca cortada en finas tiras y fermentada con vinagre y especias, mismo que puedes acompañar con un buen vino riesling. No puedes dejar de visitar Bretaña y probar sus crepas saladas preparadas con harina de sarraceno rellenas de huevo, jamón o queso y al lado una buena copa de sidra, la especialidad regional.

La cocina francesa ha evolucionado a lo largo de los siglos: recordemos los suntuosos banquetes de la Edad media, el desarrollo de técnicas refinadas durante la Revolución francesa y la codificación de la cocina por Auguste Escoffier, hasta finalmente ser declarada en 2010 por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Las influencias a lo largo de la historia fueron múltiples: los movimientos sociales y políticos, la inspiración de los chefs de la corte, las temporadas y calendario litúrgico, el descubrimiento de nuevos territorios, el medio ambiente y los recursos tanto animales como vegetales de cada región. Estas raíces e historia hicieron de la gastronomía francesa una verdadera institución asociada al refinamiento, el lujo y el romanticismo. Para los franceses, la cocina no se puede limitar al simple hecho de alimentarse.

VICTORIA147

IBERO

TORREÓN

#IberoTransforma



Con disciplina
**ESTAMOS
TRANSFORMANDO
AL MUNDO**

iberotorreon.edu.mx

Informes: T. (871) 705 1098 ☎ 871 136 7214
admision@iberotorreon.edu.mx

Rediseñando alimentos de manera saludable

El caso Holistik

Por Jorge Arteaga
CEO de Holistik

Es una marca 100% mexicana dedicada a rediseñar los alimentos. Dentro de su variedad de productos se encuentran paletas, *smoothies* y muy pronto helados. Todos son productos 100% naturales, sin conservadores ni químicos, endulzados con un toque de jarabe de agave orgánico. Holistik está pensado para todas aquellas personas que cuidan su salud y disfrutan de un *snack* saludable que tenga un sabor delicioso.



El comienzo

Desde chico he estado en la industria de los alimentos, mi familia se dedica a vender verduras y me gustaba en los veranos y por las tardes trabajar en diferentes áreas de la empresa. Sin embargo, durante una etapa de mi vida en la que fui piloto profesional de NASCAR me tocó recorrer algunos de los estados de México y conocer la gravedad de la desnutrición en el país así como lo grave de las enfermedades crónicas degenerativas. Sabía que había alternativas saludables para alimentarse, como las verduras, pero la gente no está dispuesta a sacrificar sabor por una comida más sana. Fue ahí cuando decidimos que teníamos que reinventar los alimentos para que tuvieran un balance perfecto entre saludables y deliciosos. De esta forma, la gente no tendría que decidir y eventualmente podríamos aportar un poco en la reducción de desnutrición, obesidad y enfermedades.

Retos de emprender

Siempre el hecho de emprender es un reto... como emprendedor constantemente te enfrentas a incertidumbres, dudas, cuestionamientos (muchos de gente cercana a ti) pero creo que el reto más difícil ha sido construir una marca completamente nueva en un mercado sumamente dominado por grandes marcas con un producto que tiene en su ADN el balance, y esto significó construir una planta ecológicamente sustentable, desarrollar los productos y, sobre todo, lanzarlos y

generar un movimiento en los consumidores para que se preocupen por su bienestar y nos consideren como una alternativa válida. El emprendimiento no es un camino fácil, pero sin duda es un camino que vale la pena.

El apoyo de Endeavor para Holistik

Nos invitan a participar en Endeavor, en Aguascalientes, y desde un inicio me pareció una idea increíble. El hecho de ser una red de apoyo entre emprendedores y empresarios que buscan el bien común me parece lo mejor. Nos han ayudado a través de mentorías y asesorías para seguir enfocados, tomar las decisiones más preparadas y con puntos de vista de expertos en los temas.

Tips para emprendedores

¿Cómo arrancar tu negocio de forma satisfactoria?

El primer consejo que les doy es arrancar, empezar con algo que te haga vibrar, si tienes una idea, llévala a la práctica, rodéate de gente que crea en ti, que sea de tu absoluta confianza, que te impulse y motive.

Después de eso, haz un plan, investiga, baja todas tus ideas, sé claro y comienza a actuar, no esperes a tener todo bien acomodado, todo se va aprendiendo en la marcha.

¿Qué oportunidades han encontrado gracias a Endeavor?

Endeavor ha sido un factor de aceleramiento, nos han hecho alcanzar objetivos en menor tiempo de lo "esperado", nos han ayudado a mantener el enfoque en lo verdaderamente importante: transformar las vidas de las personas a través de un movimiento.

¿Qué recomendarle a los chavos que recién comienzan, con base en los problemas por los que has atravesado y cómo los has resuelto?

No hay nada que garantice que tengan éxito más que el trabajo duro y el confiar en ellos, que no tengan miedo en preguntar, siempre es bueno ser el que menos sabe en la mesa para que los proyectos crezcan... los emprendedores tienen que crecer en todos los sentidos.

endeavor



Hospital Angeles
TORREON

CHECK UP 60+

SI TIENES 60 AÑOS O MÁS, ÉSTE CHECK UP ESTÁ DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA TI

EXÁMENES DE LABORATORIO COMPLETOS

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • ELECTROCARDIOGRAMA | • AUDIOMETRÍA |
| • DENSITOMETRÍA DE COLUMNA Y CADERA | • VALORACIONES (GERIÁTRICA, NUTRICIONAL, DENTAL, OFTALMOLÓGICA, OTORRINO ARINGOLÓGICA Y UROLÓGICA / GINECOLÓGICA) |
| • PLACA DE TÓRAX | |

\$6,652 + IVA

Si tienes dudas, **Llámanos**, nos adaptamos a las necesidades de cada paciente.

Vigencia al 31 de Diciembre del 2018.

HAZ TU CITA AL 729 0441

Pregunta por los meses sin intereses con tarjetas Banamex, Bancomer y otras tarjetas participantes. Precios sujetos a cambio sin previo aviso.

Paseo del Tecnológico 909, Col. Residencial Tecnológico

**NUESTRA MEJOR
ESPECIALIDAD ERAS TÚ**

Hospital Angeles Torreón

www.hospitalangelestorreon.com

Estos son los retos de la confianza ante el próximo colapso económico mundial

Por Antonio Ono
Vicepresidente de Cultural Assessment Great Place to Work® México



La gran recesión mundial del 2008 desatada y contagiada a nivel internacional por el colapso de la burbuja inmobiliaria en los Estados Unidos sería insignificante comparado con el posible próximo colapso económico mundial que puede surgir por causa, no de uno, sino de 3 grandes factores: la bolsa de valores, el mercado de bonos y el mercado inmobiliario¹.

Esto a consecuencia de las políticas monetarias de los bancos centrales de muchos países que desde la crisis del 2008 redujeron las tasas de interés y las mantuvieron así por muchos años. Inclusive, algunos llevaron las tasas a territorio negativo y también inyectaron grandes cantidades de dinero para brindar liquidez a los bancos.

Bancos centrales, los bancos comerciales, las corporaciones y los consumidores junto con los gobiernos (a través de su déficit fiscal) han aumentado la deuda mundial alcanzando en el primer trimestre del 2018 los 247 *trillions* de dólares¹⁴ que equivale al 318% el Producto Interno Bruto (PIB) mundial²⁵ de acuerdo con la Institute of International Finance.

Dichos argumentos nos indican que podemos estar montados sobre una deuda mundial colosal de niveles récord. Todo pende de un hilo muy frágil, la confianza del público, de las corporaciones y gobiernos en todo el sistema financiero y monetario mundial. Esta confianza está depositada en el hecho de que las deudas serán pagadas por los deudores. Hoy en día hay un nivel de complacencia muy alto en la mayoría de la gente; piensan que todo está bien y que seguirá bien por muchos años.

Si se pierde esta confianza, se podría desatar un escenario de caos financiero y social. Se podrían presentar devaluaciones de las monedas locales, como un ejemplo de lo que viven economías emergentes como Argentina y Turquía.

Prueba de ello es que, en el 2008, los Mejores Lugares para Trabajar® resistieron mejor la crisis y se repusieron más rápidamente que el resto de las organizaciones, aprovechando nuevas oportunidades y logrando crecer más rápidamente, como se muestra en la gráfica del desempeño accionario de las 100 Best Workplaces de *Fortune*.

La confianza entre colaboradores y líderes de las organizaciones es parte de la confianza general de la sociedad hacia los gobiernos, los bancos, las empresas. Great Place to Work® puede apoyar a fortalecer esta parte de la confianza para que las empresas y organizaciones puedan amortiguar mejor la posibilidad de una próxima crisis mundial.

Durante la crisis desatada en el 2008, en Great Place to Work® se identificaron algunas mejores prácticas para situaciones inevitables de reestructura de personal, manteniendo en algunos casos intacto y en alto la confianza entre colaboradores y sus jefes.

Definir claramente los criterios para el proceso de toma de decisión sobre las posiciones a eliminar, esto aumentará la probabilidad de que el proceso sea percibido de manera justa.

Revisar y reevaluar cualquier desproporción en los grupos o segmentos de empleados sujetos al proceso de desvinculación, por ejemplo: por género, por edad, etc.

Explorar la posibilidad de que los empleados cuyas posiciones sean eliminadas puedan ser transferidos a otras áreas/regiones de la organización.

Para aquellos que no puedan ser transferidos dentro de la organización, ofrecerles servicio de *outplacement* o colocación.

Ser generoso en la medida de lo posible en términos de modos de notificación, montos de liquidación y continuación de los beneficios o prestaciones.

Considerar la temporalidad para la eliminación de cualquier posición, por ejemplo, evitar hacerlo justo antes de las fechas festivas más significativas (como Navidad, Año Nuevo, etc.).

Explicar y aclarar la razón de cada desvinculación y el proceso de toma de decisión, siempre proporcionarles la oportunidad para apelar.

Expresar el aprecio de la organización por la contribución el tiempo en que permanecieron.

Comunicar de forma honesta y transparente a los compañeros directos, las razones de la eliminación de dichas posiciones en particular y de cómo esto afectará sus trabajos.

Procurar que los procesos de recorte de personal o reestructuraciones vengán acompañados de un proceso de *change management*.

La confianza es un poderoso aliado que prepara a las organizaciones ante coyunturas cambiantes como la que vivimos en la actualidad. Más allá de preocuparse ante entornos inciertos, te invito a poner en marcha estrategias que dignifiquen a organizaciones y a personas e impacten positivamente a la sociedad.



⁴ Trillion en inglés equivale a billón en español: 10¹²=1,000,000,000,000

⁵ Fuentes:
<https://bit.ly/2Bcoxhc>
<https://bit.ly/2ubSR5D>

SAN ARMANDO

vívelo *Feliz*



Construye el futuro de tu familia en un bosque residencial rodeado de **hermosos nogales**.

Yo decido San Armando

¡Conoce nuestros lotes y casa muestra!



A solo 9 minutos del Periférico R.L.S.

Escribenos por WhatsApp para mandarte ubicación: 871 103 9173



SAN ARMANDO
BOSQUE RESIDENCIAL

 www.sanarmando.mx

 (871) 297 5095

   / SanArmandoMx

¿Cómo innovar en el mundo actual?



La palabra innovación ha dominado las discusiones en prácticamente todos los ámbitos del quehacer humano contemporáneo: no solamente en los negocios, sino también en el gobierno, la academia y organizaciones sociales de todo tipo. Pero como todo concepto de moda, el de innovación resulta a veces confuso y malentendido, por lo que el valor y la importancia de la verdadera innovación aplicada se nos escapan junto con los beneficios que esta nos debería traer.

Cuando hablamos de innovación, no nos referimos exclusivamente a un avance tecnológico patentado,

el trabajo de un laboratorio de investigación y desarrollo en una empresa globalizada o una iniciativa de alto impacto. La innovación se refiere a la dinámica de las organizaciones humanas que nos lleva a ser mejores productores, vendedores, estudiantes, gobernantes, etc. En ese sentido, la Product Development Management Association (PDMA) la define como “Una nueva idea, método o producto. Se conoce también como el acto de creación de un nuevo producto o proceso; dicho acto envuelve tanto la invención como el trabajo requerido para que la idea o concepto tome forma”.

La innovación aplicada es entendida como un cambio revolucionario o el desarrollo de un nuevo producto, proceso, organización, sistema de pensamiento o modelo de negocio que genere un valor apreciado por el mercado. Es el motor más importante para la generación de valor económico y social en el siglo XXI, pues ha sido aplicada en todos nuestros ámbitos de influencia, lo cual ha permitido evolucionar y mejorar nuestra competitividad en el mercado. En ese sentido, la innovación puede trasladarse a categorías de productos o servicios, desarrollo de tecnologías o implementación de modelos de negocios que no se hayan visto antes.

Por ello, debe ser compromiso de los empleadores identificar a la innovación como un elemento necesario en el desarrollo y evolución de sus organizaciones y para orientar su gestión del talento en la obtención de aquellos elementos que ayuden a desarrollar un proyecto de innovación. Los altos mandos también deberán analizar los distintos ejes a partir de los cuales se pueda emprender un proyecto. Estos ejes nos permitirán entender la naturaleza de la innovación, sus principales características, lo que podemos esperar de ella y cómo administrarla.

La idea de la ventaja competitiva se refiere normalmente a la capacidad de una empresa para ofrecer mejores productos o servicios que su competencia y permanecer vigentes. Dicha ventaja, por su propia naturaleza, muchas veces se concreta en una “novedad” que se aplica a una determinada actividad y que se adopta con éxito; es decir, en una innovación. La necesidad de innovar para ofrecer ventajas competitivas no puede darse en la actividad cotidiana de la empresa si tal innovación no está apalancada con su visión, misión o atributos, ya que nunca buscamos, ni en las organizaciones ni como personas, la novedad por la novedad misma.

En este contexto, una estrategia de innovación debe estar alineada con la estrategia de la organización que, a su vez, está soportada por la visión, misión o atributos de la compañía. Esta alineación explica, en la mayoría de los casos consultados, el que una organización obtenga o no los resultados esperados. Cuando esta

vinculación estratégica no está alineada, el proceso de innovación incluso se convierte en un proceso político en el que las decisiones de trabajar en una idea o concepto muchas veces son unipersonales.

Existen organizaciones que desarrollan proyectos de innovación no vinculados estratégicamente. El resultado es que estos no se consideran una prioridad corporativa, tardan mucho tiempo en desarrollarse, no cuentan con los recursos financieros ni de talento necesarios y por lo tanto, sus resultados muchas veces son nulos o pobres.



Desde el punto de vista de la gestión del talento, existe una gran diferencia entre una organización que cuenta con esta vinculación estratégica y una que no la tiene. Generalmente, en una organización vinculada estratégicamente hay un clima organizacional idóneo para innovar; el talento se siente involucrado en las tomas de decisiones y respaldado por la organización. Esto permite generar y explorar nuevas oportunidades de negocio en las que el riesgo se asume como una parte fundamental del proceso y la creatividad bien gestionada es impulsada.

Los resultados que generalmente se esperan de un proyecto de innovación exitosa pueden ser crecimiento, mayor eficiencia, una mejor evaluación por parte del cliente, usuario final o público. Por esto, podemos decir que las organizaciones que se plantean la innovación de una manera seria suelen enfocarse en los factores críticos, que han sido elegidos estratégicamente para llegar al éxito en el largo plazo y establecen la búsqueda de esa innovación como una práctica esencial que les permita siempre ser capaces de producir una ventaja competitiva o una mejoría de sus servicios o actividades.



HELLO

FROM THE TOP



Fotografías por Edmundo Isais

El meteórico ascenso de Jorge Torres y sus Adictivos

Jorge Torres Vargas o “Brecho”, como lo apodan sus amigos, es fundador de la empresa número uno de la Comarca Lagunera en redes sociales y medios de comunicación llamada Brecha Comunicación.

La empresa nació hace 31 años con el proyecto de *Brecha*, una revista enfocada en proveer a sus lectores contenido político de calidad y de la cual se generaron los demás servicios que hoy en día ofrece la compañía.

Polémico por naturaleza, Jorge ha construido una exitosa carrera en los medios de comunicación gracias a su carisma, inigualable estilo de comunicar y filosofía de vida, la cual se resume en su frase “Hazla fácil”. Y es que el vivir preocupado y enfocado en un futuro sin vivir el presente no es parte de su estilo de vida, considera que la vida se tiene que vivir intensamente y que a los problemas hay que aprender a darles respuestas ágiles y fáciles.

"Yo construyo mi destino, lo entreno todo el día, lo pienso, lo imagino, lo creo y lo logro, así de sencillo"

A sus 58 años y sin un día de remordimiento en su vida, Torres Vargas es padre de 2 jóvenes, faceta que él considera la más importante de su vida. Jorge, 26, es egresado de la Universidad de Seton Hall y Sebastián, 23, es egresado de Berklee, ambos son motivo de orgullo para un padre que desde temprana edad les inculcó el valor de la independencia y el trabajo al enviarlos desde muy pequeños a estudiar a la Unión Americana; decisión que, comparte, fue muy dura para él.

Crítico y juzgado en ocasiones por su forma de pensar, Jorge ha aprendido a ser congruente con lo que comunica y vende, sabe que el acompañamiento es lo mejor que puede ofrecer a sus radioescuchas y es por eso que el programa de radio Adictivo se ha mantenido tan vigente al paso del tiempo, y es que 15 años se dice fácil, pero con orgullo nos platica que son, hoy en día, la única empresa generadora de contenidos y estrategias de radio y *social media*.

"Por mucho tiempo fuimos punta de lanza en el medio, no encontrabas un programa igual al nuestro, hasta que nos dimos cuenta que teníamos que renovarnos para no estancarnos, fue en ese momento que le entramos al *social media*, en ese momento la empresa creció".

Adictivo es un programa que no solamente habla de política, si bien es cierto comenzaron con inclinación fuerte a este tópico, en la actualidad cuentan con una extensa gama de servicios para sus clientes que van desde campañas publicitarias a nivel nacional hasta la creación y producción de contenidos para radio y redes sociales.

Con números sorprendentes en materia de *social media*, la empresa está encargada de campañas políticas, comerciales y publicitarias para diferentes clientes a nivel nacional.

Prueba del alcance que ha llegado a tener Jorge y su equipo de trabajo es su más reciente video "8 propuestas que no realizará López Obrador", una editorial que cuenta con más de 6 millones de reproducciones, logrando así colocarse en el número 1 del año a nivel nacional en temas de política. "Todos estos logros que vamos cosechando en el camino son gracias al excelente equipo de trabajo que he forma-



do, con colaboradores que explotan y desarrollan su talento al máximo, todos trabajando bajo la filosofía del Hazla Fácil".

Aprovechando al máximo cada uno de los días que le restan de vida productiva (no es broma que los tiene bien contados), el Brecho recuerda que cada minuto es una oportunidad perdida o ganada, insta a cada uno de nuestros lectores a no complicarse la vida y nunca ser indiferente ante cualquier situación. Así como alienta a sus colaboradores a ser mejores día con día, es consciente que cada problema tiene una solución, solamente es cuestión de decidirlo y poner manos a la obra. En la actualidad, busca seguir generando contenido y acompañando a cada uno de sus seguidores, reconociendo que es una figura pública y que ha marcado un estilo en La Laguna, labor que conlleva responsabilidad, la cual acepta con gusto; como buen amante de la velocidad y de las cuatrimotos, Jorge avanza con paso constante por el sendero del éxito, resolviendo cada uno de los problemas de forma práctica y útil, y es que, hay que hacerla fácil, ¿no?



RUTA ORIGEN

Por Yovanna García

2 emprendedores arrancaron con esta empresa social, un modelo de negocio diferente que promueve el comercio justo

El lagunero Gerardo Ibarra y su socio, Rodrigo Trujillo, son 2 emprendedores que desde el 2015 han trabajado en una empresa social a través del cual generan experiencias increíbles para el público, al mismo tiempo que promueven un consumo justo y un impacto positivo entre todos los involucrados. Esta es la historia de Ruta Origen.

El objetivo: un modelo colaborativo

“Hace más de 10 años tuve la oportunidad de realizar un viaje a Chiapas donde pude convivir y trabajar con productores de café de la zona de los Montes Azules. Ahí entendí el esfuerzo y la complejidad del proceso de producción, y pude experimentar a través de ellos los problemas, carencias y la falta de acceso a tratos justos para comercializar su café y tener una vida digna”.

Fue esta vivencia lo que llevó a Gerardo a buscar generar un impacto positivo en México. En 2015, y con apoyo de Rodrigo, lanzaron Astillero 88, empresa social que trabajaba bajo un modelo colaborativo de trabajo con productores locales. Buscaron la forma de combinar esto con experiencias gastronómicas y viajes a lo largo del país, dándole forma a Ruta Origen.

“Ruta Origen es una empresa social dedicada a promover el comercio justo y el consumo responsable de productos mexicanos a través de experiencias

gastronómicas y viajes únicos y significativos. Buscamos posicionar el reconocimiento y la valoración de los productos, sus procesos y a las personas involucradas en ellos, para generar compra directa, promoción de proyectos y marcas y vinculación entre consumidores, empresarios y agentes de cambio”.

Trazando la ruta

Diseñar dichas rutas y crear experiencias realmente significativas es un proceso complejo: deben considerar factores logísticos, los procesos comunitarios y la rentabilidad. No solo deben enfocarse en la utilidad, sino también en el impacto que generarán para la comunidad, y por ello cuentan con estándares a través de los que diseñan y evalúan cada parte de la experiencia.

“Las rutas son viajes de 2 o 3 días en los que conocemos el proceso completo de producción, los sitios y a las personas que los producen. Las experiencias gastronómicas son catas y degustaciones de los productos con los que trabajamos: mezcal, cacao, café, maíz, miel de abeja y cerveza artesanal”.

El consolidar este proyecto no fue sencillo. Y es que para 2 emprendedores que dejaron todo para poder cumplir su sueño, existen retos importantes como dominar temas que en un inicio desconocían:

planeación estratégica, proyecciones, marketing, diseño... Además, debían entender los procesos comunitarios y productivos, es por eso que cada ruta puede tardar hasta 3 meses en ser desarrollada.

“El sueño aún no está cumplido, pero sin duda es una gran satisfacción estar en el camino correcto para lograrlo. La satisfacción más grande es reencontrarnos durante el año con nuestros aliados, hombres y mujeres en el campo o en la industria que trabajan todos los días por un México mejor. Regresar al campo y saludar a nuestros aliados como viejos amigos y compartir alegrías y preocupaciones con ellos es el motor de nuestro trabajo”.

El crear todas estas rutas ha dejado en Gerardo y Rodrigo grandes aprendizajes, y les ha permitido trabajar en conjunto con personas que comparten su experiencia, y que los motivan día a día a seguir con el proyecto. Una de estas experiencias la vivieron en Puebla, donde crearon su primera ruta y desarrollaron una nueva muy completa.

“La ruta del café ha sido la experiencia que nos ha dejado más aprendizaje, es la Ruta del Café en la Sierra Norte de Puebla. Nos permitió generar los procesos y aprendizajes necesarios para desarrollar Ruta Origen. La familia Ávila, quienes son productores de café, se han convertido en grandes amigos con los que compartimos no solo el trabajo, también las fiestas, los viajes y las preocupaciones. Hemos aprendido a desarrollar un gran trabajo en conjunto lo que nos ha permitido ofrecer experiencias a viajeros independientes, pero también a empresas que buscan ofrecer experiencias a sus equipos de trabajo”.



Viviendo el sueño

El poder estar viviendo de su sueño supone para ambos una gran experiencia, que les ha permitido compartir vivencias especiales y marcar su día a día con increíbles momentos. Uno de los más importantes para ambos fue el diseño de la Ruta del Cacao en Tabasco, donde entendieron la importancia de este producto mexicano.

“La ruta comenzó con un viaje de *scouting* y un par de teléfonos en la agenda. Viajar junto con Rodrigo es siempre una aventura. En Tabasco, tuvimos oportunidad de conocer a personas increíbles como Ana Parizot de Hacienda la Luz o Medel Domínguez y Nelly Córdoba de Cocina Chontal, personas dedicadas a promover el cacao y la cultura y gastronomía de Tabasco. En este viaje pudimos conocer a través de éstas personas, la historia y la importancia del cacao en México, los usos y orígenes prehispánicos y las técnicas actuales de producción del chocolate. Los paisajes, el clima y sobre todo, el cariño de las personas en la región de la Chontalpa, nos dejó marcados.”

El reto continúa para estos 2 emprendedores y a pesar de tener ya definidas las rutas no descartan la creación de nuevas. De hecho, su próximo proyecto se enfoca en crear experiencias con motivos culturales y festividades, es decir, enfocándolas en el Día de Muertos, la Guelaguetza, el canto Cardenche y otros momentos clave en nuestro país que fomenten y promuevan las tradiciones.

“También estamos asociados con Zoar Martínez en Tierra de volcanes, una empresa social hermana de Ruta Origen dedicada a deportes al aire libre, por lo que ofreceremos experiencias en distintas regiones, entre ellas, los destinos de la Comarca Lagunera”.



Así se vivió el show de luces en el festejo de la Revolución Francesa en Gómez Palacio

Desde sus inicios La Laguna ha sido reconocida por ser una sociedad abierta a la gente y durante años ha albergado a cientos de extranjeros que buscan cumplir sus sueños en esta fructífera región. Los franceses no han sido la excepción y la conexión entre estas 2 comunidades se ha fortalecido con el paso del tiempo.

Familias provenientes de la capital francesa y diferentes regiones de ese país, se asentaron en la zona y con trabajo, conocimiento, experiencia y un sueño de prosperidad, formaron parte del desarrollo económico de La Laguna. Fue esta tierra y su sociedad que los acogió, a la que tomaron como segunda patria.

Este fuerte lazo se ha mantenido, compartiendo día con día parte de la historia, arquitectura, gastronomía, música y muchas enseñanzas. Es esta la razón por la que se tomó la decisión de compartir una de las fiestas más significativas del pueblo francés: la toma de la Bastilla.

El 14 de julio se conmemora este momento que representa la puerta a la libertad, igualdad y fraternidad. Se trata de una de las fechas más conmemorativas de la Revolución francesa, cuando esta fortaleza cayó en manos de los revolucionarios parisinos que buscaban poner fin al antiguo régimen.

Para celebrarlo fue organizado un gran espectáculo de fuegos artificiales en la monumental réplica de la Torre Eiffel, sobre el Blvd. Miguel Alemán. Organizado por la Plaza Eiffel Patronato A. C. y la Comunidad Francesa de La Laguna, el evento reunió a casi mil personas, quienes durante varias horas convivieron en armonía, intercambiando la riqueza cultural de ambas naciones.



Maurice Collier de la Marliere

PARÍS EN TORREÓN

Con la Plaza del Amor como principal testigo de este magno evento, la familia Collier de la Marliere, a través de la fundación del mismo nombre, demostró una vez más su aprecio y amor por la Comarca Lagunera, región que acogió al prominente empresario Cristian Collier de la Marliere Kollinger, quien una vez más demostró su espíritu altruista compartiendo con la sociedad una muestra de la rica cultura francesa.

Así, miles de laguneros disfrutaron este precioso acto simbólico acompañados de familiares y amigos quienes conocieron a detalle uno de los momentos que marcaron la historia del país galo. Como sociedad progresista y proactiva en la región, la comunidad francesa sintió el cariño de cada uno de los presentes a este evento, reconociendo la importancia que se le deben de dar a este tipo de actividades multiculturales en La Laguna, eventos que sirven para fortalecer lazos y hermanar naciones.



Vive la France!

PROTECCIÓN EJECUTIVA



**PROTECCIÓN CERCANA
INDIVIDUAL**



**PROTECCIÓN CERCANA
EN EQUIPO**



PROTECCIÓN ENCUBIERTA



**GUARDIAS
INTRAMUROS /
EXTRAMUROS**



GUARDIA ARMADO



www.humansecurityservices.mx



ESTAMOS AVALADOS POR:

- INTERNATIONAL SECURITY ACADEMY ISRAEL
- ISRAELI TACTICAL SCHOOL
- FOXTROT SECURITY SOLUTIONS
- EUROPEAN SECURITY ACADEMY

JORGE S. ALARCÓN DÁVALOS
GERENTE COMERCIAL

TEL: 747 82 39
CEL: (871) 316 5118
AV. MORELOS #1320. CENTRO
C.P. 27000. TORREÓN, COAHUILA. MEX.



Distrito LX

El nuevo centro de Torreón

La propuesta abarca 400 hectáreas de terreno que dará un diseño inteligente de la ciudad.

Renacer Lagunero y alumnos de la Universidad Iberoamericana presentaron el proyecto Distrito LX, a través del cual buscan generar un espacio de interconexión aprovechando la zona del aeropuerto.

Dicho proyecto contempla el movimiento del Aeropuerto Internacional de Torreón a una zona más alejada de la ciudad, pues su posición actual es estratégica para el crecimiento y la movilidad dentro de nuestra ciudad.

En su lugar se contemplaría una propuesta que abarca 400 hectáreas de terreno, que dará un diseño inteligente de la ciudad. De acuerdo con declaraciones de Julián Mejía Berdeja, presidente de Renacer Lagunero, los espacios se detonarán a través de un distrito médico, zonas culturales, áreas verdes, oficinas, comercios y vivienda vertical.

“El objetivo de Distrito LX es el de explorar los potenciales económicos, urbanísticos, territoriales y logísticos de la región a través de esta propuesta urbanística, y con ello, aportarle a la comunidad y a los 3 niveles de gobierno, elementos para la toma de decisiones y para la cristalización de esta idea”.

Gustavo Rodríguez de la Vega fue el arquitecto que coordinó este proyecto en conjunto con los alumnos de la Ibero Torreón y el director de Galerías Laguna, Guillermo Milán Suárez. Será precisamente en Galerías donde la maqueta del proyecto será expuesta para que la gente pueda conocer el proyecto.

Distrito LX es un proyecto que ya fue presentado al equipo de trabajo del presidente electo, Andrés Manuel López Obrador. Forma parte de un programa de mejoras para Torreón aún más grande, conocido como Proyecto Fénix.



PLAYDOIT.MX

Casino en Línea & Sportsbook

LIGA MX



 **TU PAGO
EN MENOS
DE 1 HORA**

**DOUBLE
CASH**

TE DAMOS 100%
EN TU PRIMER DEPÓSITO

CASHBACK

EN TODAS TUS APUESTAS DE LIGA MX
SI PIERDES TE REGRESAMOS EL 50%

ENTRA A GANAR



MAQUINITAS VIRTUALES



CASINO EN VIVO



DEPORTES



SEGOB

SECRETARÍA DE
GOBERNACIÓN



+18

ACEPTAMOS TARJETAS BANCARIAS VISA Y MASTERCARD

JUEGA EN LÍNEA LAS 24 HORAS PERMISO SEGOB DGAJS/SCEVF/P-02/2005 JUEGO RESPONSABLE

Like the wind

Radio Refrigeración de Juárez, una empresa en ascenso

Radio Refrigeración de Juárez nace hace 50 años en Chihuahua, como una empresa familiar la cual ha obtenido un gran crecimiento a través de sus 2 generaciones. Fue precisamente la segunda generación la que comenzó a establecerse en Ciudad Juárez, cambiando el nombre y separando la empresa entre los hermanos Lozano. En la actualidad, la empresa como tal tiene 30 años y cuenta con 5 sucursales, destacando la más reciente, la de Gómez Palacio.

En los últimos 10 años la empresa no solamente ha aumentado el número de sucursales sino de empleados y colaboradores, brindando un servicio muy bueno al cliente y adaptando bodegas con el objetivo de contar con mayores espacios para almacenamiento de su mercancía. Gracias a las entregas inmediatas en sus productos, Radio Refrigeración de Juárez ahora ofrece más y mejores marcas a los precios más accesibles.

De acuerdo a la necesidades de sus clientes, cuentan con personal capacitado para ofrecerte el precio más competitivo del mercado. Entre los principales productos que manejan destaca todo lo relacionado con HVAC, término que incluye todo lo que tiene que ver con climas, minisplits, calefacciones, calentones, mantenimiento, compresores, motores, equipos para cuartos fríos, entre muchos otros. Además, se manejan equipos para el hogar y la industria.

Cuentan con envíos al interior de la república y entrega inmediata gracias a su amplio inventario.

¿Por qué elegir Radio Refrigeración de Juárez?

Porque cuentan con amplia gama de productos al mejor precio, el trabajo constante de todos quienes integran esta empresa está comprometido en dar respuesta a todos tus problemas. Desde una falla en el hogar, hasta un restaurante u oficina, todo lo que buscas, lo encuentras en Radio Refrigeración de Juárez.



Calle Tamazula #125
Parque Industrial Carlos A.
Herrera Araluce
Gómez Palacio, Durango

☎ (871) 750 1291 y (871) 750 1546
🌐 www.radiorefrigeraciondejuarez.com
📱 [radiorefrigeraciondejuarez](https://www.facebook.com/radiorefrigeraciondejuarez)



RADIO REFRIGERACIÓN
DE JUÁREZ, S.A. DE C.V.

Ofreciendo las mejores Marcas

Contamos con envíos al interior de
la república, **entrega inmediata.**

Mini Split 1 Tonelada
F/C 115v R-410A CIAC CARRIER

\$4,999



PANTALLA
LED



CONTROL
REMOTO



PROGRAMACIÓN



REFRIGERANTE
ECOLÓGICO R410A



turn to the experts



CALLE TAMAZULA 125
PARQUE INDUSTRIAL CARLOS A.
HERRERA ARALUCE CP 35078
TEL (871) 750 1291 | (871) 750 1546

COTIZACIONES E INFORMACIÓN
EDUARDO.MARISCAL@RRJ.COM.MX
LFLOZANO.RRJ@GMAIL.COM

radiorefrigeraciondejuarez.com
[/radiorefrigeraciondejuarez](https://www.facebook.com/radiorefrigeraciondejuarez)

**Contamos con
meses sin intereses**

**aceptamos todas
las tarjetas.**



DRA. JUDITH PATRICIA CARRAZCO

Dentista Titular Odontocosmetic Clínica Dental



► ¿Cuánto tiempo tiene ejerciendo como dentista?

Desde 1980 inicié con un pequeño consultorio ubicado en la calle Valdés Carrillo, en el centro de la ciudad de Torreón, donde durante muchos años fui formando una base de pacientes que me depositaron su confianza y me permitieron posteriormente cambiarme a otra locación en la calle Mariano López Ortíz (Calle 12) donde estuve ejerciendo alrededor de 15 años.

► ¿Cómo nace Odontocosmetic Clínica Dental?

Al ver la necesidad de ofrecer a los pacientes el respaldo de resolver todos sus problemas dentales en un mismo lugar, decidimos invitar a especialistas de distintos ramos de la odontología, cuidando siempre los estándares de calidad que nos han caracterizado por tantos años. Gracias al éxito obtenido y la necesidad de contar con mayores espacios y mejores instalaciones, decidimos cambiarnos a nuestra ubicación actual en Abasolo #906 oriente, en el centro de Torreón.

► ¿Qué tiene de diferencia Odontocosmetic de la competencia?

Primero, la experiencia de más de 38 años que se ha desarrollado y transmitido a cada uno de los 15 miembros de la clínica, así como los altos estándares de calidad y servicio humano que caracterizan los tratamientos realizados.

Por otra parte, el profesionalismo de los dentistas que forman parte de Odontocosmetic, ya que contamos con especialistas en todas las ramas de la odontología, los cuales utilizan el mejor equipo y técnicas de su área.

► ¿Cuáles han sido sus mayores retos?

Desde luego, el incorporar a tantos especialistas en un mismo lugar, controlando cada aspecto en la calidad de los tratamientos, es un reto que enfrentamos día con día. No ha sido fácil, pero a lo largo de los años hemos logrado consolidar un equipo sólido con profesionales en la odontología cuyo objetivo es ofrecer a cada paciente una experiencia personalizada y solucionar integralmente cada uno de sus padecimientos. Los casos de los pacientes son vistos desde la perspectiva de cada especialista, lo que genera que el diagnóstico sea más eficaz y certero.

Especialidades Dentales

- Rehabilitación estética y funcional
- Implantología
- Pediatría
- Endodoncia
- Ortodoncia
- Periodoncia
- Cirugía maxilofacial
- Odontología general

Pasatiempos

- Leer , Viajar, Cine

Dirección Abasolo #906 ote,
esquina con calle 9 CP 27000
Torreón, Coahuila
☎ 717 89 98 y 228 49 72

☎ 87 13 16 25 02
f odontocosmetic
www.odontocosmetic.com



CARTELETA

COLISEO
CENTENARIO



SEBASTIÁN YATRA

09
NOV.

SHOWCARE OXXO andatti

WESTWOOD
PRESENTA

GUERRA TOUR

ACSHOWS SONY MUSIC

CARLOS RIVERA



24
NOV.



HA★ASH

100 AÑOS CONTIGO TOUR

EN APOYO A LA CAUSA
'SONRÍE, SÓLO TIENES CÁNCER'

07
DIC.

SHOWCARE OXXO andatti

Boletea
TICKETS

www.boletea.com
f /BoleteaOficial @BoleteaMx @Boletea

blitzer
Av. ESCOBEDO en
GÓMEZ PALACIO

CENTROS DE VENTA
MATERIAS PRIMAS
PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA
Av. CORREGIDORA 2661
Esq. DIAG. REFORMA

LOS 3
GARCIA
RDZ. TRIANA
AV. MORELOS

PAT Y NEG

PARTIDOS LOCALES SEPTIEMBRE



LIGA MX



J9
VIERNES
14 SEP
9PM



J10
DOMINGO
23 SEP
6PM



LIGA MX FEMENIL



J9
JUEVES
13 SEP
POR DEFINIR



J10
LUNES
17 SEP
9PM

PUNTOS DE VENTA



SUPER BOLETOS · CIMACO · INNOVA SPORT

www.superboletos.com

☎ RECIBE ATENCIÓN PERSONALIZADA

CÉSAR 8711 60 65 61 / CITLALLI 8711 66 75 45 / DIEGO 8711 65 52 02 / HUGO 8711 54 59 69 / SANDRA 8711 54 63 28

TODA LA INFORMACIÓN www.clubsantos.mx TSM Oficial ☎ 293 91 56 ✉ tsmexperiencia@clubsantos.mx

SUJETO A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO





¿Cuándo iniciar a ahorrar para el retiro?

Por Edgar Tejada García

Una pregunta recurrente que siempre me hacen es cuándo es el mejor momento para empezar a ahorrar para el retiro y la única respuesta responsable es "Lo antes posible".

No hay edad ideal, simplemente se debe iniciar cuanto antes sin importar cuándo iniciaste tu vida laboral, lo importante es saber que entre más años lleves ahorrando más oportunidad tendrás de mejorar la calidad de vida que puedas llegar a tener en tu futuro.



El problema real en México es que aproximadamente el

53%

de los mexicanos no piensan en su retiro o no lo tienen como una prioridad, así como el 77% de los mexicanos no tienen una cuenta de ahorro o inversión.



Consultando la calculadora de la **CONSAR** y bajo un ejemplo de una persona que desee ahorrar el 10% de su ingreso como aportación voluntaria en su afore y bajo un supuesto de un sueldo promedio de

\$20,000

pesos mensuales los resultados serían los siguientes:

- ▶ La diferencia radical entre iniciar a los 25 que iniciar a los 35 se debe no solo al tiempo sino al interés compuesto, a la ganancia de intereses sobre los intereses generados desde las primeras aportaciones.
- ▶ La situación sobre el retiro se agrava más para las personas que son trabajadores independientes, ya que no cuentan con la aportación patronal del 6.5%, aportación adicional a la voluntaria la cual es primordial, pues en caso de no hacer aportaciones voluntarias, la cuales son deducibles de impuestos tanto para asalariados como para trabajadores independientes, la aportación laboral nunca será suficiente.
- ▶ Por favor hagamos consciencia, el futuro llegará para todos y el ahorro para el retiro es esencial para aspirar a tener una buena calidad de vida al llegar a la edad promedio de 65 años o mínimo para no depender de alguien más en ese momento.
- ▶ Como siempre les recomiendo buscar a su asesor financiero que les pueda apoyar en el diseño de un plan que les permita alcanzar de la mejor manera posible sus metas personales.



Que tus bienes,
no se conviertan en males.

SEPTIEMBRE
mes del
TESTAMENTO

Calle Monaco 130, Col. San Isidro 27100

T. (871) 204.10.80 al 82

✉ notariapublica27@hotmail.com

📍 Notaria Publica 27 Torreon



Notaría Pública No. 27
y del Patrimonio Inmobiliario Federal

Lic. Alejandra Calderón Flores

La psicología de los restaurantes

Por Alejandro Juan-Marcos Barocio
www.alejandrojjuanmarcos.com



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

El ambiente de un restaurante tiene el poder de controlar lo que comemos y bebemos. Para los empresarios que buscan aumentar las ganancias, a menudo se trata de todo menos de la comida. Si tienes un restaurante o planeas emprender uno, conocer los aspectos psicológicos sobre el consumo te será de gran ayuda.

Hoy en día, mantenerse un paso por delante de la competencia en la industria restaurantera requiere algo más que simplemente hacer cambios con el menú y ofrecer buena comida, más aún con la constante apertura de estos negocios. (En Torreón, tan solo en las avenidas Colón y Morelos se estima que hay más de 130 restaurantes y bares).

Los emprendedores en el negocio de los restaurantes, han entendido desde hace tiempo que el diseño y el ambiente son fundamentales y los estudios de psicólogos sociales confirman que la astuta manipulación del entorno físico de un establecimiento puede aumentar las ganancias.

Se podría decir que el éxito está en los detalles, con investigaciones que muestran que todo, desde el color de la iluminación, hasta la apariencia de los camareros, puede influir en el comportamiento gastronómico de los clientes.

Un equipo de investigadores observó a aproximadamente 500 personas mientras comían en 60 restaurantes diferentes. Evaluaron el índice de masa corporal y el tipo de cuerpo de cada comensal y de quien les servía, haciendo un seguimiento de la cantidad de platos principales y bebidas que se ordenaron, se concluyó que los clientes tendían a pedir mucho más cuando eran atendidos por un mesero con sobrepeso.

Asimismo, la decoración juega un papel vital, por ejemplo, las ambientaciones marinas nos hacen pro-

pensos a ordenar mariscos, también nos inclinamos por elegir bebidas relacionadas con el tema del bar; ya sea pedir whisky en un pub irlandés o tomar una copa de vino tinto en un restaurante italiano.

En muchos casos, el diseño de un restaurante está estrechamente alineado con su modelo de ganancias, las empresas adoptan conscientemente esquemas de color que influirán en sus clientes.

Las características del diseño como las luces, colores brillantes y música alta, hacen que la gente coma en mayor cantidad y más rápido.

Las luces brillantes también disminuyen la duración de las visitas de los clientes y la cantidad de alcohol que consumen, por lo que este esquema es ideal para la comida rápida, donde la rotación de clientes es la clave del éxito y el pedido de alcohol a menudo no es una opción.

Probablemente no sea una coincidencia que Wendy's, Burger King, McDonald's y Carl's Jr. hayan adoptado colores rojo brillante y amarillo para sus interiores, a su vez, la combinación rojo más amarillo aumenta el apetito (Sabritas, OXXO).

Por el contrario, los restaurantes *gourmet* emplean una iluminación tenue, lo cual acerca a las personas y hace que las estancias sean más largas, conduciendo a una mayor calificación de los alimentos y que se demoren en los postres después de la cena u ordenen una ronda más (y a una propina más generosa).

Existen diversos expertos en el área que te podrían apoyar para que tu negocio cumpla con distintos factores psicológicos que se alineen a tu modelo de negocio, si tu presupuesto no te permite contratar este servicio, puedes empezar observando lo que otros en tu giro hacen y ofrecer un *plus* a tus clientes



[871] 204 0658

WWW.WORKFORCE.COM.MX



SOLUCIONES
INNOVADORAS, EFICIENTES
Y DE CALIDAD
DENTRO DEL GIRO DE
RECURSOS HUMANOS



WORKFORCE
INTEGRAMOS PERSONAS

INBOUND

¡Date un respiro en la Sierra!



Aprovecha

Aparta TU LOTE
EN LA SIERRA

CÓMODAS FACILIDADES
hasta 40 meses sin intereses.



Contáctanos:

ProvidenciaDgo@gmail.com

618-159-22-55

f Providencia Sierra Dgo



LA SOBREMESA

NO ES LO MISMO CONVIVIR QUE COHABITAR



Humberto Guajardo
Psicólogo

Director del Instituto para la Mejora
de las Actitudes

✉ mejoratuactitud@hotmail.com

📺 [mejoratuactitud](#)

📺 [mejoratuactitud](#)

Compartir el pan y la sal ha sido una de las actividades de mayor raíz entre las personas, ofrecer de comer, sentarse juntos para consumir lo que se presente, ya sea maravillosos manjares o un humilde platillo, ha acompañado al ser humano como un rito social de disposición, amabilidad, etc. cuando esto se da en familia es todavía más importante, porque es el espacio en que se tiene para convivir en el desayuno, comida o cena, ya que se convoca a alimentarse en lo físico pero también en lo emocional, puesto que permite una interacción de cierto grado de profundidad en donde se dan comentarios, se pone al tanto de sucesos hacia adentro y hacia afuera del grupo e incluso, se pueden hacer planes... bueno, por lo menos eso es lo que se esperaría.

Hoy día, por las diferentes actividades, horarios y actitudes, las personas no coinciden en estos puntos de referencia alimentaria o bien, cuando coinciden, lo que quieren es comer y salir corriendo de regreso a las actividades o a echarse un sueñito si es a mediodía, ver la tele, además de muchas otras razones para no quedarse después de comer.

La sobremesa es una práctica en desuso porque los padres no han puesto atención en eso. Muchos me dirán que son muchas las cosas que hay que hacer y yo les preguntaría ¿y para qué hacemos tanto? A veces perdemos lo más por lo menos, queriendo estar lo mejor posible y tener a la familia lo mejor posible, se atiborran de actividades tanto que se van distanciando enormidades dentro de la misma casa. Las parejas ya no usan la sobremesa para comentar con los hijos,

si son niños porque tienen clases de varias cosas o porque les urge irse al videojuego o a la tele (niñeras electrónicas). Si son adolescentes porque ya tienen sus propias cosas y pues no se les puede obligar y así hasta que se van de casa.

Pero ¿por qué es tan importante comer juntos? Está perfectamente demostrado que las actividades asociadas a la satisfacción en el comer generan un nivel de agrado suficiente como para incentivar actitudes de cierta disposición y apertura, claro, mientras la relación de pareja y familiar no tengan dificultades notorias. Hay que aprovechar el rato y el lugar para entrar en contacto. También porque es una forma de ir midiendo la temperatura al ambiente familiar por los temas que se tocan, el tono en que se hablan, la intención con que se dice, ayuda a saber cómo andan. Además, es importante porque salir a comer puede ser una tradición y las tradiciones son a las familias y a los países como las raíces a un árbol: un árbol sin raíz se cae, igual una familia, se hace líquida, distante, inmediata, *light*, poco consistente y así se sentirán sus miembros.

La convivencia en la comida no es la solución a los problemas de pareja ni familiares, pero sí es un elemento de apoyo para evitar distancia y frialdad, incluso desconocimiento entre los miembros del grupo familiar. Platiquen, véanse a los ojos, bajen el ritmo, comenten sin pelear, propongan... dense su tiempo para compartir y luego a lo que sigue con todo lo que hay que hacer. Disfrutarlo es cuestión de actitud.

Patrocinador oficial



★ ★ ★ ★ ★
**EL HOSPITAL
DE LOS
CAMPEONES**

Orgullosamente somos Laguneros...



El buen comer

¿Cómo estás en tu salud bucal y general?

Por Dra. Liliana Acuña Cepeda



Uno de los grandes placeres de la vida es el buen comer, es necesario hacerlo con medida para tener una excelente salud oral que te permita comer y procesarla. La digestión comienza en la boca, desde el momento en que la ingerimos. Si tenemos una salud oral deteriorada, van a suceder muchas situaciones molestas, como el empaquetamiento de alimento entre los dientes; si no tienen órganos dentarios es muy importante saber manejar las prótesis dentales para poder alimentarnos; si se tienen enfermedades crónico-degenerativas, hay muchos alimentos que no se pueden tolerar. Lo que te comes tiene un impacto importante en tu estado de ánimo, por esta razón se creó el Plato del Bien Comer, para orientar a la población mexicana hacia una alimentación balanceada, mostrándonos cuáles son los diferentes grupos de alimentos y cómo debemos combinarlos en nuestra alimentación diaria. Esta medida contiene frutas y verduras, leguminosas y alimentos de origen animal y cereales. Con todo esto tendremos lo suficiente para tener energía, sentirnos muy bien y prevenir enfermedades. De preferencia consulta a tu nutriólogo para que te asesore de acuerdo a tu edad, peso, sexo, estatura y varios factores más. Un plan alimenticio que incluya suficientes nutrientes esenciales y reduzca el consumo de grasas (especialmente grasas saturadas y grasas trans), reducir el consumo de sal, alcohol, y azúcar, todo esto con el objetivo para evitar el riesgo de enfermedades crónicas tales como diabetes, cáncer, enfermedades cardíacas, infarto, osteoporosis y obesidad. El comer una cantidad correcta y balanceada de alimentos ayuda a que tu organismo reciba la cantidad y calidad correcta de nutrientes.

La pérdida de dientes afecta sustancialmente el estado de salud oral y general, así como la calidad de vida de la población. Es un problema de salud pública importante, que a menudo se pasa por alto, especialmente en los adultos mayores. Al padecerlo, se complica la masticación, la autoestima y a la larga nos puede ocasionar problemas funestos. Cuando se tiene la salud completa no extrañamos nada, y cuando nos aqueja lo más mínimo, ya nada es igual.

Para prevenir la pérdida de dientes y problemas sistémicos de salud es importante corregir muchos hábitos, especialmente alimenticios y la inactividad física. Sigue estos consejos:



- Cepillarse los dientes todos los días con una pasta dental con fluoruro



- No olvides cepillar tu lengua



- Limpiarse entre los dientes todos los días con hilo dental



- Comer con inteligencia: limitar los alimentos azucarados y harinas entre comidas, está comprobado que son los que contribuyen a la formación del biofilm, causante de la caries y enfermedad periodontal. Se recomiendan las colaciones (sanas) cada 3 horas, después de la ingesta de desayuno, comida y cena. No te brinques comidas



- No fumar ni masticar tabaco



- Evitar el exceso de alcohol, ya que lastiman el periodonto, tejido que rodea los órganos dentarios (encía) y puede causar enfermedades muy serias, como el cáncer



- Toma alrededor de 8 vasos de agua natural al día, muy importante para todos tus órganos



- Dormir el tiempo que requiere tu organismo (lo recomendado son 8 horas diarias)



- Consulta un especialista en nutrición



- Visitar regularmente al odontólogo. Recuerde que su salud bucal es parte importante de su salud en general

¡El equilibrio es la clave! Para ser un adulto mayor sano, con el menor de complicaciones degenerativas, para ser feliz y tener el placer de comer todo lo que nos brinda la buena cocina y, sobre todo, nuestros deliciosos platillos mexicanos.

SANTOS HOLOX



3ª CARRERA 5K / 10K

PRESENTADA POR **ciel.**

DOMINGO 14 DE OCTUBRE
CUPO MÁXIMO 3,000 PARTICIPANTES

PAQUETE DEL CORREDOR



PLAYERA DRY FIT
CONMEMORATIVA AL
CAMPEONATO
DEL 2008



NÚMERO
OFICIAL



MEDALLA DE
COLECCIÓN DEL
3ER CAMPEONATO



PRÉSTAMO
DE CHIP



SERVICIOS
DURANTE
LA CARRERA

CARRERA 5K Y 10K

\$250

INFANTILES

\$190

INSCRIPCIONES

HOLOX FITNESS CENTER EN TSM, INNOVA SPORT, BOSQUE
VENUSTIANO CARRANZA DE 8:00 A 11:00 HRS. Y DE 18:00 A
22:00 HRS. *CARGO A TARJETA DE CRÉDITO Y EN
WWW.ENTUSMARCAS.COM



GRACIAS POR FORMAR PARTE DE ESTE PROYECTO





¿Es normal que mi hijo ronque?

Dr. Ricardo Flores Débora
Otorrinolaringología y Cirugía de Cabeza y Cuello

Aunque el crecimiento de las amígdalas (anginas) y/o adenoides son la principal causa siempre se deben tener en cuenta y descartar otros posibles orígenes. Un niño que ronca es un niño que no descansa. No es normal que ronque.

Si los síntomas son significativos y las amígdalas (anginas) y/o adenoides están aumentadas de tamaño, se recomienda realizar una amigdalectomía (quitar las anginas) o adenoamigdalectomía (quitar las anginas y adenoides).

Por el contrario, si los síntomas son leves, el rendimiento escolar es bueno, las amígdalas y adenoides son pequeñas se puede tomar una conducta expectante y solo ser tratado si el trastorno respiratorio empeora.

Hospital Angeles Torreón
Piso 8, módulo 840, Torre de Especialidades.
Tel. 222-5450

¿QUÉ CONSECUENCIAS PUEDE TENER EL NO TRATAR ESTE PROBLEMA?



• NO DORMIR BIEN

Mal humor, hiperactividad y disminución en la atención tanto en casa como en el colegio. El rendimiento escolar y atlético pueden disminuir.



• PRODUCCIÓN ANORMAL DE ORINA

Los trastornos respiratorios del sueño también incrementan la producción de orina durante la noche y esto puede llevar al niño a mojar la cama.



• CRECIMIENTO

La hormona de crecimiento es secretada durante la noche. Los niños con trastornos respiratorios del sueño pueden padecer interrupciones en la secreción de esta hormona, resultando en un desarrollo o crecimiento lento.



• RESPIRACIÓN ORAL

La respiración oral provocada por el crecimiento de las anginas y/o adenoides, pueden llevar a un desarrollo anormal de cara del niño.



• TRASTORNO DE DÉFICIT DE ATENCIÓN / TRASTORNO DE HIPERACTIVIDAD CON DÉFICIT DE ATENCIÓN (THDA)

Hay estudios que identifican a los trastornos respiratorios del sueño como factor contribuyente a los trastornos de déficit por atención.



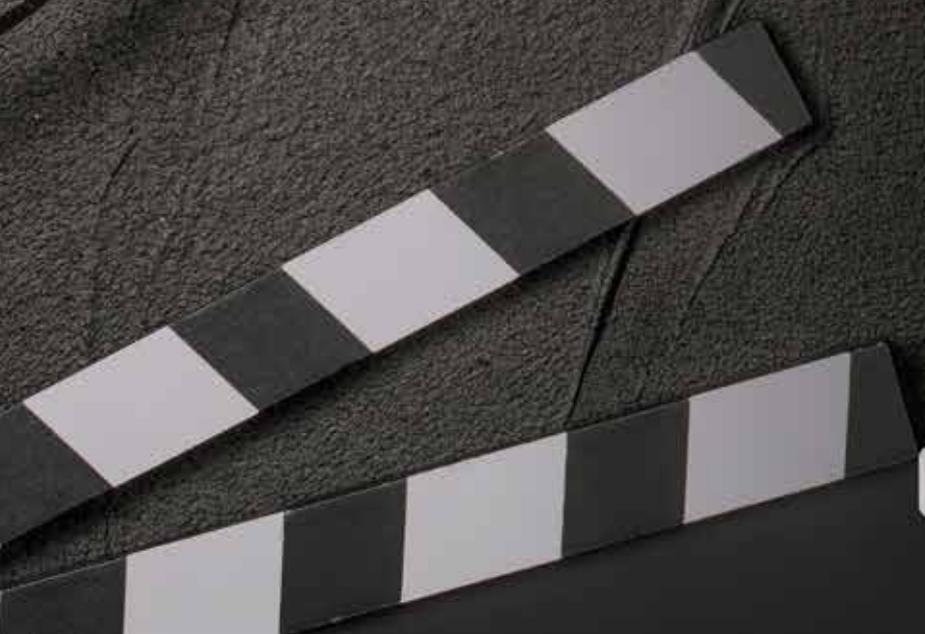
fotografía&video

corporativo

social

publicidad

**HAZ DE TUS IDEAS
UNA PELÍCULA**
*camarena*STUDIOS



 871 110 2187

 /camarenastudios



El Estado y la salud pública

Por Carlos Gregorio Ramírez
Abogado y Perito Valuador

Las intervenciones estatales en función de buscar que la población tenga hábitos saludables y, sobre todo, que la alimentación sea de calidad nutricional adecuada, merece una reflexión entre los deberes que le corresponden al Estado y los derechos de las personas.

Encontrar el equilibrio no es una tarea fácil, ya que por años se han arraigado costumbres diversas a la hora de ingerir alimentos o entrecomidas, tales como consumir productos elaborados industrialmente: refrescos, comida rápida, dulces, frituras, etc., dejando de lado la preparación casera, natural y de mejor calidad y contenido nutricional que la que se encuentra en los comercios.

Y el Estado tiene en principio razón, ya que la prevención es mejor que la reacción a la atención de asuntos que se tornan gravosos para el mismo gobierno y las familias mexicanas cuando se presenta en alguno de sus miembros la diabetes, la obesidad, entre otras enfermedades, y que en muchas ocasiones tienen como causa la falta de conocimiento, educación, atención o consciencia de lo que debiéramos hacer para prevenir.

En estos tiempos donde los derechos humanos se magnifican, copio el texto de una resolución que la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) emite relacionada con el tema presentado:

Derecho al libre desarrollo de la personalidad.

Aspectos que comprende

De la dignidad humana, como derecho fundamental superior reconocido por el orden jurídico mexicano, deriva, entre otros derechos personalísimos, el de todo individuo a elegir en forma libre y autónoma su proyecto de vida. Así, acorde a la doctrina y jurisprudencia comparadas, tal derecho es el reconocimiento del Estado sobre la facultad natural de toda persona a ser individualmente como quiere ser, sin coacción ni controles injustificados, con el fin de cumplir las metas u objetivos que se ha fijado, de acuerdo con sus valores, ideas, expectativas, gustos, etcétera. Por tanto, el libre desarrollo de la personalidad comprende, entre otras expresiones, la libertad de contraer matrimonio o no hacerlo; de procrear hijos y cuántos, o bien, decidir no tenerlos; de escoger su apariencia personal; su profesión o actividad laboral, así como la libre opción sexual, en tanto que todos estos aspectos



son parte de la forma en que una persona desea proyectarse y vivir su vida y que, por tanto, solo a ella corresponde decidir autónomamente.

Ahora, ¿por qué citar lo anterior? Sucede que ha sido el estado el que ha impuesto medidas para evitar el consumo de sal, por ejemplo, así como impuestos especiales a las bebidas endulzadas, frituras, entre otros productos alimenticios, además de programas de actividades físicas. Una queja común es decir que el estado no debiera limitar nuestros derechos personalísimos, considerando a la alimentación como uno de ellos”.

Siendo que el gobierno tiene como obligación cuidar y los ciudadanos gozar de un derecho a la salud, en sentido amplio, no es solamente al acceso a médicos y hospitales públicos, sino también a la prevención y atención oportuna de padecimientos relacionados con la alimentación deficiente.

Considero, sin dejar de reconocer los beneficios que representan las medidas estatales, que las políticas públicas sanitarias deben ser focalizadas hacia un estado de bienestar a través de la educación física, mental y social en favor de la productividad, sin que el Estado para lograr eso deba ser un policía sanitario que, por poner un salero en la mesa, sancione.





LAGUNA KARTING COMPLEX
TIROLESA
PARED DE ESCALADA
MINIGOLF
SHOT WALL

CAMELOT
COMPLEX TRC®

EL NUEVO PARQUE DE ATRACCIONES...

Próximamente abrirá sus puertas a la Comarca Lagunera, ubicándose frente al TSM. Ahí tendrás la oportunidad de disfrutar su única y retadora pista de karting, además de un conjunto de increíbles atracciones para vivir en familia o con amigos de todas las edades, el campo de mini golf, la tirolesa de 100 m y el espectacular muro para escalar. En Camelot Complex te aseguramos que en cada visita ¡VIVIRÁS EXPERIENCIAS INOLVIDABLES!



☎ 871 169 20 69

📍 CAMELOTCOMPLEXTRC

📷 CAMELOTCOMPLEXTRC

📱 CAMELOTCOMPLEX

FRENTE AL TERRITORIO SANTOS MODELO TSM

Ayudarte 2018

Evento organizado por DIF Torreón

En las instalaciones de la Casa Club del Grupo Altozano se realizó la subasta "Ayudarte 2018" organizada por el sistema municipal para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF). El evento contó con el patrocinio de 51 artistas de la región.♥



1



2



3



4



5

1. Jorge Zermeño y Astrid Casale
2. Mariana Estrada, Guadalupe Estrada y Jorge Estrada
3. Liliana y Gabriel Tumoine
4. Susana Mijares y Nacho Aguirre
5. Héctor Villarreal y Fernando Ávila

  #IMAPLAYER #SOCIALITE



NUEVO CENTRO QUIRÚRGICO

Crecemos por ti

En Sanatorio San José, nos consolidamos como Centro Quirúrgico de la Región Laguna al construir nuestra nueva área de quirófanos y terapia intensiva, donde además de contar con tecnología de última generación, colaboramos con los mejores médicos especialistas. En San José recibirás la mejor atención, con el cálido trato humano que nos caracteriza.



 **San José**
SANATORIO

Gómez Palacio
Av. J. Mina 245 Norte
Tel. 705 1910

www.sanatoriosanjose.com



5. 11 & YETI

Único distribuidor Autorizado Yeti en México.

Llega a La Laguna 5.11 Tactical una tienda que cuenta con la combinación ideal a todas tus necesidades en ropa casual, campismo, pesca, deportes extremos, outdoor, accesorios y más. A partir del mes de agosto ya puedes visitar este novedoso concepto, único en el país.♥



1



2



3



4



5

- 1. Cristian, Silvia, Ivonne, Cova y Ángel
- 2. Akio Kishi y Diana
- 3. Genaro y María
- 4. Rodrigo Salinas y Fernando Izaguirre
- 5. Priscila y Elías

#IMAPLAYER #SOCIALITE

5.11 YETI

YETI®

#BUILT FOR THE WILD



Periférico Raúl López Sánchez #5585, Plaza Amberes Local 11

5.11

TIENDA OFICIAL



Periférico Raúl López Sánchez #5585, Plaza Amberes Local 11



El Marcoa

La tradición española

Gran propuesta gastronómica para la Comarca Lagunera, en El Marcoa disfrutarás platillos de origen español para satisfacer los paladares más exigentes.♥

- 1. Sara, Marilú, Damaris
- 2. Eddy y Charito
- 3. Guillermo y Ana Lucía



#IMAPLAYER #SOCIALITE



LEDS DANCE

EN LOS MEJORES EVENTOS



Martini

Tamarindo

- pulpa de tamarindo
- pelón pelo rico
- Tajín
- zumo de limón
- vodka



Contamos con una gran variedad de bebidas y coctelería exclusiva para tu evento social, preparadas rigurosamente por nuestro bartender profesional certificado por la Academia Mexicana de Mixología

Mojito

Tradicional Mojito Cubano

- hierbabuena
- agua mineral
- azúcar mascabado
- zumo de limón
- ron blanco
- hielo



Calzada colón #301, Col. Centro Torreon, México tel. 300 36 28

Carrera Atlética Chilchota

Más de mil competidores se dieron cita en la justa

Para festejar 50 años de vida, Chilchota organizó su primera carrera atlética, la cual comenzó al pie de la Torre Eiffel de Gómez. Con las competencias de 5 y 10 kilómetros, la empresa lagunera busca crear toda una tradición con este evento que, sin duda, fue un éxito.♥



1



2



3



4



5

1. Juan González y Marcela Gilio
2. Jared Borgetti
3. Norma y Ana Laura Arratia
4. Alejandra y Marcela
5. Matías Vuoso premió la categoría infantil

  #IMAPLAYER #SOCIALITE

JUNTOS DESDE 1968

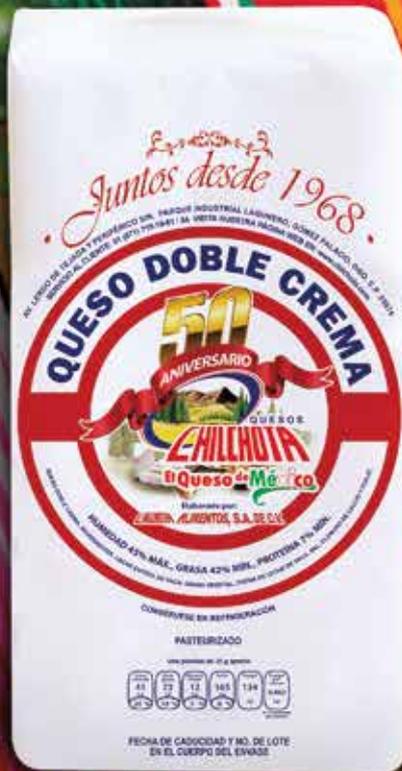
50

ANIVERSARIO



QUESOS

CHILCHOTA
El Queso de México



Celebremos a México

Encuentra nuestros productos en:



Producto sujeto a disponibilidad en tiendas

o en tu tienda más cercana

Informes y Ventas: ☎ (871) 719 16 81(84) 🌐 www.chilchota.com 📱 📧 ChilchotaMx



1

Rincón Silverio

Es momento de disfrutar

Riquísimos cortes y los mejores platillos mexicanos te esperan en Rincón Silverio, un restaurante que además te ofrece deliciosos platillos de bar y bebidas preparadas para acompañar tus reuniones de negocio o con los amigos.♥

- 1. Disfrutando entre amigos
- 2. Berenice, Ana Isabel y Ale
- 3. Juan Gabriel y Lucila

#IMAPLAYER #SOCIALITE



2



3

Daniel Hapsif

CHICLE
MARKETING INTEGRAL

INVITA

EL FRACASO
-NO-
EXISTE

PATROCINADO POR:

PLAYERS
OF LIFE

VENTA DE BOLETOS EN:
WWW.NEWTICKET.COM.MX O EN TAQUILLAS DEL TEATRO

newticket
SOMOS OTRO BOLETO

TEATRO
NAZAS

12 DE OCTUBRE / 20:30 HRS.

[f chiclemarketingintegral](#) [@chiclemktngintegral](#) [@mascando](#)

SOCIAL



LAS NOTICIAS

Nocturno



NOVE LAGUNA **Lunes a Viernes 19:30 hrs**

 Las Noticias Laguna  @LasNoticiasLag

La tele se ve aquí



1

Coahuila 1000

Se inaugura una de las mejores carreras del país

- 1. Alberto, Armando y Beto
- 2. Abraham y Miguel
- 3. José Antonio, Raúl y Javier

Se inaugura una de las mejores carreras del país La CANACO Adventure "Coahuila 1000" Desert Rally dio inicio en la Plaza Mayor de Torreón con la presencia de más de 550 motociclistas que participarán en la competencia. Se espera una derrama económica de 10 millones de pesos en esta prueba que consiste en recorrer mil 200 kilómetros por 14 municipios del estado de Coahuila. ♥



#IMAPLAYER #SOCIALITE



2



3

Servicio
Millenium Multisistemas



TECNOLOGÍA E INTELIGENCIA EN **SEGURIDAD PRIVADA.**

Somos la empresa líder en Seguridad Privada con cobertura nacional, más de 35 años de experiencia, la mejor tecnología y el mejor recurso humano, lo que resulta en un tangible retorno de su inversión.

GRUPO



**Multisistemas
de Seguridad
Industrial®**

EXCELENCIA EN SEGURIDAD®

Más de
35 Años
De Excelencia en Seguridad®

multisistemas.com

01 800 222 6666



Santos Laguna

Los Guerreros derrotan a los Camoteros

Los verdiblancos se impusieron por marcador de 2 goles contra cero al equipo de Puebla. El encuentro, disputado en la cancha del estadio Corona, fue dominado en todo momento por el equipo local que volvió a brindar una alegría a su siempre fiel afición.♥



1. Fernando Marroquín y Héctor González
2. Enrique y Enrique Martínez
3. Ricardo y Georgina Plata
4. Paulina González y Rodrigo Covarrubias
5. Vanessa Vera y Ricardo Ramírez

#IMAPLAYER #SOCIALITE

35 AÑOS DE GLORIA

Club Santos Laguna cumple 35 años de vida, en los cuales se ha consolidado como uno de los equipos más exitosos del país. Milita en la primera división de la Liga Mexicana de Fútbol desde 1988, siendo uno de los equipos de la actual división que nunca ha descendido.

Nació el 4 de septiembre de 1983, representando a la Comarca Lagunera. Al día de hoy, se ha convertido en una institución ejemplar a nivel nacional e internacional, que cuenta con el mejor complejo deportivo del continente en Territorio Santos Modelo.

Grandes figuras del fútbol mexicano han vestido la playera de los Guerreros desde su fundación, entre ellos: Jared Borgetti, Felipe Baloy, Rodrigo Ruiz, Matías Vuoso, Héctor Adomaitis, Darwin Quintero, Benjamín Galindo, Daniel Ludueña, Ramón Ramírez, Juan Pablo Rodríguez, Antonio Apud, Fernando Arce, Christian Benítez, Oribe Peralta, Oswaldo Sánchez, Djaniny Tavares, entre otros.

Consciente de su rol social, once años atrás, la institución santista inicia su programa de responsabilidad social Guerreros de Corazón, con el que se ha logrado generar más de 126 mil sonrisas en México y EEUU, miles de horas de voluntariado y más de 2 millones de dólares en beneficio de diversas causas, trabajando de la mano, desde Julio 2017, con Fondo Unido-United Way México, misma que nos ha reconocido con el premio Embajador de Marca, en agosto 2018.

El conjunto santista es el actual Campeón del Fútbol Mexicano, luego de vencer a Toluca en la Final del Torneo Clausura 2018, que se definió en el Estadio Nemesio Díez. Cosechando al momento seis títulos de Liga MX, una Copa MX y un Campeón de Campeones, habiendo participado en 16 ligullas, 7 finales de Liga, 1 final de Copa y un total de 730 goles anotados desde el Torneo Apertura 2007, lo cual lo convierte en el equipo más ganador de los últimos 12 años.



**SIN GUERREROS
NO HAY SANTOS**





CORPORATIVO
VALMAR

FOLLOW
ONE
COURSE
UNTIL
SUCCESS

· SERVICIOS DE CONTABILIDAD · CREACIÓN DE NEGOCIOS
· OUTSOURCING · DEFENSORÍA LEGAL

📍 BUENOS AIRES #200 NVA. SAN ISIDRO

☎ OF. (871) 747.97.48