

PLAYERS

OF LIFE

SEPTIEMBRE 2019

\$40 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



7 503607 253602



TOP RESTAURANTS

are in town

WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

telcel
P.6Y7

GRUPO JIBE

PRESENTA

PENTA,

DESARROLLOS

DE AUTOR.



P E N T A

ESPÉRALO EL 3 OCTUBRE





EL FRESNO

ZONA CULINARIA

TE INVITA AL:

Oktoberfest '19



5^{TA} EDICIÓN



VIERNES 4 8:00 P.M. - 1:00 A.M. SÁBADO 5 6:00 P.M. - 1:00 A.M.

RECORRIDO POR 17 RESTAURANTES

TE INCLUYE:



1 CERVEZA Y 1 BOCADILLO EN
CADA RESTAURANTE, POR DÍA



TRASLADO EN TRANVÍA

ADEMÁS, ¡JUEGOS Y ACTIVIDADES DONDE PODRÁS
PARTICIPAR POR INCREÍBLES PREMIOS!

COSTO DEL PASAPORTE: \$300

DE VENTA EN LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES:

EL CARIBEÑO

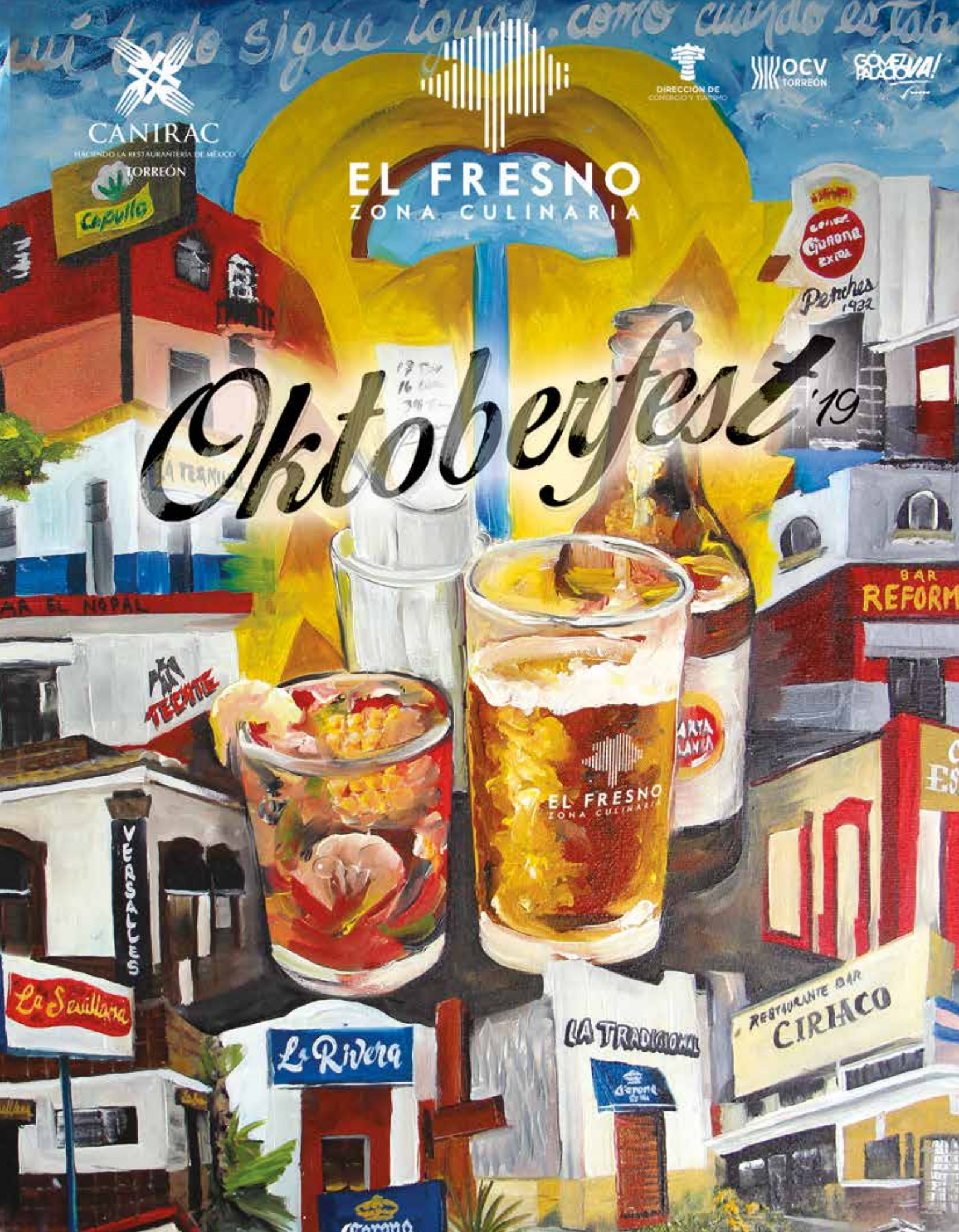
LA BIKINA



CASA del PANINI

PINABETE





CANIRAC

HACIENDO LA RESTAURANTERÍA DE MÉXICO

TORREÓN



DIRECCIÓN DE
COMERCIO Y TURISMO



OCV
TORREÓN



GO ECUA!
ALACOYA

EL FRESNO
ZONA CULINARIA

Oktoberfest '19



La Rivera

LA TRADICIONAL

RESTAURANTE BAR
CIRIACO

BAR
REFORMA

Guerra Extra
Peches 1932

TECATE

La Sevilla

LA TRADICIONAL



PILSENER

Tu Vida Conectada con Telcel



SmartAuto

telcel

Tranquilidad para ti,
con tu auto conectado

zeek
Mi Auto



SmartHome

telcel

Monitorea tu hogar u
oficina, sin estar ahí



La mejor Red con la mayor Cobertura

Imágenes ilustrativas
Consulta los detalles con tu Asesor Telcel o en www.telcel.com



SmartLife

telcel

Mantente comunicado
con tus seres queridos



Vende más, cobra con tarjeta



 **Billpocket®**

 **telcel**

NITTOTM

LLANTAS DE NUEVA GENERACIÓN

TERRA GRAPPLERTM

Mud GrapplerTM

DURA GRAPPLER



UBICA TU SUCURSAL MÁS CERCANA

NITTO
REVOLUCIÓN

Calle N° 46
Col. Felipe Ángeles, C.P. 27268
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 rta.
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

Fco. 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 /

SA AVANTE

BOD. TORREÓN

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

Diagonal Reforma N° 1850 Ote
Col. Centro C.P. 27000
Torreón, Coahuila

722 00 34 /
793 82 97 /



AVANTE

Llantas & Rines

INVO™

NT420S

NEO GEN®

LLEVATE

2

PAGA

X1 1/2

☎ 01800-911-1007 • www.avante.com.mx

USA AVANTE
SUC. INDEPENDENCIA
Blvd. Independencia N° 1495 Cte.
Col. Navarro C.P. 27010
Tijuana, Baja California
Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 2:00 pm
718 75 58 / 718 76 65

USA AVANTE
SUC. FCO. I. MADERO
Blvd. LUIS DONALDO
COLUGO N° 2 COL. NUEVO
LINARES DEL SUR
FRANCISCO I. MADERO,
COAHUILA, C.P. 27100
Lunes a Viernes 9:00 am a 7:00 pm
Sábado: 9:00 am a 4:00 pm
872- 7731730

USA AVANTE
DIST. AUTORIZADO
Calzada Lázaro Cárdenas
No. 417, Col. Jardines de California,
Fto. a la Independencia 2.
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
Más tiendas a nivel nacional e internacional
01800-911-1007 ☎ CALL CENTER
www.avante.com.mx

**Consulte Términos y Condiciones en Tienda. Vigencia del 30 de Septiembre del 2019*

**“PORQUE EN PLAZA HIPERMART,
SI LO BUSCAS, LO ENCUENTRAS”**



PLAZA
Hipermart®
INDEPENDENCIA



Blvd. Independencia 1100 Ote.
Col. Centro, Torreón, Coah.
871 718 89 26
mallplazahipermart@hotmail.com

Ven a visitarnos



 Zona Dorada Independencia

 zonadoradatrc



SUSHI STAR



RESTAURANTE - BAR

La Alhambra

COMIDA ÁRABE



RESTAURANTES & MÁS



**CILANTRO
AZUL**

TODAS LAS
NOCHES
SON NOCHES DE
KARAOKE

The text is set against a dark background. 'TODAS LAS' is in white, 'NOCHES' is in large white letters, 'SON NOCHES DE' is in smaller white letters, and 'KARAOKE' is in large, colorful, multi-colored letters. A microphone icon is integrated into the 'O' of 'NOCHES'.



¡Un TACO Callejero
con estilo!



MEGACABLE®

LA MEJOR FÓRMULA PARA ESTE

REGRESO A CLASES



INTERNET
hasta

50
Mbps

+TV HD XVIEW

+ HBO max | FOX PREMIUM

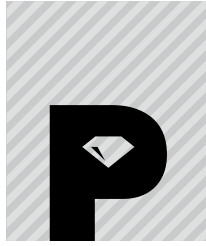
+TELEFONÍA

Por sólo

\$ 549 al mes

Guadalajara 33 9690 0000 - Resto del país (CLD) 690 0000 | megacable.com.mx

*Contrata haciendo un primer pago de \$200. Para paquetes Triples aquí mostrados aplica tarifa promocional desde su contratación y hasta el 31 de Diciembre de 2019 e inicia a partir de la fecha de instalación de los servicios, a partir del Enero de 2020 pagará la tarifa vigente, aplicando tarifa pronto pago dentro de los primeros 5 días del mes o a cargos domiciliados. En los 2 meses de FOX PREMIUM de 10 señales y HBO MAX de 8 señales para el paquete contratado, al finalizar el periodo promocional las señales se cierran automáticamente; el cliente puede conservar el paquete pagando una tarifa de \$200 adicionales a su mensualidad. 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. Al domiciliar su pago, el cliente recibirá un incremento de hasta 10 Mbps en la velocidad del paquete contratado y la conservará siempre y cuando no cambie su forma de pago. 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. En las funciones de Xview, la función Graba está disponible sólo a partir de los paquetes triples con servicio Básico de TV. 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 15 de Octubre de 2019.



SEPTIEMBRE 2019

Carta editorial



PLAYERS OF LIFE

DIRECTOR EJECUTIVO

Octavio López [e: octavio.lopez@playersoflife.com](mailto:octavio.lopez@playersoflife.com)

DIRECTORA EJECUTIVA DE CHARM LIFE

Daniela Garza [e: daniela.garza@playersoflife.com](mailto:daniela.garza@playersoflife.com)

GERENTE DE CUENTAS CLAVES

Raúl Ontiveros [e: raul.ontiveros@playersoflife.com](mailto:raul.ontiveros@playersoflife.com)

ASESORES COMERCIALES

Cristina Campos [e: cristina.campos@playersoflife.com](mailto:cristina.campos@playersoflife.com)
Tania Barrón [e: tania.barron@playersoflife.com](mailto:tania.barron@playersoflife.com)

GERENTE EDITORIAL

Benito Arguijo [e: benito.arguijo@playersoflife.com](mailto:benito.arguijo@playersoflife.com)

GERENTE DE DISEÑO

Teresa Torres [e: teresa.torres@playersoflife.com](mailto:teresa.torres@playersoflife.com)

BRANDED CONTENT EDITOR

Yovanna García [e: yovanna.garcia@playersoflife.com](mailto:yovanna.garcia@playersoflife.com)

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Dafne Cepeda [e: dafne.cepeda@playersoflife.com](mailto:dafne.cepeda@playersoflife.com)

GERENTE DE DISEÑO DIGITAL

Abiel Hernández [e: abiel.hernandez@playersoflife.com](mailto:abel.hernandez@playersoflife.com)

COORDINADORA DE MARKETING

Jocelyn Albarrán [e: jocelyn.albarran@playersoflife.com](mailto:jocelyn.albarran@playersoflife.com)

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

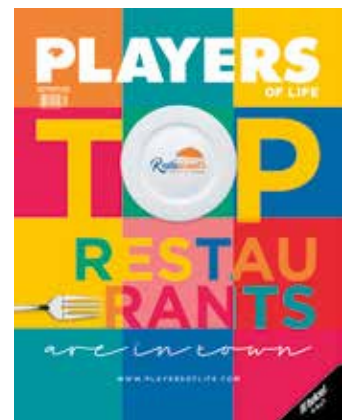
Mariana Sánchez [e: mariana.sanchez@playersoflife.com](mailto:mariana.sanchez@playersoflife.com)

FOTOGRAFÍA SOCIALES

Abril Castro

LOGÍSTICA

Gerardo Martínez



Diseño de portada por Salma Salum

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

La gastronomía es magia, nos mueve, no invita a la sana convivencia, a unirnos con la familia, con los amigos, con nuestros seres queridos. La comida es un motivo perfecto para la unión, todos los elementos que la rodean son extraordinarios desde un delicioso platillo, la mesa, las sillas, los olores, las bebidas y lo más importante las conversaciones que nacen de una buena convivencia gastronómica.

Haciendo alusión a todo lo que conlleva una experiencia gastronómica tenemos nuestra edición de septiembre: El Buen Comer, que tal cual como su nombre lo dice, es una travesía en donde página por página conocerás las propuestas culinarias de la ciudad en todos los géneros, cuáles son sus platillos insignia y por qué no puedes dejar de visitarlos.

También tenemos un especial en donde harás un recorrido por las bodegas y vinícolas más representativas y con mayor presencia en nuestra región, las cuales han logra-

do deslumbrar a los amantes del buen vino gracias a la calidad y excelencia en la elaboración del producto antes mencionado.

La portada de este mes le hace honor al PLAYER'S RESTAURANTS' CHOICE 2019 con una propuesta diferente a lo usual. Uno de los pilares de Grupo PLAYERS son sus eventos, y en esta ocasión una de nuestras diseñadoras, Salma Salum fue la creadora del diseño de la portada de Septiembre en la que felicitamos a todos los TOP Restaurants 2019 por ser ganadores en esta edición. En nuestras páginas conocerás más detalles del evento, de nuestros consejeros, de nuestros digital influencers, de la dinámica y las categorías.

Felicitamos a todos los TOP Restaurant por ser ganadores 2019, esperando año con año seguir construyendo y fortaleciendo el ecosistema de la comunidad gastronómica con esta edición tan especial y nuestro gran evento PLAYERS' RESTAURANTS' CHOICE.



PRESENTADO POR:
VINOTECA

¡Gracias!

225 PARTICIPANTES + de

20,000 votos para elegir al favorito en las 13 categorías

Próximamente, conoce la lista de favoritos

#PLAYERSRESTAURANTS

f players.torreón

🐦 @playerstorreón

📷 players_torreón

HERRADURA
ULTRA

PARVADA

Bell

Bohemia

VALMAR

Interventas

TOTAL
CHEF

wansoft

MODERNA

SANTO NEGRO

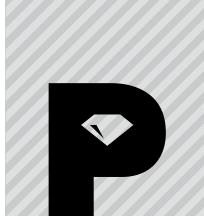
combugas

FORTANA

FOOD SERVICE

CAJALMA

MONTE XANIC



SEPTIEMBRE 2019

DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

GERENCIA EDITORIAL PRINT
Rocio Castillo
e: rocio.castillo@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL DIGITAL
Marco Lozano
e: marco.lozano@grupoplayers.com.mx

HEAD OF BRANDED CONTENT
Victor Blankense
e: victor@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO
Alejandra Martínez Quiroz
e: alejandra.quiroz@grupoplayers.com.mx

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

ADMINISTRACIÓN

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

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

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

AUXILIAR CONTABLE CORPORATIVO
Cinthia Dueñas
e: cinthia.duenas@playersoflife.com

MERCADOTECNIA

HEAD MARKETING
Alexis Navarro
e: alexis.navarro@grupoplayers.com.mx

SUB GERENCIA DE MERCADOTECNIA
Nereida Portillo
e: nereida.portillo@grupoplayers.com.mx

RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO

SUB GERENCIA DE RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO
Roberto González Caravantes
e: roberto.gonzalez@playersoflife.com

GERENCIA DE DISEÑO MERCADOTECNIA
Alejandro Alcalá
e: alejandro.alcala@grupoplayers.com.mx

MEDIOS DIGITALES

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

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

COMERCIAL

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

RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS
Monzerrath López
e: monzerrath.lopez@grupoplayers.com.mx

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

PLAYERS EN MEXICO

CORPORATIVO
Tels: (871) 192 3434,
(871) 192 4767,
(871) 228 0030 y 31
Av. Ocampo 240 ote.
Col. Centro 27000
Torreón, Coahuila

MONTERREY
(81) 80 00 78 06
IOS Torre Campestre
Ricardo Margain Zozaya #575,
Torres D Santa Engracia 66267
San Pedro Garza García,
Nuevo León

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

LEÓN
Tels: (477) 788 2100
Bvd. Calzada de los Héroes 708
La Martinica, León, Guanajuato
www.am.com.mx

REPRESENTACIONES DE VENTAS

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

Rafael del Castillo
e: rafael.delcastillo@grupoplayers.com.mx



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 14 No.160. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2019. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Rocio 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



GALERÍAS
LAGUNA

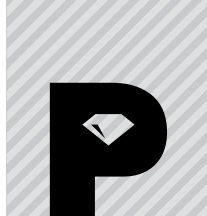
CUANDO CREAS NUEVOS ESTILOS PASA LO INCREÍBLE



LIVERPOOL • DISTROLLER • JUGUETRON • DIDACTIJUEGOS • GAME PLANET

galerias.com/GaleriasLaguna





SEPTIEMBRE 2019

Contenido



PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE '19

En esta edición te presentamos un especial dedicado a nuestro evento insignia del año, el cual reúne a lo mejor de la comunidad restaurantera de la Comarca Lagunera.

> 50



34 GOURMET Chiles en Nogada

38 TODOPODEROSO Gordon Ramsay

40 HECHO EN MÉXICO Las Joyas de Enrique Olvera



BUEN COMER

- 62 Moric
- 64 Bistro California Cuisine
- 65 Posh
- 66 Mezzo
- 68 El Marcoa
- 70 Sr. Kimono
- 72 Nicanor

- 74 Baldoria
- 76 La Cofradía
- 78 La Casa del Panini
- 80 El Agave
- 82 Sushi Go
- 84 Boru
- 86 Carl's Jr.

ESPECIAL VENDIMIAS

- 92 Hacienda del Marqués
- 94 Bodega Rivero González
- 96 Cuatro Ángeles
- 98 Vinos Don Leo



ACCORD

RECUPERA EL LIDERAZGO COMO

EL SEDÁN

No.1

EN MÉXICO 2018

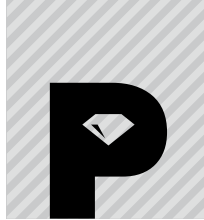


Fuente de la información: Instituto Nacional de Estadística y Geografía.

Honda Milenio Independencia
Blvd. Independencia 2400 Col. Estrella
(871) 747 07 00

Honda Milenio Oriente
Blvd. Rodríguez Triana 1000 Fracc. Roma
(871) 222 55 00





SEPTIEMBRE 2019

Colaboradores



Iván Gutiérrez
Director General de Caltic Consultores y Fundador de Laguna Yo Te Quiero AC.



Carlos Gregorio Ramírez
Abogado y Perito Valuador. Catedrático en la Universidad Iberoamericana Torreón.

cgramir

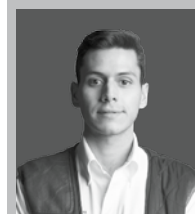


Fernando M. González Ruiz
Ha publicado varios libros históricos: 25 años Campestre Torreón (1992); La memoria, 100 años de Torreón (2008) y Sociedad Cooperativa Agropecuaria de la Comarca Lagunera, 50 años (2012).



Ale Marroquin
Comunicación, presencia y liderazgo ejecutivo.

www.alemarroquin.com
 a_marroquin
 ale@alemarroquin.com



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



MaryLu Gidi
Chef con más de 24 años de trayectoria, fue supervisora y Head Chef de "El Agave" y socia de Apolo TRC. Propietaria de Alcachofa Catering.

MaryLu Gidi Chef
 chefgidi



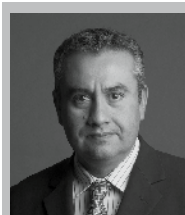
Humberto Guajardo
Director del Instituto para la Mejora de las Actitudes. Capacitador certificado.

mejoratuactitud@hotmail.com
 mejoratuactitud
 mejoratuactitud



Diana Cecilia Torres Álvarez
Especialista en estrategia de comunicación, innovación y plataformas digitales. Fundadora y directora de Grupo Punto.

dyanatorress
 dyanatorress



Edgar Tejada
Asesor Financiero Independiente. Fundador de Finances Security & Saving.

www.finesesa.com
 /finesesaasesores



Armando Castil Rosell
Lagunero, comunicador y analista deportivo en medios desde 2008. Es colaborador en radio, televisión y prensa escrita. Creador de contenido en internet. Marketing digital y Social Media. Provocando opiniones.

Agradecemos a nuestras Star Alliances 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.

LinkedIn

ManpowerGroup

endeavor

Great Place To Work.

AMERICAN CHAMBER MEXICO



PASEO
MILEX

GREAT BUSINESS CENTER

EXCLUSIVO DE:

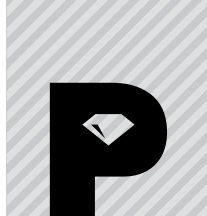
kw MILENIO
KELLERWILLIAMS.
BIENES RAICES

ibis HOTEL

LAS OFICINAS A LA MEDIDA
DE TUS **METAS**

VÍSTA NUESTRO SHOWROOM 📍 CARRETERA TORREÓN - SAN PEDRO #2200 (FRENTE A UVM)

🌐 WWW.PASEOMILEX.COM ☎️ (871)734.65.79



SEPTIEMBRE 2019

Spotlight



PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE '19

En esta edición te presentamos un especial dedicado a nuestro evento insignia del año, el cual reúne a lo mejor de la comunidad restaurantera de la Comarca Lagunera.

> 50

26
Armando
y Natalia
Wolf



28
Susana
Aguirre



30
Joel
Pacheco



58
Nuria
Farrús



32
Miguel
Ramos



Cayenne:

majestuosidad y emoción
al más puro estilo Porsche.



 Porsche Torreón  porschetorreon_coah  porsche.mx



*Imágenes de uso ilustrativo.



PORSCHE
Torreón

Boulevard Independencia No. 2702 Oriente, Col. Las Magdalenas, Torreón, Coahuila. C.P. 27010 Tel: (871) 705-9191

La Cerveza como arte

Fotografías por Juanjo Ramos



Santo Negro, el exitoso negocio cervecero que crearon los hermanos Wolf

Natalia y Armando Wolf son dos empresarios, hermanos, que comenzaron su andar en el negocio cervecero hace 4 años produciendo cerveza en el asador de su casa. Lo que comenzó como un hobby, al poco tiempo tomó mayor interés y empezaron a conocer de otros cerveceros sobre los diferentes estilos y variedades de la cerveza en México y Estados Unidos. Santo Negro es una micro cervecería establecida en la ciudad de Chihuahua, lugar desde el cual producen alrededor de 5,000 litros mensuales en la actualidad.

Con un negocio visiblemente a la alza, los hermanos Natalia y Armando han creado esta cervecería familiar gracias a la creciente área de oportunidad que existe en este sector en nuestro país, cuentan con orgullo que el apoyo de sus padres y familiares ha sido fundamental en la expansión de este proyecto en donde han imperado los valores de la perseverancia, calidad y servicio. El nombre, Santo Negro, surge precisamente de un tema de índole familiar, y es que su hermano, José Eduardo (+), quien era una persona muy social, carismática e inquieta, tenía un apodo muy particular puesto por su madre: “negro”. De ahí que recordándolo decidieron ponerle este nombre por ser una cerveza que está presente en todos lados, demostrando el lado social de la bebida.

La fábrica donde elaboran la cerveza se encuentra en la capital del estado de Chihuahua, una empresa que gracias a sus propietarios cuenta con un corazón muy lagunero. Tienen en mente aumentar su producción mensual para el próximo año

de 5,000 litros a 15,000 mensuales. Actualmente tienen presencia en los estados de Chihuahua, Durango y Coahuila; más específico, en Torreón, puedes encontrar Santo Negro en Wal-Mart, La Castellana, One Stop y Alsuper, además del restaurante de comida norestense Nicanor.

Ha sido gracias a la calidad de los insumos que utilizan para cada cerveza que han logrado hacer de esta cerveza artesanal un referente en la industria a nivel nacional, además, por supuesto, del trabajo, empeño y enfoque que añaden al momento de su elaboración. Los hermanos aprovechan el espacio para resaltar la importancia de ser una empresa familiar, muy unida en todos los aspectos a su equipo de trabajo también.

Finalmente cuentan con emoción que en 2020 abrirán al público su primer Tap Room-Restaurante en su cervecería, añadirán nuevos canales de distribución en México y la Unión Americana, y tienen el reto de triplicar su producción, todo esto para dar a conocer la calidad y sabor de su producto a más clientes.



El desafío de fabricar cerveza en México

Uno de los principales desafíos es crear cultura cervecera, y es que a pesar que de a poco han fortalecido este nicho mediante la creación de eventos en conjunto con otros empresarios cerveceros, ofrecido catas, impartido cursos de elaboración de cerveza y activaciones en puntos de venta fortaleciendo el consumo de la cerveza artesanal, saben que es una tarea difícil acercar a la gente al producto, sin embargo tienen claro que con tenacidad, perseverancia y trabajo en equipo los cerveceros artesanales pueden crear una muy buena cultura del buen beber. “Lo que está hecho en México, está bien hecho”, señala Natalia. ♦

Un “Santo” muy reconocido



2^{do} lugar Weizen a nivel nacional en Winter Beer Fest 2017



Premio Canaco El Mejor de mi Ciudad 2017



2^{do} lugar Oatmeal Stout a nivel nacional en Winter Beer Fest 2018



3^{er} lugar IPA a nivel nacional en Winter Beer Fest 2019



1^{er} lugar binacional con la IPA en Desértica 2019



2^{do} lugar binacional con la Oatmeal Stout en Desértica 2019



Cuentan con 4 estilos de cerveza:

WEIZEN

IPA

PALE ALE

OATMEAL STOUT

Facebook Cervecería santo negro WB

Instagram cerveceriasantonegro.wb

“queremos pastel, pastel”

Casa Bon Bon, la exquisita repostería de Susana Aguirre

Fotografías por Juanjo Ramos

Casa Bon Bon se ha colocado en poco tiempo en un referente obligado para todos aquellos quienes desean celebrar, festejar o conmemorar algún evento especial, y es que en nuestra cultura, “hacer una fiesta” sin comida, ni postre, difícilmente entra dentro de los estándares de lo común. Ubicada en la Saltillo 400, esta repostería ha estado presente con sus delicias en muchísimos eventos sociales, logrando ser el centro de atención por su sabor y originalidad en diseño.

Es por eso que tuvimos el gusto de platicar con su creadora, la chef repostera Susana Aguirre González, quien nos abrió amablemente las puertas de su establecimiento para contarnos sobre el reto que ha significado el negocio de la repostería en una región que cuenta, dicho sea de paso, con grandes pastelerías en su currículum.

El sueño de un negocio propio combinado con el amor a la cocina, la llevó a dedicarse de lleno a esta actividad para la cual estudió, y es que nuestra invitada cuenta con un diplomado en el Centro de Enseñanza Culinaria de Coahuila, además de algunos otros diplomas que ha adquirido a través de cursos en las ciudades de Monterrey y CDMX. El gusto por la cocina nace de su mamá y su abuela, quienes también eran apasionadas de la actividad gastronómica, sin embargo menciona que siempre quiso enfocarse en la elaboración de postres, los cuales considera la estrella de cualquier celebración.

“Ya van a ser 8 años dedicada de lleno a esta actividad y soy feliz en hacer lo que más me apasiona, amo leer libros de repostería y cocina, estudiar nuevas tendencias, aprender novedosos diseños y básicamente todo lo que se pueda con el objetivo de seguir cultivándome en esta profesión”



Y es que después de tanto tiempo, dedicación y esfuerzo para juntarle al “cochinito” logró abrir Casa Bon Bon, un lugar del que, se nota cuando lo dice, está completamente enamorada.

Como niña en cuento de hadas, cada que ve su local se enamora más y más, y no la culpamos, con diseño de Design by Eri y construcción por Enrique Beltrán, el lugar luce más impecable que nunca, viste sus mejores galas y hace brillar a cada uno de los postres que se exhiben actualmente. Al negocio es en ocasiones acompañada por Paulina, su hija y responsable de gran parte de su inspiración, con quien comenzó a trabajar las mesas de postres en su bautizo, algunos años atrás. “Disfruto verla feliz con mis creaciones, así como a mi familia y a mi esposo Leobardo, quienes son muy importantes para mí gracias a todo el apoyo que me han brindado desde el primer momento”, menciona.

Una de las claves del éxito ha sido la diversidad de negocio que ha encontrado aquí, y es que no solamente está a cargo de una pastelería, que dicho sea de paso no es tradicional, sino que ha logrado inno-

var en eventos sociales ofreciendo mesas de postres, mesas saladas, mesas de quesos, paredes de donas y hasta carritos de snacks con fruta, papas o gomas.

Además del tema del sabor, Susy está al frente de los diseños, los cuales no han pasado desapercibidos por la socialité lagunera quienes han visto en estas creaciones una divertida forma de celebrar sus reuniones. Resalta, por último, que uno de los trabajos que más orgullo le han causado es el pastel de bodas de su hermano, el cual hizo con el mismo compromiso de siempre, pero añadiéndole ese valor sentimental tan importante para ella y sus seres queridos.

Finalmente anima a todos los emprendedores a no quitar el dedo del renglón, que persigan sus sueños y que no escuchen lo que los demás digan, añade que el sol sale para todos de alguna forma y espera que cada vez más jóvenes se enfoquen en su profesión y desarrollen empresas de calidad en beneficio de nuestra región. Personalmente, añade, espera pronto poder expandirse dentro de la región y tener la oportunidad de llevar Casa Bon Bon a otras ciudades dentro de la república mexicana.♥

LA GRAN JOYA MEXICANA

JOEL PACHECO, EL MEDALLISTA PANAMERICANO

Pacheco, como le dicen sus conocidos, es un maratonista lagunero que ha desafiado las probabilidades y ha logrado alzarse como uno de los mejores atletas del continente. Recién desempacado de Lima, Perú, nos comparte en exclusiva cual ha sido su trayectoria y enseñanzas a lo largo de este camino que lo ha fortalecido como un hombre íntegro, fuerte y exitoso a nivel mundial.

Fotografías por Juanjo Ramos





Medallista de bronce en los Juegos Panamericanos de Lima 2019, Juan Joel Pacheco Orozco, de 28 años, ha ido de a poco formando una carrera muy valiosa en el mundo atlético de nuestro país. A nivel personal destaca la importancia de contar con un referente en La Laguna como Pacheco, un hombre que en nuestra entrevista, realizada desde el Bosque Venustiano Carranza, acaparó la atención de muchas personas quienes, con asombro, aprovecharon la ocasión para fotografiarse y saludar al medallista panamericano.

Humilde en su forma de ser, Joel comenzó hace casi 15 años con el atletismo gracias a su abuelo materno, quien lo inscribió en una carrera en Gómez en la cual quedó en cuarta posición y consiguió como premio una bicicleta, recuerda con cariño. Al proponerse metas más grandes e imaginarse mayores recompensas emprende la odisea de meterse de lleno a este mundo en la Academia de Atletismo en Torreón de la Unidad Deportiva bajo las órdenes del profesor Pedro Garay. Tras su paso por aquella entidad deportiva, migra a los Estados Unidos becado por el 100% a la Universidad de Oklahoma Central en donde estudia Criminología.

Tras varios trabajos y lograr con éxito la conclusión de sus estudios, regresa a México para dedicarse de lleno al deporte de alto rendimiento, donde agradece a Dios por todo lo que se le ha dado gracias a esfuerzo y trabajo.

Actualmente tiene 2 años viviendo en la Ciudad de México y entrena en la zona alta de la ciudad, por el Desierto de los Leones en el Bosque del Ocotil a 2900 metros sobre el nivel del mar con el profesor Enrique Hernández, quien está al frente de Grupo Gondi, su equipo profesional.

Consciente que al equipo mexicano le falta apoyo, Joel espera que pronto los dirigentes volteen a ver más el deporte en nuestro país, prueba de ello es la desorganización en Lima 2019 por parte de la delegación nacional; a pesar de todo esto, logró cumplir uno de sus sueños más preciados, subir al podio en unos Panamericanos, colocándolo como top 3 en el continente americano. Curiosamente fue otro Pacheco, Christian, quien lo batió en Lima. Espera con ansias seguirse preparando para los Juegos Olímpicos de Tokio 2020, evento para el cual ya dio la marca y espera disfrutar la experiencia al máximo.

Uno de los gajes del oficio de este tipo de atletas es el tema de patrocinios, Juan Joel está actualmente con la marca deportiva Nike, a lo que él considera un logro más en su carrera y porta con orgullo, ya que desde chico fue amante de esta ropa.

Ansía seguir representando a su país y, por supuesto, a La Laguna, tierra de la cual siente orgullo y en la cual nos pudimos percatar, con tan solo unos minutos en la calle, le agradece brindar una ilusión a los jóvenes atletas de esta región.♥



En la cúspide de su carrera

- **3er lugar** nacional en 10 mil metros planos en primera categoría
- **6to lugar** general en el Maratón de la Ciudad de México
- Mejor marca mexicana del año en el Medio Maratón de Valencia
- **5to lugar** general en el Maratón de Houston
- **3er lugar** general en San Francisco
- Clasificación a Juegos Olímpicos de Tokio 2020
- Medalla de Bronce en los Juegos Panamericanos de Lima 2019

Miguel Ramos Galiano

Innovador y exitoso empresario gastronómico lagunero

Por Fernando M. González Ruiz

El día 23 de julio de 1943, nace en Torreón Miguel Ramos Galiano, hijo de Miguel Ramos Clamont y María Luisa Galiano Prieto, quienes además procrearon a María Luisa, luego Miguel (†), Sonia, Humberto, Sandra, Silvia, Elisa, Luis y Fernando (†). Miguel cursa sus estudios básicos en Colegio Los Ángeles, Instituto Francés de La Laguna y Colegio Hispano Mexicano, mientras la preparatoria en la Venustiano Carranza y su carrera profesional de Contador Público Titulado en la Escuela de Comercio y Administración, ECA, de la UAC.

Con su cuñado y mejor amigo, Rafael Revuelta, inician un negocio vendiendo camisas para caballero y abren una pequeña imprenta para las etiquetas de pantalones de mezclilla. Aprovecha la cartera de clientes para ofrecerles servicios contables y colabora con su padre para entrar a la Recaudación Fiscal Regional. A su tío Donaldo Ramos Clamont le compra cuatro agencias de vinos y licores y se relaciona con él en la producción de aguardientes. Era tal su inquietud, que aparte de su actividad comercial traía siempre diversos objetos como plumas o relojes que vendía entre sus conocidos. Miguel llega a tener 45 expendios ubicados en Piedras Negras, Durango, Francisco I. Madero y Torreón, que abrían las 24 horas, obligándolo, en compañía de su esposa, a hacer extenuantes recorridos recogiendo las ventas y supervisándolos, lo que termina por agotarlo.

Miguel abre un negocio de productos originales para saborear paletas, jugos, raspados, licuados y añade lonches, empresa donde sus hijos limpiaban las frutas, preparaban los lonches, bajaban cajas de vinos, ya que desde pequeños todos se involucraron en las empresas de sus padres. Resurge su inquieta naturaleza y abre un negocio de artículos importados de Estados Unidos, siendo el primero en traer a La Laguna los abanicos de techo cuya demanda apenas lograba satisfacer, además de radios, relojes, plumas, patinetas, calcomanías, misma que nombra “Key Mart” y registra su propia marca “B-Cops Desayunos”.

Dueños de un terreno en los límites urbanos de Torreón, decide instalar una palapa para venta de carnitas y le surge la idea de construir un local que fuera muy grande, iniciando así el edificio del prestigiado restaurante “Steak Palenque”; toda la familia se dedicó a buscarle nombre al lugar decidiendo finalmente el actual que resume en “Steak” la venta de carne asada y por el otro “Palenque” significado que para Miguel tenían los palenques: La competencia franca y directa entre los gallos, él y su competencia, razón por la que la decoración interior del lugar gira sobre el tema de esta emblemática tradición mexicana.



Miguel contrae matrimonio en 1969 con la señorita Rosa María Soto Arce, de San Juan del Río, Durango, formando una hermosa familia con sus hijos María Luisa, Miguel y Marco Antonio Ramos Soto. Es importante destacar que su inseparable esposa Rosa María se convirtió en un sólido pilar y brazo derecho de Miguel al estar involucrada directamente en todas las empresas y negocios que emprendieron juntos, y que formaron y educaron a sus hijos dentro de la dinámica de las actividades comerciales, lo que les ha permitido conservarlos exitosamente hasta la fecha.

En la crisis de 1992, la familia pierde todo su patrimonio, sin embargo, deciden conservar el “Steak Palenque” y a base de innovar en la mercadotecnia gastronómica, introducen novedosas promociones como “La Cena de tu Pareja Gratis” e iniciar en un restaurante los festejos patrios como la Cena de Independencia y Fin de Año, los “2x1 en Bebidas”, promociones que rápidamente fueron imitadas por sus competidores. Miguel sufre mucha agitación y acude al médico quien diagnostica arterias tapadas y se somete a una operación a corazón abierto de la que sale recuperado.

Para sus hijos, Miguel era todo sonrisa franca y espontánea, muchos arrumacos y una intensa vida familiar. Gustaba escuchar música y declamar poesía, aunque un sello suyo muy característico era que siempre silbaba, y lo hacía muy bien. Leía con frecuencia libros sobre servicio al cliente y gastronomía. No tenía hobbies, sólo el tiro al blanco con pistola de postas, actividad que lo entretenía. Tuvo la oportunidad de conocer a sus siete nietos con su gran carisma que tenía en los niños. Finalmente, Miguel fallece a los 76 años de edad el día 11 de agosto de 2018, dejando a La Laguna uno de los restaurantes más emblemáticos, “Steak Palenque”, famoso por su excelente cocina sabrosa, sencilla, abundante y de alta calidad.♥

(FUENTE: Datos biográficos y fotografía de la familia Ramos Soto)



CAMPESTRE TORREON
CLUB

BUENA VIDA

Buena comida.

Disfruta los mejores platillos en tu club.



Pulpo a las brasas

Reservaciones: socios e invitados de socios al 721 23 23

19

BAR
DIECINUEVE
KITCHEN

CHILES EN NOGADA

Por Chef MaryLu Gidi

Ingredientes

6 chiles poblanos grandes
Hierbas de olor
300 gramos de carne molida de res
2 tomates asados sin piel
1/2 cebolla
2 dientes de ajo
1/2 taza de almendras peladas
1 manzana pelada y picada
1 durazno pelado y picado
1/2 taza de pasitas rubias
100 gramos de acitrón picado
50 gramos de piñones (opcional)
100 gramos de nueces en trocitos
Aceite
Sal y pimienta

Para la nogada

200 gramos de nuez de castilla
1/2 litro de crema ácida
190 gramos de queso crema
Un chorrito de jerez
2 cucharadas de queso de cabra (opcional)
1/2 taza de leche evaporada
1/2 cucharadita de canela en polvo
Sal

Para servir

Granos de granada
Hojas de perejil

Método de preparación

1. Asa los chiles y mételos en una bolsa de plástico para que suden, después péralos y desvéñalos. Cuida que no se rompan. Córtalos en tiras a lo largo, de 1cm de grosor.
2. Muele los tomates y fríelos con la cebolla, almendras, ajo, acitrón, pasas, piñones, nueces y frutas en cuadritos.
3. Agrega la carne molida, sal y pimienta. Cocina a fuego medio.

Preparación de la nogada

1. Licúa todos los ingredientes.
2. Puedes modificar las porciones para lograr la textura y sabor que más te guste.

Sirve

1. En un aro de 4" de diámetro, coloca plástico adherente para crear una base y cubrir las paredes del aro.
2. Acomoda tiras de poblano para cubrir la base y las paredes del aro, dejando un excedente de poblano sobre los laterales.
3. Rellena el aro, presionando muy bien el relleno para que quede compacto. Dobla el excedente de poblano sobre el relleno.
4. Con cuidado voltea cada aro (y chile relleno) sobre un plato. Retira el aro y el plástico adherente y báñalos con la nogada.
5. Decora con granos de granada y hojitas de perejil.

¡Acompáñalo con arroz!



En Mazatlán, los mejores Condominios
frente al Mar.



Ahora o nunca *Sólo este mes*

30% ENTREGA
ENGANCHE INMEDIATA

Donde belleza y confort definen
un nuevo concepto de estilo de vida.

lasgaviasgrand.mx | (669) 688 00 60 | Facebook Las Gavias Grand




LAS GAVIAS
Grand



Turismo Gastronómico En México

Por American Chamber of Commerce of México, Capítulo Guadalajara



México es uno de los destinos más importantes de turismo gastronómico a nivel mundial y segundo en Latinoamérica.♥



30%

gasto de los turistas en gastronomía (OMT)

La gastronomía mexicana genera

- **\$183 millones**, derrama económica anual con **2% PIB nacional** y **15% PIB turístico**
- **1.7 millones** de empleos formales directos
- **3.8 millones** de empleos formales indirectos
- Es **patrimonio Inmaterial de la Humanidad** UNESCO desde 2010
- Valor y bienestar

Acuerdo Nacional por el Turismo

En 2011 sienta las bases para el fortalecimiento de la industria, entre sus objetivos destaca promover la gastronomía

Rutas Gastronómicas en México

Experiencias culinarias a través de los sabores nacionales

- **155** destinos nacionales
- **31** Pueblos Mágicos
- **9** ciudades Patrimonio de la Humanidad
- **14** sitios naturales y culturales
- **25** etnias
- **+ 1,500** platillos y bebidas típicas

La 18 rutas gastronómicas de México

- Los Fogones entre viñas y aromas del mar (Baja California Norte y Sur)
- Cocina de dos mundos (Chihuahua)
- Altar Día de Muertos (Michoacán)
- La mesa de la huerta y el mar (Sinaloa)
- La ruta de los mercados (Morelos y Guerrero)
- El sabor de hoy (Ciudad de México)
- Ruta de los platillos con historia (Querétaro y Guanajuato)
- La ruta de la cocina al son del mariachi (Jalisco)
- Los sabores del mar (Nayarit y Colima)
- La cultura del maguey (Hidalgo)
- La ruta del mar de la laguna (Tamaulipas)
- Ruta del café a la vainilla (Veracruz)
- Los mil sabores del mole (Oaxaca)
- Los dulces sabores de antaño (Tlaxcala y Puebla)
- La ruta del cacao (Chiapas y Tabasco)
- Los ingredientes mestizos del mayab (Yucatán y Quintana Roo)
- El sazón del minero (Aguascalientes, San Luis Potosí y Zacatecas)
- Entre cortes y viñedos (Nuevo León, Coahuila, Durango y Sonora)

CDMX y Puerto Vallarta



Destinos con mayor oferta gastronómica del país

Buena Proyección

En el último año, la gastronomía mexicana ha crecido en un 50% por encima del PIB Nacional y en esta temporada vacacional se esperan ventas por encima del 10% en comparación con el 2018, principalmente en los destinos del sureste donde se encuentra la mejor gastronomía nacional (CANIRAC, julio 2019)



Fuentes



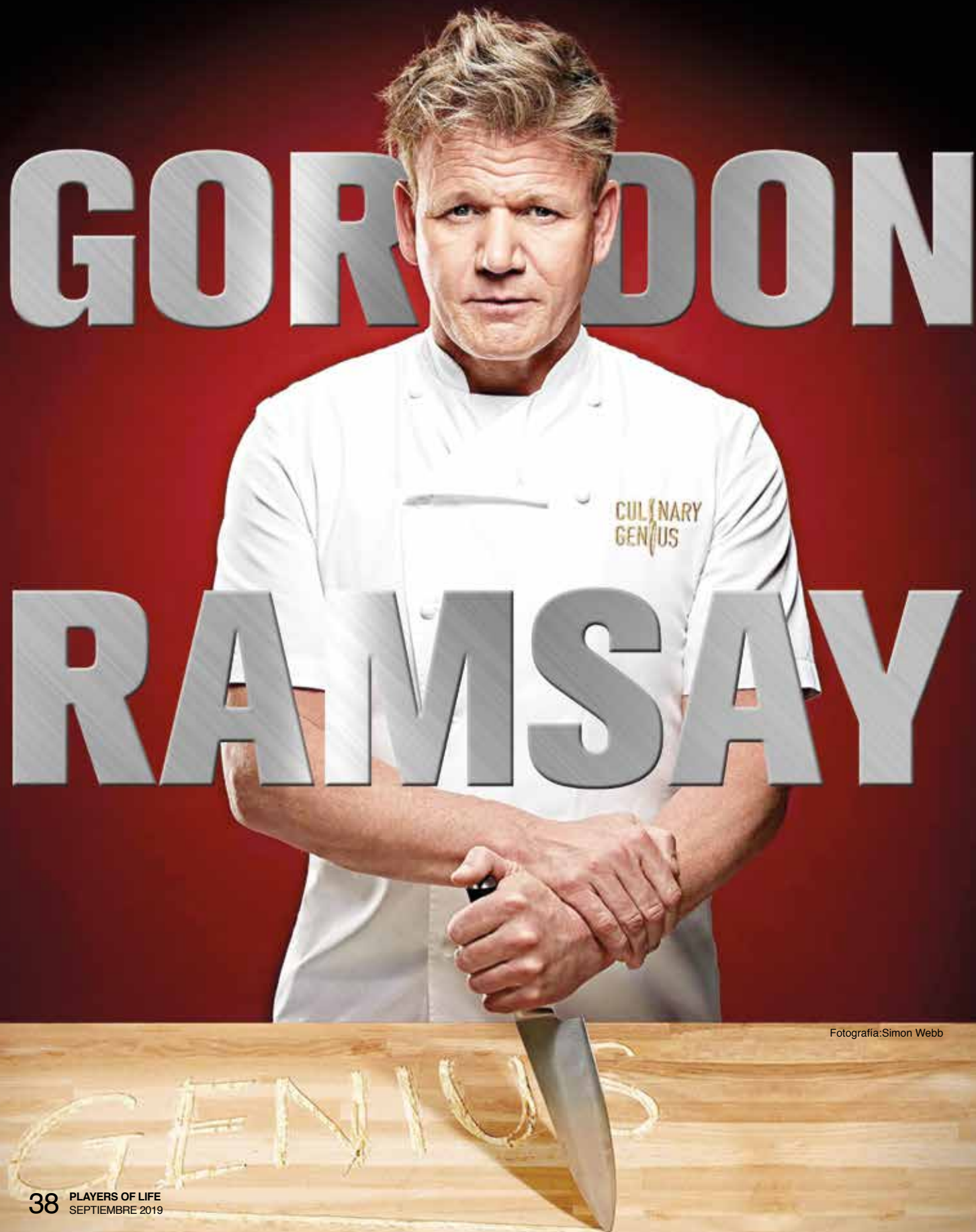
"Gastronomía pilar del patrimonio cultural y la economía mexicana",
SECTUR 2016

"Riqueza Gastronómica ha contribuido al crecimiento del turismo en
México, SECTUR 2018

"México: rutas gastronómicas", SECTUR



Inside
Todopoderoso



Fotografía: Simon Webb



Considerado como el Chef con el peor carácter del mundo, Gordon James Ramsay nació el 8 de noviembre de 1966 en Johnstone, Escocia. De joven nunca vio su futuro con un mandil de cocinero puesto que siendo buen pelotero estuvo a prueba en el Glasgow Rangers. Pero una lesión lo apartó del fútbol con 19 años.

A partir de entonces tuvo que interesarse por la cocina. Empezó a estudiar en la escuela politécnica de North Oxfordshire. A finales de los ochenta tuvo su primer trabajo como ayudante de chef en el prestigioso Roxburghe House Hotel, al que le siguieron otros trabajos como segundo de chefs como Marco Pierre White -en su día el cocinero más joven en lograr las tres estrellas Michelin-, Albert Roux -francés, posiblemente el mejor cocinero británico de todos los tiempos- o, en París, con Joël Robuchon -el cocinero que más estrellas Michelin ha ganado-, donde mejoró su experiencia en la cocina francesa clásica.

Su primer trabajo como chef fue en 1993, en *Aubergine*, donde Ramsey consiguió dos estrellas Michelin a los tres años de su apertura. Allí estuvo cuatro años, hasta que se marchó para abrir su propio restaurante, el *Gordon Ramsay at Royal Hospital Road*, situado donde estaba *La Tante Claire*, en el londinense barrio de Chelsea, donde obtuvo su preciada tercera estrella, lo que convirtió a Ramsay en el primer chef escocés en obtenerlas. Gracias a estos comienzos y a sus inquebrantables parámetros de calidad, su imperio se empezó a expandir hasta alcanzar una veintena de restaurantes por todo el planeta que han atesorado un total de 12 estrellas Michelin.

Conocido tanto por su mal carácter

como por su buena cocina, Ramsey se hizo famoso gracias a la televisión, haciendo programas en los que ayudaba a restaurantes con problemas. Pero el verdadero valor de Ramsey como chef viene de su alto nivel de perfección en la cocina y la calidad que acompaña a cada uno de sus locales de trabajo.

En toda su trayectoria como cocinero, Gordon Ramsay ha ganado un máximo de 16 estrellas Michelin. Es el tercer cocinero del mundo en número de estrellas, sólo superado por Joël Robuchon, con 31, y Alain Ducasse, con 19.

El primer restaurante de Gordon, *Restaurant Gordon Ramsay*, mantiene las tres estrellas Michelin y fue durante ocho años el mejor de Londres para la publicación *Harden's*. Actualmente el Chef cuenta con restaurantes alrededor de todo el mundo, desde Estados Unidos hasta China. ♦

“Soy brutalmente honesto, soy firme y soy increíblemente apasionado. Algunas veces eso se confunde con ira.”



Las joyas



de Enrique Olvera

Su talento y creatividad en la cocina han puesto al Chef oriundo de Oaxaca en los ojos del mundo gastronómico. Olvera ha recibido una gran cantidad de reconocimientos y galardones a nivel internacional y nacional tanto a nivel personal como de sus establecimientos. Con 7 propuestas gastronómicas en la actualidad y los ojos puestos en abrir muy pronto un par más, te platicamos cuáles son los restaurantes en los que está detrás la mente maestra de Enrique Olvera. ♦

Pujol

Pujol, fundado en el año 2000, es el restaurante insignia de Olvera, no solo por ser su primogénito, si no por su inigualable cocina que usa las técnicas mexicanas de todos los tiempos en sus platillos. Fue en el año 2015 cuando comenzó a aparecer en el listado de “The World’s 50 Best Restaurants” y hasta la fecha ha permanecido e incluso ascendido a la posición 12 este 2019. Ubicado en la zona de Polanco es uno de los restaurantes que no puedes dejar de visitar en la capital.



Molino El Pujol

Molino El Pujol abre sus puertas en 2018 con la finalidad de lanzar a la venta las mismas tortillas que se consumen en Pujol. Estos círculos de masa se preparan desde el nixtamal con maíces criollos y nativos de diferentes comunidades de México. Aparte de la venta de tortillas por kilo, en el establecimiento ubicado en La Condesa puedes probar tacos, elotes y una variedad de platillos con sabor al verdadero México.

Eno

Otra de las propuestas del Chef Olvera es el Eno, que cuenta con desayunos, comidas y cenas retomando los elementos básicos de los tradicionales locales mexicanos con una filosofía de productos frescos, locales y buenos. Cuenta con cuatro ubicaciones en la Ciudad de México.



Manta

Es en Los Cabos en The Cape, A Thompsons Hotel uno de los hoteles más lujosos del país en donde Olvera tiene otro de sus restaurantes, Manta. Él define la personalidad del restaurante como una celebración de las tradiciones de las costas del Pacífico pero no sólo en México, sino también en Japón, Perú y otras naciones de reconocimiento gastronómico. El Chef Abisai Sánchez es a quien Enrique Olvera le encomendó esta joya que enaltece los ingredientes de Baja California Sur.



Atla

Una propuesta también en Nueva York pero con un concepto más casual e informal es el Atla. Restaurante ubicado en NoHo en donde puedes encontrar comida deliciosa pero con enfoque saludable. Desayunos, comidas y cenas podrás degustar en este hotspot que es uno de los favoritos para los viajeros y locales de todo el mundo.



Casa TEO

Ahora, parte de la innovación que Enrique aplica a sus propuestas es combinar y abrir conceptos que son disruptivos para el mundo gastronómico. Casa TEO es uno de estos proyectos en donde el Chef invita a personajes trascendentes para impartir talleres y pláticas abiertas al público. El recinto, también ubicado en Polanco, ofrece a los asistentes platillos preparados por los ponentes invitados.



Cosme

A nivel internacional el Chef Olvera cuenta con un par de restaurantes en Nueva York, uno de ellos es el Cosme, el cual es dirigido por Daniela Soto-Innes quien acaba de ser nombrada por “The World’s 50 Best Restaurants” como la mejor Chef del mundo. Por esto y la deliciosa oferta gastronómica de los sabores y tradiciones mexicanas por quien es socia de Olvera en este proyecto, Cosme es uno de los restaurantes que no puedes dejar de ir si estás en la gran manzana.

AUDEMARS PIGUET



Para romper
las reglas,
primero
hay que
dominarlas



SABER HACER

Dominio técnico matizado de virtuosismo. Sentido del detalle elevado a su paroxismo. Facultad de insuflar una dimensión artística a un reloj para convertirlo en una obra realmente única. Esta es la manera en que podemos resumir los fundamentos de la cultura relojera. Dichos fundamentos, sobre los que se elevan como pilares pericias inauditas y por lo general muy antiguas, se transmiten con pasión en el seno de los talleres de Audemars Piguet desde 1875.

Audemars Piguet es una de las manufacturas más antiguas y prestigiosas de la Alta Relojería. Atesora un formidable patrimonio de guardatiempos y calibres revolucionarios que han marcado para siempre la historia relojera. Posee también un legado familiar que ha sabido preservar a través de cuatro generaciones y que le permite seguir creando, con la mayor independencia, piezas que escribirán las leyendas del mañana.

Ahora bien, lo que da a Audemars Piguet un lugar único en el universo de la Alta Relojería es, ante todo, el formidable tesoro formado por las habilidades de sus artesanos, que la Manufactura ha sabido mantener vivo a lo largo de su casi siglo y medio de historia. Para Audemars Piguet es fundamental transmitir esos preciosos gestos y oficios especializados, que por lo general ya no se enseñan en las escuelas. La Manufactura y sus artesanos se han convertido en los centinelas de una tradición: la de la relojería de excepción.

DISEÑO

Al principio siempre hay una idea. Una forma original, juegos de perspectivas y de volúmenes, una sabia combinación de líneas y de curvas que el diseñador expresa en el papel. La idea, convertida en boceto, inicia entonces un largo periplo hasta convertirse en una realidad tangible.

A los primeros diseños, realizados a mano, le suceden otros croquis que sirven para afinar la idea y precisar las proporciones. Aunque el diseñador es ante todo un artista, en esta etapa ya debe tener en cuenta las limitaciones de la producción futura y, sobre todo, del movimiento que albergará el reloj. A lo largo del proceso de creación, colabora también estrechamente con los equipos técnicos y de desarrollo. Seguidamente, el diseñador pasa del lápiz al orde-

TÉCNICO

►No 115 77248BC.ZZ.A111CR.01 Oro blanco

►Millenary. Calibre de Manufactura 5201 de cuerda manual. Horas, minutos, segundero pequeño. Caja de oro blanco de 18 quilates, íntegramente engastada con diamantes, cristal y fondo de zafiro con tratamiento antirreflejos, corona engastada con un zafiro cabujón azul. Disco descentrado de oro blanco engastado con diamantes, números romanos antracita impresos, contador del segundero pequeño de nácar blanco con anillo engastado con diamantes, agujas de oro azulado. Pulsera de piel de aligátor gris perla oscuro «escamas grandes cuadradas» con hebilla de hebijón de oro blanco de 18 quilates. Pulsera de piel de aligátor negra suplementaria. Hermética hasta 20 metros. 438 diamantes de talla brillante; 1.93 quilate (caja, hebilla). 136 diamantes de talla brillante; 0.26 quilate (esfera). 39.5 x 35.4 mm.

nador para modelizar el objeto en tres dimensiones. A medida que se expresan, cada vez con mayor realismo, los colores, materiales, luces y relieves, puede trabajar virtualmente en el objeto a tamaño real para perfeccionar cada detalle. Después se realiza un primer prototipo en cera, antes de que la oficina técnica traduzca el producto gráfico en términos de producción. A continuación se crea un prototipo en materiales nobles. Cuando se ha optimizado cada detalle, puede empezar la producción del reloj.

COLECCIÓN MILLENNARY

Con una arquitectura tridimensional, la colección Millenary revela la relojería del tercer milenio.

Lanzado en 1995, el Millenary se burla de los efectos de la simetría y de la perspectiva para poner en escena movimientos mecánicos que atesoran proezas inéditas. Bajo sus armoniosas líneas ovaladas, el arte relojero y el diseño se fusionan para crear un solo cuerpo.♦

Disponible en:



emwa

www.emwa.com.mx
f emwamx

DALE VIDA AL *Agave*

POR VICTOR BLANKENSE

Tan fuerte como los símbolos, el agave es la planta que se ha convertido en nuestra máxima representación dentro y fuera del país. El tequila y el mezcal, son solo dos de los destilados que tras un proceso ancestral iluminan el rostro de cualquiera que siente su aroma o sabor.

Estos destilados que cuentan con una denominación de origen, son elaborados por manos artesanas en regiones como Tequila en Jalisco, o en estados que van desde Durango, Oaxaca, Guanajuato, Zacatecas y más.

Muchos saben que el boom internacional del tequila se dio a principios de los 90, aunque habremos de reconocer la labor que por décadas antes realizó el empresario tapatío Francisco Javier Sauza, quien en todo el mundo patrocinó eventos, programas de radio y televisión.

Pero si nos centramos en la historia, debemos hacer honor al gran maestro del proceso, sin duda el empresario José Cuervo, fundador de la casa tequilera que recibió el primer permiso virreinal para producir el destilado (siglo XVIII).

En esta temporada que festejamos fiestas patrias, es imposible no sentir el deseo de las mezclas tan mexicanas como lo son el tequila, el limón y la sangrita, pero al mismo tiempo quién dejaría pasar la oportunidad de vivir el orgullo nacional teniendo de frente un buen mezcal, rodajas de naranja y sal de gusano. Te invitamos a que grites fuertemente ¡Viva México!, disfrutando de la vida, los aromas y el sabor que solo el agave fruto de la tierra te pueden dar. ♦

www.vinoteca.com
vinoteca_mexico





*José Cuervo
Reserva de la Familia*



*Maestro
Dobel Diamante*



Herradura Plata



*Mezcal
Amores*



Tres Generaciones



*Mezcal
400 Conejos*

¿Por qué no puedo **crecer** el número de restaurantes?

Por: Iván Gutiérrez
Fundador de Caltic Consultores

Administrar un restaurante es una de las tareas más difíciles en el ambiente de negocios, más aún si se pretende dar un servicio y calidad de primer nivel al cliente; si es difícil hacerlo con un restaurante, se vuelve más complicado hacerlo para varios.

Si el dueño/restaurantero piensa en crecer, y que el negocio no dependa de él, requiere pensar como empresario y tener una visión de operar bajo “sistemas de trabajo” para que el servicio y la calidad sean los mismos en todos los restaurantes.

Los 10 factores más importantes de por qué es complejo manejar un restaurante:

1. La selección de proveedores y materias primas que garanticen la calidad de los alimentos. El control de los inventarios: bebidas, perecederos y no perecederos.
2. El control y ejecución de las recetas y capacitación del personal de cocina.
3. La planeación de la producción/cocina de bases o de ciertos productos pre cocidos (eliminar mermas y desperdicios y ahorrar tiempos de servicio).
4. El costeo de las recetas y costo estándar de producción y comparar real vs estándar.
5. La limpieza y actividades previas a recibir comensales.
6. El número de gente por turno por día, la repartición de mesas a vendedores y el esquema de compensación y reconocimientos.
7. La organización de las funciones y del trabajo de cocina, barra, hostess, caja, vendedores/restaurante, almacén.
8. Corte de caja, manejo de efectivo y control de fugas.
9. La rotación y capacitación de la gente principalmente vendedores para orientarlos a un servicio excepcional y a la venta proactiva, encuesta de satisfacción del cliente.
10. La gestión y medición del desempeño de cada área a través de indicadores y comunicación efectiva.



Si los 10 puntos anteriores se pueden definir y documentar en un manual de procedimientos, integrar en un software y capacitar e implementar a la gente, estaremos trabajando orientados a “procesos o sistemas de trabajo”, entonces podemos pensar en crecer en restaurantes con el mismo modelo de negocio ya establecido, de lo contrario el éxito de los nuevos restaurantes será pasajero.

En mi experiencia los puntos más relevantes para crear una cadena de restaurantes son:

1. Validar y asegurar que el “concepto de restaurante o modelo de negocio” gusta y es el correcto:

- a. Nicho de mercado a atender
- b. Ambiente y decoración
- c. Productos y precios
- d. Ubicación y áreas del restaurante
- e. Otros

2. Definir el “modelo operativo” del restaurante:

- a. Organización del trabajo (Cuanta gente, quién hace qué y de qué es responsable cada quien, cómo y cuánto se le paga a cada puesto).
- b. Procesos de operación (almacén, barra, cocina, limpieza e imagen, corte y caja, hostess, piso de ventas)
- c. Procesos de soporte (recursos humanos, sistemas, contabilidad, legal, otros)
- d. Gestión (reportes e indicadores por área/proceso, reuniones y comunicación efectiva, evaluación del desempeño y resultados de cada puesto clave)
- e. Integración de procesos con el software / plataformas tecnológicas a utilizar.

Muchos pueden poner un restaurante, pocos pueden hacerlo exitoso, muchos menos logran desarrollar una cadena de restaurantes exitosa, todo es cuestión de enfoque y visión empresarial. ♦



Hotel Boutique
Parras Coah.



TRANQUILIDAD
Y DESCANSO

ESPACIOS LLENOS
DE LUJO Y CONFORT



Rsv. (842) 422 19 54 ó (842) 422 68 67

Calle Ramos Arizpe 285, Col. Hacienda del Rosario, 27988, Parras de la Fuente, Coah.

 /LaCasonaDelBanco  hotellacasonadelbanco  @CasonaDelBanco



Estrés y alimentación

Por L.N. Salomón Ramírez

En esta ocasión hablaremos del estrés, qué es, cómo se manifiesta en nuestro cuerpo y algunas maneras de "combatirlo". Para ello primero debemos conocer su definición y sus consecuencias. El estrés es un sentimiento de tensión física o emocional, puede provenir de cualquier situación o pensamiento que lo haga sentir a uno frustrado, enojado o nervioso.

EXISTEN DOS TIPOS PRINCIPALES DE ESTRÉS

ESTRÉS AGUDO

Este es estrés a corto plazo que desaparece rápidamente. Puede surgir cuando vas en tu vehículo y se atraviesa un perro o gato y tratas de esquivarlos, cuando te cruzas un semáforo en rojo por equivocación, cuando estas en la fila larga del supermercado y llevas demasiada prisa, cuando no encuentras tu celular, cuando discutes con tu pareja, cuando haces algo nuevo o emocionante, etc. Todos vivimos algún tipo de estrés agudo en algún momento de nuestro día.

ESTRÉS CRÓNICO

Este es el estrés que dura por un período de tiempo prolongado. Este puede surgir si tienes problemas de dinero, un noviazgo o matrimonio infeliz, problemas en el trabajo, la muerte de algún familiar o amigo cercano, etc. Cualquier tipo de estrés que continúa por semanas o meses es estrés crónico. Puedes acostumbrarte tanto al estrés crónico y no darte cuenta que ya es un problema en tu vida. Si no encuentras maneras de controlar el estrés, este podría causar problemas de salud.

EL ESTRÉS Y TU CUERPO

Tu cuerpo reacciona ante el estrés al liberar hormonas. Estas hormonas hacen que tu cerebro esté más alerta, causar que tus músculos se tensionen y aumentar tu pulso. A corto plazo, estas reacciones son

buenas porque pueden ayudarte a manejar la situación que causa el estrés. Esta es la manera en que tu cuerpo se protege a sí mismo.

Cuando tienes estrés crónico, tu cuerpo se mantiene alerta incluso cuando no hay peligro. Con el tiempo, esto te pone en riesgo de problemas de salud. El estrés te puede causar muchos tipos de síntomas físicos y emocionales. Aquí te presento algunos signos de que el estrés pudiera estar afectándote, escucha a tu cuerpo: diarrea o estreñimiento, pérdida o aumento de peso, problemas menstruales, depresión o ansiedad, presión arterial anormal, problemas de la piel como el acné, malestar estomacal, mala memoria, entre muchos otros más.

Es importante que pongamos atención e identifiquemos si tenemos estrés crónico, ya que podemos comenzar a actuar oportunamente y evitar en el futuro algún tipo de patología, cáncer e inclusive la muerte. La vuelta de las vacaciones es siempre una época propicia para el estrés. Nuevas actividades, la readaptación al ritmo laboral, los horarios escolares, el tráfico que vuelve a la normalidad tras la tregua de la navidad y año nuevo. Todo parece colaborar para aumentar el estrés. Para contrarrestarlo, nada mejor que realizar alguna actividad física de forma regular, como el salir a caminar 30 minutos al parque, leer un libro, practicar yoga, dedicarnos un tiempo de relajación y descanso y sobre todo prestar atención a nuestra alimentación.

La comida puede ser nuestro aliado fuerte a la hora de aliviar el estrés. Algunos alimentos ayudan a calmarlo y a contrarrestar sus efectos.

Si crees que formas parte del 75% de los mexicanos que viven en estrés crónico, procura buscar un balance en tu alimentación urgentemente. Y una vez que lo hayas hecho aquí te menciono algunos alimentos que deberás incluir por lo menos dos veces al día:

- Frutos secos, (nueces, almendras, pistaches, semillas) son ricos en vitaminas del grupo B, ayudan a contrarrestar la fatiga y los síntomas del estrés.
- Yogurt, jocoque y leche, son otro gran aliado en los momentos de estrés y es que sus vitaminas y minerales ayudan a combatir sus efectos.
- Algunos tipos de té, como el té de tila, té de hierbas, té de menta ó té de manzanilla, te ayudarán a calmar el nerviosismo y a bajar el acelerado.
- Pescado, salmón, sardinas y atún, son ricos en oligoelementos (hierro, magnesio, zinc, entre otros), que te ayudarán a combatir los efectos del estrés.
- Y no podría faltar el chocolate, pero que sea en pequeña dosis y con un índice de cacao lo más alto posible.

Créeme que la alimentación juega un papel demasiado importante en tu vida, así como en tu día a día. Está bien cuando buscas un control de peso, manejar metas y porcentajes de grasa, etc., pero no te olvides que la nutrición en el ser humano lo que busca es mantener un equilibrio emocional, mente - cuerpo y sobre todo que te sientas bien, con energía, lleno de vida, con bienestar.



SERVICIO
A TU ALTURA

¡Vive la experiencia!

Te esperamos justo en el corazón de la ciudad



Sala de Juntas • Centro de Negocios • Desayuno Buffet • Transporte



Av. Mariano Abasolo #901 Col. Centro de Torreón

 /nuvehotel  hotelnuve.trc  www.nuvehotel.com  ventas@nuvehotel.com  (871) 717 4595



La séptima edición del reconocimiento gastronómico más importante del norte y occidente del país está aquí. En esta ocasión te traemos un especial en donde conocerás qué es el evento, cómo se lleva a cabo, cuál es la dinámica de selección de restaurantes y acercamiento con los mismos, la diferencia entre TOP y FAV Restaurant, y quiénes forman parte del ecosistema PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019.



¿QUÉ ES PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019?

Desde nuestra fundación en el año 2006, hemos brindado contenidos atractivos enfocados al mundo de los negocios y el estilo de vida. La sociedad en las regiones donde estamos presentes nos reconoce como un medio dirigido a tomadores de decisiones, hombres y mujeres líderes que con su esfuerzo hacen que sus ciudades y el país entero avancen. Siguiendo esta línea, fue en 2011 cuando **Grupo PLAYERS** crea el **PLAYER'S RESTAURANTS CHOICE**, el reconocimiento gastronómico de mayor impacto en el sector restaurantero del norte y occidente del país, en el que la comunidad y un prestigioso consejo de expertos reconocidos, tiene la oportunidad de elegir quiénes son los dignos representantes de un galardón que enaltece el esfuerzo, dedicación, servicios y oferta culinaria en la región.



¿QUIÉNES SON LOS TOP RESTAURANTS?

Año con año, el Consejo selecciona a las mejores experiencias gastronómicas que existen en la ciudad según la categoría a la que más se asimile su especialidad. **El TOP Restaurant** es el establecimiento que se distingue no solamente por sus excelentes platillos, también por el servicio, atención al cliente, variedad de menú, costo-beneficio, ubicación y la excelente experiencia que vives al visitarlo.

¿QUIÉNES SON LOS FAV RESTAURANTS?

Una vez enterados y publicados los ganadores, comienza la campaña de votaciones por medio de nuestra página web www.playersoflife.com/prc la cual está activa durante 15 días. Ahora es el momento del comensal y del público para votar por su restaurante favorito.



*Los TOP Restaurants son acreedores al galardón, el cual consta de un plato personalizado con el nombre del establecimiento y la categoría en la que resultaron ganadores este año. La experiencia que sea más votada tendrá en su reconocimiento una insignia especial con una placa que lo distinguirá del resto como FAV Restaurant 2019.

EL CONSEJO PRC

Siempre con la finalidad de que nuestro evento tenga la credibilidad para que tanto el restaurantero, como el público tenga confianza en el listado de TOP RESTAURANTS, un grupo de 10 expertos foodies, reconocidos personajes por su constante aparición en la escena social en la región y con amplio criterio cultural gastronómico, se reúnen en una sesión junto con mediadores del equipo PLAYERS of life y a través de una reunión de selección se definen los establecimientos y experiencias ganadoras.



ALEJANDRO MARTÍNEZ

“Un honor formar parte del consejo de los PLAYERS' Restaurant's y a través del mismo tener la oportunidad de reconocer el esfuerzo de todas las personas que están detrás de la propuesta gastronómica de la región”.



HOMERO ARRAS

“Es realmente gratificante el tener la oportunidad de aportar nuestro esfuerzo, con la finalidad de mejorar la cultura gastronómica de nuestra región”.



JAVIER GONZÁLEZ

“Para mí el formar parte de los PLAYERS' Restaurant's es un orgullo y compromiso con la sociedad gastronómica, que día a día va en aumento. Gracias a PLAYERS por la invitación”.



ATÁSCATECONCHA

“Es una gran experiencia formar parte de esto. Nos gusta comer en los mejores lugares y por lo tanto, es gratificante colaborar con los mejores para dar a conocer la labor de los restaurantes”.



POLO SOTOLUJÁN

“Me siento muy halagado de poder trabajar con la revista en el evento PLAYERS' Restaurant's. Esto simboliza todo lo que un foodie busca: ¡los mejores restaurantes de la región!”.



ANGELA ARANDA

"La cocina es mi vida y creo que la industria restaurantera local merece mucho este gran apoyo que dan los PLAYERS' Restaurant's. Poder aportar y dar un poco de esta pasión a las demás personas es algo que me da mucha satisfacción y felicidad".



NINA ERAÑA

"Estoy muy agradecida de pertenecer, desde hace varios años, al consejo de los PLAYERS' Restaurant's para colaborar en optimizar sus servicios, y tener más y mejores restaurantes en nuestra región".



MARYLU GIDI

"Es un honor ser parte del consejo porque este tipo de iniciativas apoyan a los restauranteros y crean un increíble ambiente gastronómico en La Laguna. Por un lado motiva a los comensales a conocer nuevos lugares y por el otro, lleva a los restauranteros a incrementar su calidad y servicio".



CARLOS VALDÉS

"Los PLAYERS' Restaurant's son muy importantes para la región porque ofrecen la posibilidad de seleccionar y valorar los restaurantes, ayudando a dar a conocer nuevas opciones. Para mí es un gusto formar parte del consejo, esto me gusta mucho y considero que es un apoyo para que la industria gastronómica avance en la región".

MÓNICA SADA

"Me encanta apoyar a PLAYERS en los PRC cada año, ya que este gran evento enorgullece a La Laguna y enamora a los turistas por su diversidad y calidad en la gastronomía que ofrecemos".



THE DIGITAL INFLUENCERS

Para hacer la estrategia de invitar al voto, nos aliamos con un grupo de influencers en la parte digital que por medio de sus redes sociales (Instagram, Facebook y Twitter) invitaron a sus seguidores a formar parte del evento gastronómico más importante de la región. Por su influencia como foodies, como agentes de cambio positivo y su número de followers, te presentamos quiénes son nuestros Digital Influencers 2019:



LOLA GARCÍA

@lolaontheroad1

Followers: 42.6 mil

Emprendedora con su marca Santa Madonna, maestra de baile, amante de la música y reportera. Esta multifacética mujer es parte de los Digital Influencers de los PRC 2019.



YETUS PRIME

@yetus_prime

Followers: 10 mil

Con su peculiar manera de llevar sus redes sociales, Yetus Prime invita a sus seguidores a hacer rutinas de ejercicio, cocinar y de cierta manera ver de una manera positiva la vida.



LUCIANA VEYÁN

@lucianaveyans

Followers: 18 mil

La lagunera es lifestyle blogger, esposa y mamá de dos. En su perfil nos comparte su día a día y nos recomienda tips de belleza, salud y cocina.



LAGUNA RECOMIENDA

@lagunarecomienda

Followers: 15.4 mil

Esta cuenta de origen lagunero reúne la información de negocios, tiendas y todo el comercio de La Laguna. Las mejores recomendaciones de a dónde ir, comprar, comer y beber.



JON BARBÓN

@jon.barbon

Followers: 92.8 mil

Fiel apasionado del futbol, Jon nos muestra en su cuenta de Instagram información deportiva tanto nacional como internacional. Invitó a su audiencia durante los días de votaciones a seleccionar a su restaurante favorito.

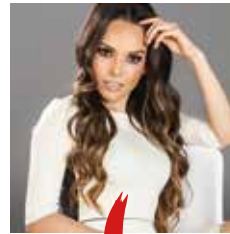


YOLIS TRASFÍ

@yt_yolandatrasfi

Followes: 12 mil

Yolis es una de las joyeras mexicanas reconocida por su labor única y artesanal que plasma en cada una de sus piezas. Poniendo en alto el nombre de Torreón en el mundo de la moda, Yolis nos comparte a través de sus redes sociales su creatividad.



CAROL PÉREZ

@carolp_a

Followers: 13 mil

Todo un personaje en el mundo de las noticias y conferencias, Carol Pérez nos comparte en sus redes sociales acerca de moda, estilo de vida y sus proyectos de conducción y conferencias que imparte en las plataformas en las que trabaja.

CATEGORÍAS

Este año contamos con categorías que segmentan las diferentes y más importantes temáticas de ofertas que existen en la ciudad:

DESAYUNOS
BUSINESS ITALIANISSIMO
SEAFOOD GREEN & HEALTHY
ORIENTAL GRILL NO TE LO PIERDAS
INTERNACIONAL COMIDA MEXICANA
HOTELES Y CLUBES DRINKS & COCKTAILS
REVELACIÓN DEL AÑO

*En cada una de estas, se seleccionaron las seis opciones predilectas a los cuales nombramos **TOP RESTAURANTS** bajo la filosofía de que todos son ganadores. En una ciudad en donde la oferta gastronómica es muy amplia y cada día crece más, es para el Consejo una decisión muy reñida el seleccionar finalmente a las mejores opciones por categoría.

THE CHOICE

Una vez definidos los restaurantes por categoría y con la lista validada y firmada por el Consejo de foodies, de manera interna PLAYERS of life hace llegar a los ganadores una carta de felicitación vía correo electrónico y posteriormente durante 10 días el equipo PLAYERS va personalmente con cada uno de los restauranteros, socios, dueños y chefs de los establecimientos a llevarles la carta de felicitación, mencionarles en qué categoría están colocados y entregarles el material P.O.P que consta de:

IMPRESO



Flyers



Pines para los
meseros



Tenders para
las mesas del
restaurante

DIGITAL



PDFS y posts digitales (para que puedan modificar y poner sus logotipos y/o platillos) y de esta manera invitar a sus comensales a votar del 1-15 de agosto por ellos para ser el favorito de su categoría.

A esta etapa la nombramos “**The Choice**” ya que de todos los restaurantes ganadores ahora será el público y los comensales quiénes determinarán por categoría cuál es el **FAV Restaurant 2019**. Para hacer estos días y esta estrategia mucho más influyente todo el equipo **PLAYERS**, nuestros Consejeros, un grupo de influencers que invitamos y claramente los mismos restauranteros, invitan por medio de sus redes sociales y del material físico entregado a los cibernautas a seleccionarlos en sus categorías participantes. Para hacer el voto aún más atractivo, el votante entra a una rifa de dos Smart TVs de Samsung de 40 pulgadas. ♦

TE SALIÓ EL ORGULLO MEXICANO

GRÍTA LO



#Momento  VINOTECA

VINOTECA TORREÓN | T. (871) 717.2338

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

[f/vinoteca.mexico](#) [@vinoteca_mexico](#) [@vinoteca_mexico](#) [www.vinoteca.com](#)

Imágenes meramente ilustrativas

Vinoteca es una marca registrada

Evita el exceso

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

**RECONOCIMIENTO
A LA TRAYECTORIA
GASTRONÓMICA
2019**

Fotografías por Juanjo Ramos

Nuria

FARRÚS RUBIES

La historia de una notable mujer que aprendió y perfeccionó el negocio restaurantero en nuestro país

Desayunar, comer o cenar en uno de los restaurantes de Cimaco es una de las tradiciones que han mantenido a los laguneros unidos a través de los años. En sus establecimientos se han contado historias, se han gestado momentos entrañables y se han dado pie a maravillosas conversaciones, siempre acompañados por un impecable servicio y excelente calidad en alimentos.

Al frente del negocio restaurantero de la compañía está Nuria Farrús, una mujer creativa, apasionada y feliz que ha encontrado en estos restaurantes una posibilidad de desarrollarse y hacerse un nombre en el sector gastronómico de la Comarca Lagunera. En Grupo PLAYERS aplaudimos la entrega total de Nuria hacia sus establecimientos, íconos de una región amante del buen comer. Así, aprovechamos el marco de nuestro evento PLAYERS' RESTAURANT'S CHOICE 2019 para reconocer la trayectoria gastronómica de nuestra honorable invitada.

La historia de Nuria, según nos cuenta ella, comienza por azares del destino en el tema restaurantero, su marido al abrir Cuatro Caminos le solicita ayuda manejando el área de restaurantes, encomienda que significó una responsabilidad enorme para ella. Primero abrió sus puertas Gourmet Cimaco, un restaurante con estilo europeo, pionero en platillos de alta calidad y novedad en sus productos, a este le siguió la Terrazza, un establecimiento más grande y con un menú más divertido y ameno.

Ha aprendido a través de su carrera de los mejores chefs del mundo, ha visitado los mejores restaurantes fuera y dentro de nuestro país, rápidamente notamos que Nuria es una mujer entregada, fuerte y decidida en su toma de decisiones, razones más que sufi-

cientes para llevar por buen barco cada uno de sus restaurantes. Se dice afortunada y agradecida con su esposo, quien le otorgó la confianza de desarrollarse en un área que, si bien le era desconocida, le ha otorgado satisfacciones enormes a través de los más de 20 años de carrera en el medio.

Tal fue el éxito de los dos primeros restaurantes, que decidieron expandir sus horizontes y agregar más opciones de comida a todos los comensales, por lo que crearon La Patata y Deli Cimaco, el primero de estilo español y el segundo enfocado en amas de casa con comida para llevar. Posteriormente abrieron El Agave, de alta cocina mexicana, y replicaron el concepto de Gourmet en las tiendas Cimaco de Saltillo, Mazatlán y Monclova.

Se ha convertido en una especialista de los restaurantes, retrata menús, se convierte en decoradora, toma cursos con los mejores del tema y se involucra en cada decisión. Multifacética e innovadora, Nuria se considera amante de la comida mexicana y, por supuesto, sus restaurantes, a los cuales asiste frecuentemente. A ella y su esposo no es raro encontrarlos los sábados en Gourmet o comiendo los domingos en la Terrazza.

Finalmente, esta exitosa historia se redondea con la reciente apertura de Victoria's Patisserie, un lugar en el que encuentras el más rico de los panes y los mejores pasteles para una ocasión especial. Nuria aprovecha este espacio para agradecer la confianza de su esposo, la actitud de los colaboradores y la pasión de su familia, ingredientes que no pueden faltar para hacer de estos negocios una exquisita delicia y experiencia gastronómica sin igual.

TENACIDAD

Nunca darse por vencido a la primera, si un día no salió el platillo se tiene que seguir intentando; preguntar, buscar e investigar hasta lograrlo

PERSEVERANCIA

No hay mejor ejemplo de este pilar que Cimaco, una empresa que ha vivido de todo a través de sus 89 años de vida; no todas las etapas de esta empresa fueron fáciles

PASIÓN

Hay que apasionarse por su trabajo todos los días, esto te llevará a ser creativo y más productivo en la actividad que realizas

INNOVACIÓN

Constantemente hay que encontrarle la razón a cada acción, aprender de los mejores y saber aplicarlo



EL BUEN COMER

ARTE POR
TERESA TORRES



A través de todo el mundo la gastronomía une. Une familias, amigos, reconforta, celebra y acompaña.

En nuestra ciudad existe una gran variedad de oferta gastronómica que nos abre el panorama de lugares con excelentes alimentos, calidad, servicio, precio y amenidades que son perfectos para desde una comida cotidiana, hasta una celebración importante.

Conoce los restaurantes que ofrecen increíbles sabores a sus comensales y son ideales para el buen comer...



MORIC

En diciembre del 2018 este restaurante abrió sus puertas, teniendo por protagonista un menú diseñado por el Chef Alfonso Cárdenas, quien con una cocina única y exclusiva logró destacar en un mercado sumamente competitivo. La arquitectura del lugar está inspirada en una mezcla de diseños contemporáneos de texturas y matices, que se reflejan en cada uno de sus muros y techos. Este diseño nace de la diversidad y elegancia presente desde la cocina hasta el comensal y como toque adicional destaca una cocina grill que se enfoca principalmente en ofrecer una experiencia culinaria única y exclusiva.

La filosofía de Moric se centra en platillos estrella que deben ser identificados por sus clientes a través del tiempo. Para lograr su objetivo, en su cocina se emplean cortes importados de calidad prime, y cortes nacionales de Sonora. La frescura de su Cocktail Moric a base de mezcal, cítricos y jarabe de agave, forman una perfecta composición. Actualmente puedes probar el taco de jaiba desnuda, un platillo de temporada, y algo que no te puedes perder son sus inigualables sopes de tuétano con escamoles.

**COCINA
INTERNACIONAL**





THE CHOICE

- **ENTRADA:** Sopes de tuétano con escamoles
- **PLATO 1:** USDA Prime Tomahawk
- **PLATO 2:** Pulpo a las brasas
- **PLATO 3:** Taco de jaiba desnuda
- **COCKTAIL:** El Moric (Mezcal, cítricos, jarabe de agave)



EL CHEF

ALFONSO CÁRDENAS RAMOS

Edad: 32 años

Estudios: Lic. en Administración de Empresas Gastronómicas (GLION)

Experiencia: 12 años

Plato estrella: Camarones Kaitafi, una increíble propuesta de camarones envueltos en pasta kaitafi, sobre un espejo semidulce de salsa de jamaica. El platillo combina sabores y texturas que parecen nunca terminar.



M O R I C.

Degollado No.76 Nte. Col. Centro
Torreón, Coahuila
☎ (871) 688-4581
🌐 www.moric.mx
📱 /MORIC.MX
@ @morix.mx



ALTA COCINA
MEDITERRÁNEA
CON ACENTO
FRANCÉS

BISTRO CALIFORNIA CUISINE

THE PLACE TO BE

Fundado en diciembre de 2001, Bistro siempre se ha caracterizado por su impecable calidad y frescura en los productos que ofrecen a sus comensales, satisfaciendo la exigencia de cada uno de sus clientes. Al frente del menú se encuentran los chefs Tony Jiménez y Saúl Orona, quienes trabajan en colaboración con su gran equipo de cocina. El Arq. Pepe Lee fue el encargado de dar vida a este restaurante enfocándose en los temas más relevantes de la región lagunera, de esta manera resaltan en la decoración el desierto, la minería, el agua, la industria y la hospitalidad de la ciudad. Bistro está diseñado para aproximadamente 100 comensales en sus diferentes áreas: salón, bar y terraza.



THE CHOICE

ENTRADA

Ceviche Totoaba

PLATO FUERTE

Short rib

PLATO FRIO

King crab

ENSALADA

House salad

BEBIDA

Negroni

EL CHEF

SAÚL ORONA PEREYRA

Edad: 30 años

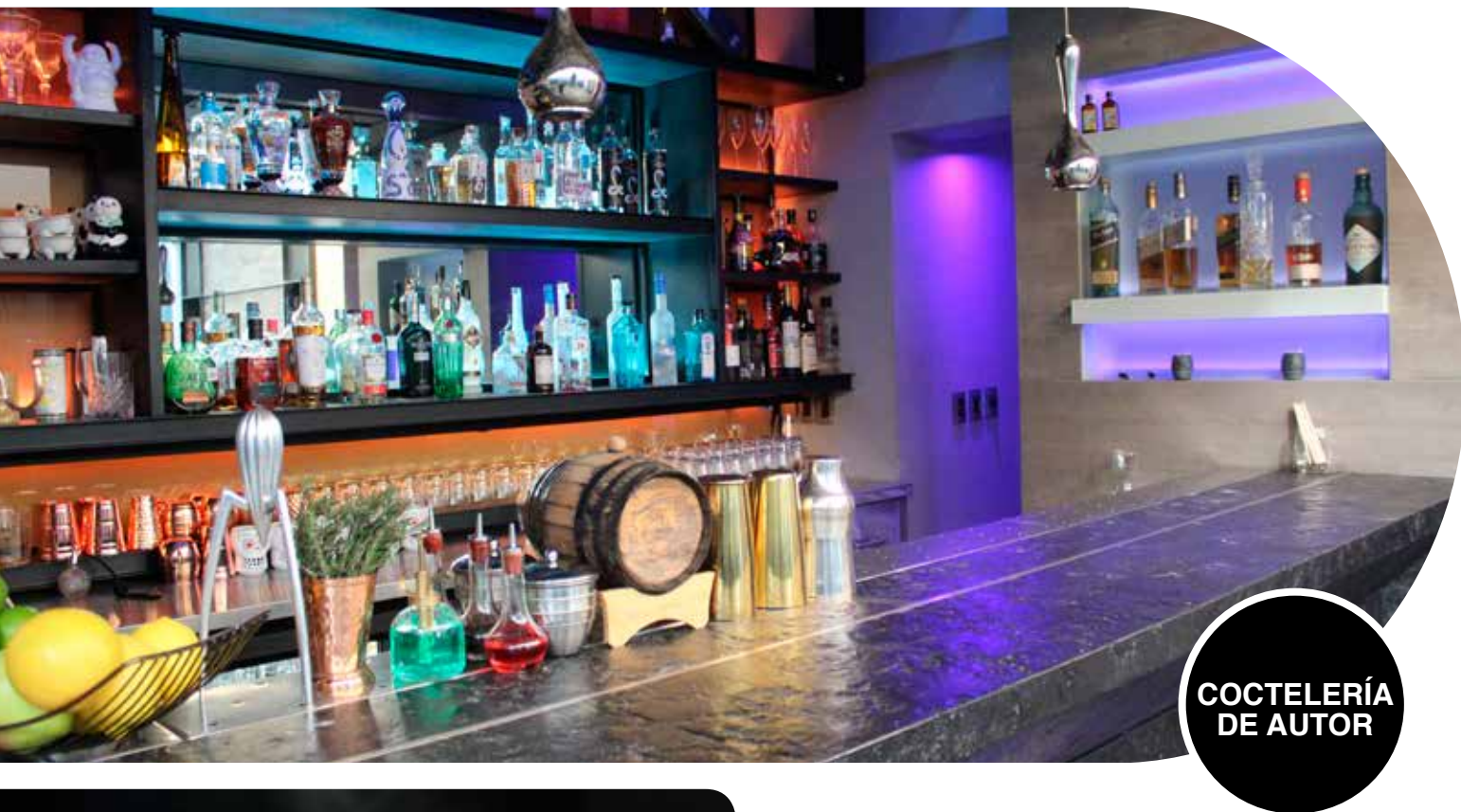
Estudios gastronómicos o experiencia en cocina:

Egresado de la Universidad Autónoma de Durango



BISTRO
CALIFORNIA CUISINE

Bldv. Independencia No. 1255 Ote.
Col. San Isidro, 27100, Torreón, Coahuila
(871) 716 8223
Bistro
@bistrotrc



COCTELERÍA
DE AUTOR



BAR POSH

Fue inaugurado en el 2014 dentro de las instalaciones del restaurante Bistro, contando con dos áreas en las que cómodamente pueden ser albergadas 80 personas. Sus tenues colores ofrecen experiencias líquidas como ningún otro lugar, complementando la escena con cristalería y equipo de barra impecable, técnicas minuciosas y lo mejor en destilados para cada cocktail. Su misión es ofrecer un espacio diferente en experiencias líquidas. El primer menú corrió a cargo de Mica Rosseau, de la mano del chef Tony Jiménez.

THE CHOICE

- Aspirina
- Moscow Mule
- Aperol Spritz
- Asado Negro
- Negroni
- Baththub

Actualmente la barra se encuentra a cargo de Gerardo Frías, Licenciado en Contaduría por el ITESM CSF. Con 26 años de edad, cuenta con experiencia en diferentes cocktails bar's de la región, así como en Maverick en Monterrey y Hanky Panky en la Ciudad de México.



Posh.
by Bistro

Blvd. Independencia No. 1255
Col. San Isidro
Torreón, Coahuila

☎ (871) 716-8231

✉ administración@bistrotrc.com

📺 /Bistro California

📷 @Bistrotrc



**COCINA
ITALIANA-
MEDITERRÁNEA**



MEZZO

FINE DINING RESTAURANT

Mezzo fue fundado el 10 de septiembre de 2015 con la idea de abrir un pequeño restaurante con estilo europeo en sus alimentos e instalaciones. La Chef Karen Paulina Ramírez y el Chef Oliver Sifuentes son los creadores y responsables del diseño del menú, así como de la operación del restaurante.

THE CHOICE

- Rib-eye Antonello
- Sashimi de callo de hacha
- Pulpo
- Pastas hechas en casa
- Dark chocolate cake



LA CHEF:

Karen Paulina Ramírez Fernández

Edad:

30

Estudios gastronómicos:

Lic. Internacional en Administración de Empresas Gastronómicas

Experiencia en:

Mónaco y Francia

Plato estrella:

Tarta de manzana (base de masa sablée, compota de manzana y jengibre, crema de vaina de vainilla, nuez caramelizada y helado de vainilla)

EL CHEF:

Oliver Sifuentes García

Edad:

33

Estudios gastronómicos:

Lic. en Gastronomía

Experiencia en:

Canadá, España y Finlandia

Plato estrella:

Salmón con salsa de limón (salmón sellado acompañado de salsa dulce de limón amarillo, reducción de vinagre balsámico, chantilly de alcázaras y lechugas mixtas)



Degollado No. 96, Col. Centro
(871) 711 1192
(recomendable hacer reservación)
www.mezzorestaurante.com
f MEZZO
@mezzorestaurant

NOTARÍA
PÚBLICA 88

Lic. Erick Lara Covián
Toneón, Coahuila.



Septiembre,
mes del
testamento

El cariño y la tranquilidad
también se heredan

|
Tarifas
especiales
...

Contáctanos:

Av. Ocampo #240 Oriente, planta baja, col. Centro, c.p. 27000, Tels. : 871 717 73 81 / 871 713 75 62

✉ contacto@notaria88.com www.notaria88.com [in](#) Notaría Pública 88

[f](#) [notariapublica88](#) [ig](#) [notariapublica88](#) [t](#) [@88notaria](#)



**COCINA
ESPAÑOLA**



EL MARCOA

TRADICIÓN ESPAÑOLA

Un lugar de tradición y de exquisitos e inigualables platillos españoles, desde la famosa paella valenciana hasta un lechón Estilo Segovia. El Marcoa fue fundado hace 3 años con la idea de traer de regreso la cocina española a La Laguna. Marilú, su chef ejecutivo, fue parte de los grandes equipos de El Rey Carlos, La Masía y La Tasca, restaurantes que marcaron el conocimiento del buen comer español. Ahí su pasión y amor por la cocina española crecieron y crearon un sueño en la mente y corazón de Marilú: El Marcoa. Su variedad de platillos permite al comensal cumplir sus altas expectativas ofreciendo platillos desde mariscos, carnes y aves que se dejan maridar con su excelente carta de vinos y coctelería. A su poco tiempo El Marcoa ha logrado ganar el corazón de la región gracias a la calidad y sabores en sus platillos, la atención personalizada, sus instalaciones de primera y a su ambiente cálido y acogedor. Sin duda, El Marcoa es y será lo que todos los laguneros necesitaban.

THE CHOICE

LA CHEF: MARILÚ GÓMEZ

ENTRADA

Jamón Ibérico

PLATO FUERTE

Solomillo al Marcoa

PLATO FRÍO

Abulón en una cama de lechuga con vinagreta

BEBIDA

Sangría Española

POSTRE

Fresas flameadas



Ubicado en Galerías Laguna
Periférico Raúl López Sánchez No. 6000
Residencial El Fresno, 27018
☎ (871) 688 2297
f El Marcoa
@ elmarcoa



Único, exclusivo y cautivador

BOUTIQUE TORREÓN

BLVD. INDEPENDENCIA 3840 LOCAL 20
FRACC. RESIDENCIAL EL FRESNO
TEL (871) 187.96.19

@TEOQAL TEQUILA BOUTIQUE



TEOQ'AL LEÓN

TEOQALLEON@GMAIL.COM
TEL (477) 291.10.68
(477) 674.82.76



**COCINA
ORIENTAL**



SR. KIMONO

RESTAURANTE BAR JAPONÉS Y TEPPANYAKI

Abre sus puertas en noviembre de 2013 en Plaza Iberia Senderos como una opción fresca de comida japonesa en La Laguna. Posteriormente, apuestan por la expansión, por lo que mudan su cocina a Plaza Independencia, donde han logrado posicionarse en el mercado como uno de los mejores restaurantes durante los últimos 6 años.

Cuenta con espacios acogedores iluminados con luz tenue y decorados con murales de inspiración oriental en donde se pueden albergar cómodamente a 140 comensales. La Chef Cristina Dennis Moreno Reyes, de tan solo 25 años, es la joven jefa de teppanyaki, demostrando una gran destreza en el arte de elaborar éste tradicional platillo japonés, el cual considera su especialidad además de su innegable habilidad para los postres.

THE CHOICE

El top 3 de Sr. Kimono

- Salmón al mojo de ajo acompañado de yakimeshi de almendras
- Atún Miyagui
- Ramen

LA CHEF

Cristina Dennis Moreno Reyes

Edad: 25 años

Estudios gastronómicos o experiencia en cocina

Licenciada en gastronomía en la Universidad Autónoma de Durango

Plato estrella

Camarones al coco



SR KIMONO
RESTAURANTE BAR JAPONÉS TEPPANYAKI

Plaza Paseo Independencia
Blvd. Independencia No. 3400
Reservaciones al 204 5001
f srkimono
@ srkimono



SR.KIMONO
RESTAURANTE BAR JAPONÉS TEPPANYAKI



TEPPA NYAKI

Blvd. Independencia 3400 Col. El Fresno ☎ 871 204 50 01



**COCINA
NORESTENSE**



NICANOR

COCINA DE ASADOR

Nicanor se funda un 13 de agosto de 2013 en la ciudad de Torreón, Coahuila, con la intención de crear un concepto de cocina norestense con raíces laguneras. Su carta, creada por Any Arratía y Gerardo Schmal, es uno de los principales atractivos que ha logrado que este restaurante se establezca como la mejor opción en el mercado gracias a su excelente servicio y calidad en alimentos y bebidas. Nicanor ha logrado posicionarse por su agradable ambiente, el cual disfrutas mientras te deleitas con su cocina y tragos para todos los gustos.

THE CHOICE

- Tacos de fideo seco
- Elote a las brasas
- Tacos de filete con tuétano
- Tacos de rib eye
- Rib eye angus al bloque de sal

EL CHEF:

Gerardo Schmal

Edad:

36 años

Estudios:

Licenciado en Administración de Empresas

LA CHEF

Any Arratía

Edad:

32 años

Estudios:

Licenciatura en Negocios Gastronómicos



NICANOR
COCINA DE ASADOR

Blvd. Independencia
No. 2295 Ote. Local 17
Col. San Isidro
☎ (871) 204 7078 (se recomienda hacer reservaciones)
🌐 www.nicanor.mx
📌 [nicanorcocinadeasador](https://www.facebook.com/nicanorcocinadeasador)
📷 [nicanormx](https://www.instagram.com/nicanormx)

MARRIOTT BONVOY™

EL MUNDO LE ESPERA

Un nuevo nombre. Una perspectiva renovada.



Marcas extraordinarias. Más de 6.700 hoteles.

Independientemente de adonde vaya o de lo que haga, Marriott Bonvoy, el mejor programa de lealtad de viajes del mundo, le ofrece una incomparable cartera de hoteles y experiencias, permitiéndole seguir viajando con pasión y propósito. Marriott Bonvoy tiene la convicción de que viajar enriquece al viajero y nutre al mundo. Abre mentes, expande fronteras y crea recuerdos.

Experiencias sin límites. Beneficios incomparables.

Acércate al lobby de Marriott Torreón a inscribirte y descubre nuestros exclusivos beneficios.



**COCINA
ITALIANA**

BALDORIA

MANGIARE + BERE + INCONTRATE

Con un extenso menú desarrollado por el Chef Ejecutivo Fernando Orozco, este restaurante nace en noviembre del 2011 con el objetivo de mantener cautivados a sus clientes. La arquitectura del lugar se basa en una trattoria napolitana, es por eso que destaca un acabado de ladrillo aparente y un horno cubierto expuesto al área de comensales, donde cómodamente se alojan hasta 120 comensales. Además del servicio de cocina y bar, cuentan con área de fumar, valet parking y estacionamiento exclusivo de la plaza.



THE CHOICE

- **ENTRADA:** Carpaccio de res
- **ENSALADA:** Mista
- **PASTA:** Gamberetto al Guajillo
- **PIZZA:** Smoked Salmon
- **POSTRE:** Crème Brûlée
- **BEBIDA:** Clericot

EL CHEF

Fernando Orozco Izaguirre



📍 **Torreón:** Blvd. Independencia

No. 3699-22 Col. El Fresno

📍 **Gómez:** Blvd. Miguel Alemán

No. 625-14 Col. Campestre

📞 **Reservaciones:** (871) 182-0202

🌐 www.baldoria.mx

📱 /Baldoria

📷 @baldoriamexico

📺 @BaldoriaMexico


CERRADA
HALCÓN



Casa Club equipada



Alberca con carril de nado



Terraza con asador estilo argentino

SUEÑA, DECIDE, *Vive*
—//—

- Más de 7 mil m2 de áreas verdes - Casa Club - Residencias totalmente equipadas -
Acceso controlado - Alberca con chapoteadero y asoleadero - Exclusiva zona en viñedos

 87.12.24.43.23

Paseo del Mezquite
Facc. Villa de las Palmas / Sector Viñedos
 rubaresidencial.com.mx  Ruba Residencial Torreón

 RUBA
residencial



**COCINA
ESPAÑOLA**



LA COFRADÍA DEL PARQUE ESPAÑA

Con más de 30 años conservando el sabor de la herencia española, La Cofradía del Parque España sigue siendo un referente de la gastronomía del país ibérico en La Laguna ofreciendo una gran variedad de los mejores platillos de cada región. En un confortable ambiente de exclusividad con capacidad para 90 comensales, el chef Gerardo Espinoza deleita el paladar de cada uno de sus clientes, con los mejores platillos y especialidades de La Cofradía.

THE CHOICE

- Paella a la valenciana
- Pescado a la vasca
- Solomillo al queso azul
- Lechón estilo Segovia
- Rabo de toro

EL CHEF

Gerardo Espinoza Rangel, lagunero de 45 años, incursionó en el mundo de la gastronomía hace más de tres décadas, desarrollando platillos de alta cocina y especializándose en el arte culinario español. Ha estado al frente del equipo de cocina de La Cofradía del Parque España durante más de 23 años.



 **La Cofradía**
COCINA ESPAÑOLA

Bvld. Independencia No. 3620
Residencial El Fresno
☎ (871) 750-5083
f /La Cofradía – Cocina Española
@cofradiacocinaespanola

EL SABOR DE DE LA HERENCIA ESPAÑOLA



Vive la cultura culinaria y la variedad de nuestros platillos con todo el sabor de la gastronomía española directo a tu paladar.



La Cofradía
COCINA ESPAÑOLA

Bld. Independencia 3620, Residencial el Fresno, 27018, Torreón, Coah. Reservaciones 750 50 83 ext. 116 y 117



**COCINA
CON FUSIÓN
INTERNACIONAL**



LA CASA DEL PANINI

Desde 2006, La Casa del Panini ha cautivado a La Laguna como un lugar de ambiente relajado en donde puedes disfrutar de platillos internacionales, elaborados con los productos de la más alta calidad. En 2016 abren su cocktail bar, El Bar de Alado, que ofrece una experiencia diferente a cualquier otra en la ciudad y en donde los visitantes pueden disfrutar de la misma y deliciosa carta, acompañada de coctelería especializada de la autoría de Omar Palomares.

Al frente se encuentra la familia Finck, Georgina y Carlos, quienes junto a sus colaboradores se enfocan en brindar un servicio extraordinario, creando grandes experiencias para sus clientes y confirmando su reconocimiento como uno de los mejores conceptos gastronómicos de la región. El espacio se divide en áreas de salón, bar y terraza y cuenta con una capacidad total para 213 comensales, quienes en cada visita reiteran su satisfacción y disfrute.

EL CHEF: CARLOS FINCK Y GEORGINA S. DE FINCK

THE CHOICE

- **ENTRADA:** Mini tostadas de atún
- **ENSALADA:** Ensalada de fresa

- **PLATO FUERTE:** Rib eye Oriental
- **POSTRE:** Fondant de chocolate
- **BEBIDA:** Apple South Side



CASA *del* PANINI™
BAR *de* ALADO™

Bld. Las Quintas No. 80
Quintas San Isidro
☎ (871) 7137-176
🌐 www.lacasadelpanini.com
📱 /La Casa del Panini
📷 @lacasadelpanini



PORQUE EL MUNDO DE LOS NEGOCIOS SIEMPRE ESTÁ EN MOVIMIENTO

conoce

BANCA DIGITAL MONEX

Los servicios ágiles de Monex en cualquier momento
y en cualquier lugar, con la seguridad y el trato
personalizado que sólo Monex ofrece.

GRUPO FINANCIERO
monex

AGILIDAD PARA QUE EL DINERO TRABAJE
BANCA DE EMPRESAS

Contáctanos en: monex.com.mx o Torreón (871) 747•4850

 @GrupoFinancieroMonex

 @monexanalysis



**COCINA
MEXICANA**



EL AGAVE

ALTA COCINA MEXICANA

Fundado en el año 2010, el restaurante El Agave ha tenido siempre como misión principal compartir la pasión por la cocina mexicana con los habitantes de La Laguna, a través de platillos de carácter único y sofisticado, provenientes de las regiones de mayor tradición gastronómica del país. De igual manera, en El Agave tienen el compromiso de brindar un servicio superior a cada uno de los comensales, bajo un ambiente cálido y acogedor, donde puedan disfrutar de una experiencia memorable en cada una de sus visitas.



THE CHOICE

ENTRADA

- Queso panela tatemado
- Coliflor rostizada

PLATILLOS FUERTES

- Pork Belly
- Chamorro de cerdo
- Pescado a la plancha
- Selectos cortes de carne
- Tradicional chile en nogada

POSTRES

- Pay de mango
- Cocada
- Pastel de elote



Plaza Cuatro Caminos, tercer piso
Reservaciones: (871) 747-2220
www.elagave.com.mx
/ElAgaveCimaco
@ElAgaveTrc

PERRY ELLIS



📍 PLAZA CUATRO CAMINOS | HIDALGO
www.cimaco.com



 **cimaco**[®]
Lo Mejor Para Vivir Bien



**COCINA
JAPONESA**



SUSHI GO MX

Con un diseño vanguardista y un ambiente relajado, Sushi Go Mx llega a la ciudad de Torreón en el 2017, convirtiéndose en su tercera sucursal ya que en Tuxpan, Veracruz, abrieron por primera vez sus puertas a los comensales en el 2013. En este lugar podrás disfrutar de un delicioso menú diseñado por el chef Carlos Peralta, en el que se usan técnicas de la antigua cocina japonesa fusionadas con una gran variedad de ingredientes. El restaurante tiene capacidad para 70 personas, o si lo prefieres, puedes disfrutar de su comida hasta la puerta de tu casa. Uno de sus más grandes atractivos son las peceras que te reciben desde la entrada al lugar, pasando por unos cómodos sillones que te permiten ver hacia una de las principales avenidas de la ciudad, mientras que su barra de bebidas es una vista obligada para quien acude a este lugar por su luminosidad.

THE CHOICE

- **ENTRADA:** Kushiage ebi Edith
- **SOPA:** Misoshiru
- **ESPECIALIDAD:**
Pasta schezuan de camarón
- **SUSHI:** Clauduchis
- **POSTRE:** Helado Tempura

EL CHEF
Carlos Peralta



Plaza Pabellón 18-10
Blvd. Independencia No. 2500 Ote.
Col. La Estrella
☎ (871) 204-7170
f /Sushi Go Torreón
@SushiGoMx

SAN ARMANDO

vívelo *Feliz*

***¡Aprovecha los precios de preventa de nuestros
nuevos modelos de casas!***

Contamos con lotes desde 257 m² hasta 2000 m²

¡Compra tu lote ya!



A solo 5 min del Periférico R.L.S



Pregunta por nuestros planes de financiamiento

Nuestros Asesores Comerciales con gusto te atenderán. ¡Agenda tu cita!

 **(871) 297 5095**

   **/SanArmandoMx**



**COCINA
HAWAIANA**



BORU

POKES AND BOWLS

Fundado el 7 de agosto del 2017, Boru es un restaurante de comida fast-casual. Fue diseñado para pocos comensales, con un espacio para alrededor de doce comensales. Su arquitectura destaca por proyectar la limpieza y frescura, dos de las cualidades más importantes para este negocio. Su principal reto a lo largo de este tiempo ha sido el capital humano, pues más allá de buscar reclutar personas, su objetivo es que los postulantes se sientan atraídos por la empresa, y que puedan brindar el mejor servicio, mostrando excelente disposición. Actualmente cuentan con cuatro sucursales, dos en Monterrey, una en Saltillo y una en Torreón.

THE CHOICE

Spicy tuna
Tostadas de atún
Egg rolls

PLATO ESTRELLA

Spicy tuna



BōRU

POKES & BOWLS

Plaza Duo II
Bld. Independencia No. 3840 Local 4
Col. El Fresno, Torreón Coahuila
☎ (871) 182-0851
(no hay reservaciones, solo pedidos)
🌐 www.boru.com.mx
📱 /BORU
📷 @boru.mx



**Herédarles protección y tranquilidad
a los que más amas**

SEPTIEMBRE

MES DEL TESTAMENTO



**Notaría Pública No. 27
y del Patrimonio Inmobiliario Federal**

Lic. Alejandra Calderón Flores

Calle Mónaco 130, Col. San Isidro 27100
T. (871) 204.10.80 al 82

 Notaria Publica 27 Torreon
 notariapublica27@hotmail.com





CARL'S JR.

Con una arquitectura contemporánea, Carl's Jr. ha ofrecido por décadas un ambiente confortable y familiar, posicionándose como un referente de máxima calidad tanto en productos como en servicios e instalaciones. Hoy en día es uno de los restaurantes más reconocidos, con un total de 3,750 franquicias en todo el mundo, de los cuales 287 operan en México. Constantemente están innovando, ofreciendo hamburguesas diferenciadoras con ingredientes únicos, estaciones de refresco con relleno ilimitado, servicio a la mesa y alimentos preparados al momento de ordenar. Se han consolidado como una empresa líder, sólida y confiable, ganándose la preferencia de miles de clientes.

THE CHOICE

- Desayuno: The Breakfast Burger
- A la parrilla: Double Western Bacon Cheeseburger
- De pollo: Big Chicken Fillet
- A la orden: CrissCut Fries
- Ensalada: Original Grilled Chicken Salad
- Bebida: Vanilla Hand-Scooped Ice Cream Shake
- Postre: Chocolate chip cookie



THE ORIGINAL THICKBURGER



www.carlsjr.com.mx
[/Carls Jr. México](https://www.facebook.com/CarlsJr.Mexico)
[@CarlsJrMx](https://twitter.com/CarlsJrMx)
[@carlsjrmex](https://www.instagram.com/carlsjrmex)



ASOCIADOS

Es un programa de atención médica en que los asociados tienen derecho al uso de los servicios médicos de esta institución, tales como:

- Internamientos
- Cirugías
- Terapia intensiva
- Servicio de urgencias
- Servicio de laboratorio
- Servicio de imagenología
- Consultas médicas en urgencias
- Consultas con médicos especialistas (según red de médicos ya definido)

Para tener acceso a este programa se paga una inscripción única según la edad del interesado y una cuota cada mes.

Las especificaciones sobre el uso de cada uno de los servicios, los montos de las inscripciones, cuotas mensuales, tiempos de espera y los detalles de este programa se define en el reglamento y sitio web de asociados vigentes.

Para mayor información comuníquese con nosotros

 705-3333 ext. 524

*Aplican restricciones.

La atención que TÚ mereces

Impulsando el crecimiento de negocios laguneros



JESALA

Fue en diciembre de 1989 cuando Jesala abrió sus puertas en Torreón, enfocándose primeramente en muebles para el hogar. Con el paso de los años el establecimiento fue evolucionando y a partir del año 2011 comenzaron a integrarse proveedores de programas de ahorro de energía gubernamentales. En el 2013 se transformaron por completo para dar apoyo a los emprendedores, comercializando equipos para los negocios. El objetivo principal de esta empresa ha sido colaborar con cada empresario de La Laguna para que obtengan los mejores productos. A la fecha, cuentan con más de tres mil clientes que van desde pequeñas misceláneas, cafeterías, banqueteros y carnicerías, hasta grandes hoteles, restaurantes y tiendas de autoservicio.

Conscientes de las necesidades de cada uno de sus clientes, se han enfocado en hacer la vida más sencilla para ellos, realizando cotizaciones en cinco minutos, respondiendo solicitudes de crédito en 24 horas y contando con la garantía de que los equipos serán entregados máximo un día después de su autorización; en caso de no ser así, otorgan el 5% de regalo sobre la compra. De esta manera han logrado ganarse la confianza de cada persona que decide equipar su negocio con Jesala.

Su enfoque va también hacia la generación de experiencias, convirtiendo cada visita en una posibilidad para que los clientes potencialicen sus negocios. Cada plan que ofrecen va completamente personalizado, ofreciendo asesoría y seguimiento en las instalaciones. Además, cada venta de equipos incluye dos sesiones de mantenimiento preventivo, prolongando la vida útil de los productos.

Ha sido así como Jesala ha logrado caracterizarse por garantizar la tranquilidad de sus clientes y por acompañarlos en cada paso, ofreciendo también oportunidades de financiamiento. Más que un proveedor, se trata de un gran aliado en el crecimiento de tu próximo proyecto.



J E S A L A

Av. Allende No. 4384 Col. Nueva California, Torreón Coahuila
(871) 721-1397
(871) 580-8730
www.jesala.com
/Jesala Torreón

El producto estrella

¿Sabías que el sol proporciona en una hora la energía que el mundo consume en un año? La tendencia en la energía va en aumento, y por ello, Jesala ofrece equipos, maquinaria y módulos solares para cualquier negocio de procesamiento o almacenamiento de alimentos.



Con un equipo de trabajo conformado por más de 20 personas, esta empresa lagunera ha consolidado su presencia en la región por casi 30 años, apoyando el crecimiento y desarrollo de la economía, al poner al alcance de los emprendedores el equipo de la más alta calidad.



JESALA



**Presupuestos en
5 minutos**

Respuesta
a tu solicitud
de crédito en **24** HORAS

**Entrega de tu equipo un día
después de la autorización
o te regalamos el 5% de
tu compra**

Av. Allende #4384 Nueva California, Torreón

☎ 7 21 13 97

☎ 87 15 80 87 30

🌐 www.jesala.com

📍 Jesala Torreón



**"Descarga
aquí"**

Equipos de:

- ✓ Refrigeración
- ✓ Cocción
- ✓ Parrilla
- ✓ Cuartos Fríos
- ✓ Grupo Cárnico
- ✓ Paneles Solares

VINO A LA VISTA

Las empresas que a continuación presentamos se han caracterizado por ser importantes bodegas con presencia y reconocimiento alrededor de México y el mundo gracias al fino sabor e inigualable calidad de su principal producto: **el vino**.





#MODO GUERRERO

EMILIO ORRANTIA



HACIENDA DEL MARQUÉS

EL VINO ES ARTE QUE SE PUEDE DEGUSTAR Y DENTRO DE SU
ESENCIA, TRASCENDER EN EL TIEMPO



EL ENÓLOGO

Fernando Andrés Madero Vera

Edad:
29 años

Experiencia:
Trabajó en vendimias en Chile,
Australia, Napa y Sonoma,
California

Estudios:
Diplomado en Enología por la
Universidad Católica de Chile

Vino Predilecto:
Un buen vino mexicano con
una gran compañía



La bodega fue fundada en 2012 gracias la visión de Fernando Madero Ruiz junto con el apoyo de su hijo e hijas, que en una propiedad perteneciente a la familia Madero, ahora por su 4^a generación, y rodeada de Nogales Centenarios, se le dio lugar al viñedo Hacienda del Marqués, con cepas provenientes de Mercier Francia con las variedades como Cabernet Sauvignon, Shiraz, Merlot, Malbec, y Tempranillo, que le han dado forma a un proyecto con un suelo y clima privilegiado en el corazón de Parras de La Fuente Coahuila. El negocio está dirigido por el Sr. Fernando Madero Ruiz y la Bodega a cargo de su hijo Fernando Andrés Madero Vera.

THE CHOICE

Estos son los 3 vinos más representativos de Hacienda del Marqués:

- 3io blend crianza 2016
(Shiraz, Merlot y Cabernet Sauvignon)
- Huno Cabernet 2017
- Huno Shiraz 2018



Francisco I. Madero No. 87
Col. Centro, Parras, Coahuila
www.haciendadelmarques.com
f Hacienda del Marqués Mx
@ haciendadelmarquesmx
@ madero_87

*IMPOSIBLE NO VERLO,
Y ESCUCHARLO.*



Blvd. Independencia 2200 Ote.
Col. Estrella, Torreón, Coah.
Tel. (871) 747 27 00
Twitter Facebook Instagram ToyotaLaguna
www.toyotatorreon.com.mx

GR TOYOTA
Supra

IT'S NOT A CAR, IT'S AN ICON.

BODEGA RIVERO GONZÁLEZ



Fundado en 1998 en Parras, Coahuila, nace como un hobby el Rancho Buena Fe. En ese mismo año se sembraron las primeras uvas de Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. En 2003 se comercializa el primer tinto con el nombre Rivero González. Además ofrece productos regionales gourmet y tiene un excelente equipo para brindarte una variedad de experiencias como recorridos con cata maridaje, cazuelas con comida mexicana y recorridos a caballo y calandria. También cuenta con un salón de eventos al aire libre con capacidad de 550 personas.

THE CHOICE

Los vinos más representativos de Rivero González son los siguientes:

- Rivero González Tinto
Merlot 50% + Cabernet Sauvignon 40% + Cabernet Franc 10%
- Rivero Gonzalez Blanco
Cabernet Sauvignon 100%
- Scielo Blanco
Chardonnay 100%



EL ENÓLOGO

Oscar D. Gaona

Edad: 35 años

Experiencia:

22 años en la industria, ha trabajado en el Valle de Parras, Australia, Canadá y próximamente en Estados Unidos

Estudios:

Ing. en Biotecnología por el Tecnológico de Monterrey, con posgrado en Enología por parte de la University of Adelaide (Australia)

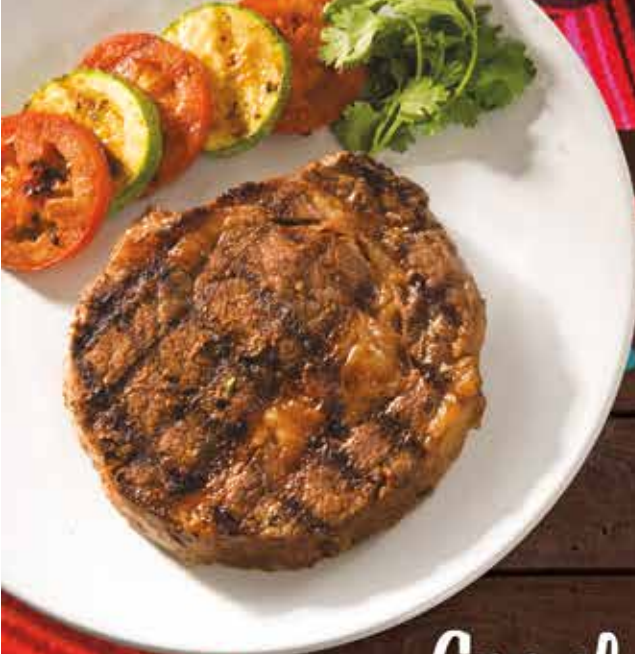
Vino Predilecto:

"Más que un vino, me gusta vinificar la variedad Shiraz, la cual se da estupendo en el Valle"



RIVERO GONZÁLEZ

Calle Buena Fe No. 100
Col. Los Ángeles, Parras, Coahuila
(842) 100 5042
recorridos@riverogonzalez.com.mx
www.riverogonzalez.com.mx
Bodega Rivero González
bodegariverogonzalez



Con el auténtico sabor de

MÉXICO

La Tienduca



15% DESCUENTO
EN TODA LA LÍNEA
CASTILLA

Vigencia del 01 al 30 de Septiembre 2019 ó hasta agotar existencias. Aplican restricciones.



Calz. Ávila Camacho, esq. con José Ma. Del Bosque No. 1850
Col. Santa María, Torreón, Coah.
Consulta horarios de atención en www.ganaderiarevuelta.com.mx
f /La Tienduca de Ganadería Revuelta i /La.tienduca

SERVICIO A DOMICILIO
871 747 47 07
ÁREA RESTRINGIDA



CUATRO ANGELES

CUATRO GENERACIONES BRINDANDO LO MEJOR
DE NUESTRA TIERRA



Vinos Cuatro Angeles nace por cuatro generaciones bautizadas con el nombre de Ángel, siendo el segundo, don Ángel Morales Morales, Licenciado en Ciencias Químicas por el Tec de Monterrey, quien desde muy joven trabajó en la industria vinícola. Uno de los aspectos determinantes para el arranque de este proyecto vitivinícola fue el estar en la región lagunera, que en los 70's y 80's fue una de las zonas más importantes en la mencionada industria. Finalmente, la casa vitivinícola nace en 2013, encontrando el potencial necesario para la producción de vinos de gran calidad en esta tierra.

THE CHOICE

Los vinos más representativos de Cuatro Angeles son los siguientes:

- Blend de la Casa Cuatro Angeles, la cual obtuvo medalla de plata en el Concurso Mundial de Bruselas
- Blanco, el cual obtuvo 84 puntos en Aigle, Suiza
- El tinto Shiraz



EL ENÓLOGO

Ing. Ángel F. Morales Morales

Edad:
79 años

Experiencia:
Fue enólogo de Casa Madero y Director de Producción; además trabajó en diversos cargos en Cia. Vinícola de Vergel y escribió el libro "La cultura del vino en México"

Estudios:
Lic. Ciencias Químicas por el Tecnológico de Monterrey, y Enología en Burdeos y en la Universidad de California en Davis

Los responsables de la bodega son el Dr. Ángel Morales Salazar, en el área de Administración, y el enólogo Ángel F. Morales Morales.

CUATRO ANGELES®

Av. A. Dueñez Orozco No. 80
Ciudad Industrial de Torreón
☎ (871) 727 8181
☎ (871) 750 5530
🌐 www.vinoscuatroangeles.com
📱 Vinos Cuatro Angeles
✉ vinos.cuatroangeles@gmail.com

PLAYDOIT.MX

Casino en Línea & Sportsbook



EN VIVO TV

JUEGA EN LÍNEA LAS 24 HORAS · JUEGO RESPONSABLE

\$500
DE REGALO
AL REGISTRARTE

\$ **TU PAGO**
EN MENOS
DE 1 HORA

DISFRUTA DE TODOS LOS PARTIDOS EN VIVO
DE NFL Y MLB CON LIVE STREAMING GRATIS.



SEGOB

(+18)

PERMISO SEGOB DGAJS/SCEVF/P-02/2005

ACEPTAMOS TARJETAS BANCARIAS VISA Y MASTERCARD



ENTRA A GANAR

VINOS DON LEO

EXCELENCIA DE LA UVA AL VINO



ENCARGADO DE LA BODEGA

David Mendel Cordero

Edad:

42 años

Experiencia:

19 años al frente de la bodega

Estudios:

Administración Agropecuaria

Vino Predilecto:

"Todos me encantan, depende mucho del lugar y el estado de ánimo en que me encuentre"

El viñedo comenzó su primera plantación en el año 2000. En 2007 obtuvieron su primer vino, Don Leo Cabernet Sauvignon / Shiraz. Día con día se presentan retos, desde el cuidado de la planta que está expuesta hasta las inclemencias del clima, siempre tratando de hacer las cosas mejor y con más calidad. El responsable de la bodega es el Ing. David Mendel, lugar donde tienen la opción de escoger diferentes paquetes para probar sus vinos y hacer recorridos para conocer su viñedo explicando los procesos vitivinícolas.

THE CHOICE

Los vinos más reconocidos de Don Leo son los siguientes:

- Don Leo Pinot Noir
- Linde Cabernet Sauvignon / Merlot
- Don Leo Kosher



Bldv. Jesús Valdés Sánchez S/N
Km 8.52
Arteaga, Coahuila, 25369
☎ (844) 698 2200
🌐 www.vinosdonleo.com
📱 @vinosdonleo
📷 @vinosdonleo
🐦 @VinosDonLeo



SEPTIEMBRE *mes del testamento*

APROVECHA LOS DESCUENTOS
DEL MES PARA TRAMITARLO,
NO LO DEJES PARA DESPUÉS.

Notaría
Pública No. 89

Calle Niños Héroes #431 Nte. Col. Centro Torreón, Coahuila
Tel: 871 793 77 71 notariapublica89torreon@gmail.com



Decálogo para desarticular el Conflicto

Raúl Franchi Martínez

Profesor del área académica de Factor Humano de IPADE Business School, en alianza con Great Place to Work® México

En toda actividad humana con carácter arduo siempre habrá diferencias, tensión y desde luego conflicto. No hay liderazgo sin conflicto y cuando el líder evita enfrentarlo, o permite que este se expanda, el ambiente de trabajo se deteriora. Esta realidad es paisaje común en las organizaciones, por lo que conviene reflexionar brevemente sobre cuáles son sus causas, consecuencias y posibles soluciones.

Existen organizaciones en las que se rehúye al conflicto por temor a herir susceptibilidades, pero las diferencias se canalizan por debajo de la mesa y con golpes bajos. En el fondo suele haber un desorden en la valoración de quienes somos, así como en lo que representan los demás y en la propia organización.

Por ejemplo, una baja autoestima genera inseguridad y sensación de vulnerabilidad, que se traducen en posiciones defensivas. En cambio, una persona con una estimación recta de sí misma tiende a ver la realidad como es, sin la distorsión que provocan pasiones como el rencor, la envidia o el miedo.

Estas son diez recomendaciones que ayudarán a enfrentar el conflicto:

1. Actuar cuanto antes. No conviene dejar que las diferencias se resuelvan solas, pues la tensión puede escalar hasta salirse de control.

2. Entablar un diálogo franco. Detrás de todo conflicto hay una comunicación deficiente. Es importante abordar las cosas cara a cara, con las personas adecuadas y en el momento oportuno. Conviene ser transparentes y evitar los chismes típicos del “te lo digo Juan para que me escuche Pedro”.

3. Promover las habilidades de socialización. La empatía, la asertividad y todo lo que se entiende por inteligencia emocional constituyen competencias clave en un líder, así como en la elección de los integrantes del equipo.

4. Anticipar focos de tensión. El líder no puede ignorar un diagnóstico mínimo de su organización que incluya un “mapa emocional”, una idea del clima laboral imperante, de los niveles de presión y la tensión que esta genera y la presencia de silos. Evitará ser ingenuo, ignorando las historias ocultas dentro del clima laboral, y otros factores complejos.

5. Definir reglas claras. Un líder asegurará que todos tengan muy claras las conductas deseables. Por ejemplo, promover que las diferencias se enfrenten oportunamente, de la manera correcta y sin dejarlas crecer. Evitar las conductas indeseables, como gritar, ofender, insultar o faltar al respeto. De alguna manera las primeras habrán de ser estimuladas y las segundas sancionadas.

6.

Buscar puntos de acuerdo. Para fomentar la flexibilidad conviene razonar y argumentar en forma dialéctica, identificando cuales son los puntos que reciben oposición o ideas opuestas. Se buscará una síntesis que tenga por objeto la verdad y el bien común. Encontrar los puntos comunes significa que no siempre hay que elegir entre el blanco y el negro, ampliando la perspectiva.

7.

Escuchar, escuchar, escuchar. Una parte fundamental de la prudencia directiva es la docilidad. Conocer la posición de los involucrados exige tiempo y oídos atentos. Cuando se carece de experiencia en el arte de escuchar conviene buscar a los expertos o una perspectiva fresca que ayude al líder a ser más objetivo.

8.

Controlar la ira. El auto-control es un ingrediente imprescindible para zanjar las diferencias en forma sana y positiva. La gente entiende cuando el líder explota de manera razonable y por una causa justificada, lo que lastima y provoca resentimiento es la percepción de injusticia.

9.

No tomar nada personal. Lo más difícil es dejar fuera las posiciones personales y las rencillas. En nuestro país tendemos a ser muy “sentidos” ante cualquier desaire, crítica o reprimenda. El problema de quienes acumulan agravios sin manifestar abiertamente su descontento es que buscarán la oportunidad de una revancha.

10.

Controlar el ego. Las personas seguras de sí mismas tienden a ser sencillas. Quién sabe quién es, no ansía ser percibido como infalible y se muestra flexible al sopesar puntos de vista distintos, o abandonar los propios.



Todo lo anterior se resume en una sola cosa: aplicar la prudencia de manera que la razón, las virtudes y la madurez prevalezcan, frente al imperio de las bajas pasiones y de los intereses personales. Un líder prudente sabe cuándo buscar la armonía y cuándo es necesaria cierta confrontación; sabe apretar, pero con algodones; reúne la sensibilidad de un diplomático y la firmeza de un coronel.

Trabajar en un clima de armonía no significa estar libre de diferencias y conflictos. Siempre es bueno que exista cierta tensión y, en general, el desacuerdo es sano. En el conflicto hay una parte positiva cuando es producto de un interés genuino en el proyecto, de buscar el bien del grupo o de una intención sana por defender la verdad.♦

**Great
Place
To
Work®**



YEMA es una marca mexicana que crea y vende directamente a consumidores productos conscientes y saludables. Empezamos con comida, belleza y utensilios del hogar, en un futuro tendremos muchas más categorías como bebé o mascota.

Al ser una tienda y una marca, tenemos menos intermediarios y esto nos permite bajar los precios de productos de calidad.

Además, YEMA co-crea sus productos directamente con el consumidor a través de una conversación cercana y eventos de co-creación, lo que nos permite acercar los beneficios de los productos a lo que la gente realmente busca. ¡Cada quién puede registrarse en www.yema.mx en caso de querer co-crear!

POR LAURÉNE MARIE
CO FUNDADORA DE YEMA Y LUUNA

¿Cómo comienzas tu negocio?

Creamos YEMA para que más gente pueda beneficiarse de productos conscientes y saludables resolviendo un tema de acceso en cuanto a precios, geografía e información.

Frente a un aumento fuerte de enfermedades crónicas en México (por ej. diabetes, hipertensión, obesidad), quisimos hacer algo para que el acceso al consumo saludable se pudiera extender a más personas.

Hacemos esto no sólo ofreciendo una gama de productos saludables a mejor precio, sino también entregando información digerible respecto al impacto en la salud y el medio ambiente. Con esta información buscamos empoderar a cada persona para que tome decisiones de compra según lo que él o ella valore.

¿A qué retos y dificultades te enfrentaste en un principio?

► El primer gran reto es la complejidad del modelo. Por un lado, somos marca y tenemos demasiados productos a desarrollar de cero. Y llevar esa idea hasta el anaquel, es un proceso complejo para el cual grandes marcas se tardan meses o hasta años. Nosotros buscamos optimizarlo con tecnología, procesos internos ágiles, y una retro-alimentación constante del consumidor; por otro lado, somos tienda y tenemos que armar toda la operación de un distribuidor tradicional (e-commerce, bodega, tiendas, etc.).

► El segundo gran reto queda en lanzar una nueva marca de manera exitosa. Estamos ofreciendo productos que la gente come o se aplica al cuerpo, por lo que es crucial crear confianza y ofrecer oportunidades para que la gente pueda probar los productos (por ej. en eventos de co-creación, ofreciendo muestras, mostrando reseñas).

¿Qué se viene en un futuro para tu empresa?

► ¡Más productos, más categorías, más tiendas, y también... ojalá más diálogo y co-creación!

Ya tenemos un e-commerce (www.yema.mx) muy distinto a lo que los demás sitios tienen: puedes filtrar todos los productos según lo que tú valoras (por ej. dieta alta en hierro, certificación orgánica, productos de belleza sin sulfatos, etc.).

Además, en noviembre, en la Ciudad de México, abriremos nuestra primera tienda física. A la imagen de nuestro ecommerce, haremos un esfuerzo para que la experiencia no sólo sea agradable sino que también sea informativa, por ej. con contenidos sobre los beneficios de los productos de manera clara.

¿Cómo conocen a Endeavor y cómo los ha apoyado en su crecimiento?

Soy emprendedora Endeavor desde el 2016, un año después haber co-fundado una empresa D2C (Direct To Consumer) de colchones, la cual se llama Luuna (www.luuna.mx).

Ahora, en YEMA, Endeavor nos sigue ayudando con mentorías de personas que tienen un gran conocimiento de la industria y del consumidor mexicano, lo cual nos ayuda a reforzar nuestro propio entendimiento y reducir la tasa de errores. ♦



TIPS PARA EMPRENDEDORES

1. ¿Cómo arrancar tu negocio de forma satisfactoria?

- Invertir tiempo en elegir con quién trabajar: desde socios hasta empleados. Por la premura, hay muchas decisiones a tomar muy rápidamente, pero recomiendo tomar el tiempo de reclutar bien. En particular, en equipos chiquitos, pues cada persona tiene mucho impacto al margen.
- No se puede hacer todo al inicio, entonces es importante definir bien los objetivos de cada etapa del negocio.

2. ¿Qué oportunidades han encontrado gracias a Endeavor?

- Conocer a mentores y emprendedores de alto nivel que permiten retar y enriquecer lo que vamos desarrollando. Endeavor es como una familia que siempre busca la manera o la persona que permite apoyarte en el reto en el cuál te encuentras.

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

- En muchos casos puede parecer que nunca hay un buen momento para emprender, en particular por razones económicas, pero si de verdad es un tema que te apasione, lánzate, para no arrepentirte y entender rápidamente cuál es el camino profesional y de vida que quieres seguir.
- Emprender es como una montaña rusa en el sentido que las emociones tanto positivas como negativas son ampliadas: los momentos alegres se sienten más alegres pero también los momentos difíciles se sienten más difíciles. Un emprendedor debe ser un soñador resiliente para pasar los momentos duros y seguir soñando en grande.

endeavor





Talento humano, el ingrediente secreto

Por ManPower Group



Sabemos que todo platillo requiere de ingredientes y procesos indispensables para que este sea exquisito, sin embargo, hay ingredientes clave que ayudan a dar ese toque final. Algo similar ocurre en las organizaciones; para consolidar una buena organización se necesita del talento humano más apto, con la adecuada combinación de habilidades que les permitan crecer y desenvolverse en sus lugares de trabajo sin tener que competir con la tecnología en esta era de cambio.

Hoy, en la gastronomía como en el mundo laboral, contar con el talento humano como ingrediente secreto, resulta cada vez más difícil. Para 2020, el 67% de los empleadores espera construir su propio talento, mejorando así su mano de obra, debido a la dificultad que tienen para encontrar personas que cubran los perfiles requeridos.

Contar con talento diverso, enriquece aún más a las organizaciones, e incluso impulsan el crecimiento y adaptación a nuevos roles o habilidades que se demandan día con día; por ello es importante crear estrategias en temas de evaluación y aprendizaje continuo que les permitan a los colaboradores desarrollarse dentro de sus lugares de trabajo. La evaluación contribuye a los empleadores de un 50% a un 80% a mantener a su personal actualizado, entenderlo, motivarlo, e incluso vincularlos al rol más afín.

Otro punto importante es la selección, ya que, para tener al personal más calificado, las empresas deben llevar a cabo procesos, que les permitan tomar la mejor decisión con base a las características

y habilidades que necesitan para cubrir los puestos; en esta parte, tanto candidatos como empleadores deben crear un vínculo que les permita tener interacción y sobre todo los candidatos perciban la atención y el seguimiento adecuado en la búsqueda de empleo.

Ejemplo de ello, es en el momento en que se reciben las solicitudes de empleo, el empleador debe brindar una atención adecuada y enviar respuesta oportuna al candidato, debido a que estos también son considerados consumidores potenciales y para ambos, la primera impresión será de suma importancia. La falta de confianza entre empleador y empleado genera un impacto negativo en al menos el 42% de los candidatos.

El 53% de los candidatos para un empleo en México, manifiesta que tener una mala experiencia en el proceso de selección, genera desconfianza en ellos, restándole credibilidad a la propia empresa, la falta de transparencia salarial y las experiencias negativas generan un impacto desfavorable en la búsqueda de empleo; mientras que el 59% de los candidatos espera que solicitar trabajo sea igual de sencillo como realizar una compra en línea.

Las organizaciones necesitan adoptar estrategias convenientes para el futuro, para lograr un mayor desarrollo y rentabilidad, de lo contrario tendrán dificultad de conseguir el talento calificado que necesitan y la creación de nuevos puestos. Para 2020 los empleadores ofrecerán capacitaciones significativas a un 54% de sus empleados esperando con ello lograr una mejora de competencias y un camino de aprendizaje. ♦



CUATRO D

TORNEO ANUAL DE PADEL

**DEL 10 AL 19
DE OCTUBRE**
EN LAS INSTALACIONES DE

Padel one
CLUB

CATEGORÍAS:

CAMPEONATO B

INFANTIL:

2NDA FUERZA, 3ERA FUERZA

DAMAS:

1ERA FUERZA, 2NDA FUERZA
3ERA FUERZA

CABALLEROS:

1ERA FUERZA, 2NDA FUERZA
3ERA FUERZA

COSTOS:

ADULTO SOCIO \$700
ADULTO NO SOCIO \$800

DAMAS: SOCIO \$500
NO SOCIO \$600

NIÑOS: \$400

PREMIOS:

CAMPEONATO B BOLSA

\$30,000

1ERA TROFEO DAMA Y CABALLERO
2NDA TROFEO DAMA, CABALLERO, NIÑOS
3ERA TROFEO DAMA, CABALLERO Y NIÑOS

CIERRE DE INSCRIPCIONES:

VIERNES 4 DE OCTUBRE

MÁS INFORMACIÓN:

📧 padeloneclub@hotmail.com
☎ 8712170573

JUEVES 10



ROMPEHIELOS

Arranque del torneo,
taquiza de bienvenida
entrega de kits de
bienvenida a los
participantes.

JUEVES 17



Concierto con "Eliú
Escobedo y el acto",
degustación de
quesos y vino tinto.

SÁBADO 19



Finales y cena de
clausura del torneo,
entrega de trofeos
y rifas para los
jugadores.



CUATRO D

Happy Love
Breakfast - Lunch & Dinner

SR.KIMONO
RESTAURANTE BAR JAPONÉS TEPPANYAKU

PARVADA

GRUPO
MISOL

Padel one
CLUB



Fotografías por José Luis García

Motivado por la posibilidad de transmitir sus ideas al video, Daniel Hawk decidió involucrarse en el mundo audiovisual. Con 29 años de edad ha logrado posicionarse en este mercado gracias a sus innovadoras aportaciones, su dedicación, estética y buen gusto. Actualmente cuenta con varios proyectos comerciales y sociales y ha logrado establecer su propio negocio bajo su marca personal, conquistando el sueño de plasmar su creatividad en videos.

“Me motiva el hecho de darme cuenta lo que he avanzado... Después de años de estar picando piedra por diferentes lados es satisfactorio ver en dónde me encuentro”.

Tras estudiar la carrera en Ciencias de la Comunicación y participar en diferentes proyectos, Daniel Hawk tomó la decisión de crear su propia productora de video. Su mercado abarca diferentes sectores, enfrentándose a diferentes retos audiovisuales y manteniendo relaciones laborales con varios clientes. Su compromiso con este medio lo ha llevado a formar parte de congresos y talleres en México, Brasil y España, cubriendo desde la realización de bodas hasta la creación de contenidos comerciales.

Asegura que el secreto detrás del éxito de sus proyectos recae en un completo enfoque por conocer al cliente. En el área comercial su objetivo principal es identificar las necesidades, conocer cuál es el mensaje a transmitir y aportar su parte creativa. Por el lado social busca generar confianza para poder conocer más de su cliente y transmitir, además de cada momento, la esencia de ellos en uno de sus días más importantes. Una de sus más grandes satisfacciones es el po-

der trabajar con gente diferente cada día. Como él mismo lo menciona “un día puedas estar grabando cuestiones corporativas y al siguiente una clínica de rehabilitación; eso es lo que le quita la monotonía a esta profesión, además, de cada cliente se aprende bastante”.

Detrás de cada trabajo también existen importantes retos, como el hecho de equilibrar la parte creativa con cada una de las necesidades o requerimientos de las empresas. Consciente de que este mundo cada día se hace más competitivo, Daniel busca que sus aportaciones puedan hacer la diferencia.

Su objetivo ahora es seguir posicionándose en el mercado local y abrirse camino en el norte del país. Quiere también incursionar en nuevas áreas, como la creación de videoclips musicales, mientras continua ganándose la confianza de sus clientes actuales, entre los que destacan Comercializadora DECASA, Surman Motors, Piña Natural Orgánico y Metta Training Academy.



f /Daniel Hawk FilmMaker

ig @danielhawk.filmaker



#IberoTransforma

POSGRADOS DE NEGOCIOS

- Administración y Alta Dirección
- Administración de Proyectos
- Especialidad en Finanzas y Mercados

*La maestría en Administración y Alta Dirección de la Universidad Iberoamericana Torreón ocupa la posición 8 del ranking "Los mejores MBA de México 2019" de la Revista Expansión.

Informes: 7051068 y 7051090 ☎ 8717616477
posgrados.negocios@iberotorreon.edu.mx



CIUDAD DE MÉXICO • LEÓN • PUEBLA • TIJUANA • TORREÓN

VICTOR MUÑOZ

UNA FUENTE INAGOTABLE DE IDEAS DE NEGOCIO



VICTOR Y VALERIA SOCIOS PHYSIO ELITE



Con gran éxito, Victor Muñoz y su equipo de trabajo han logrado establecer un interesante modelo de negocio, el cual maneja de manera integral un espacio enfocado en la rehabilitación, cuidado de la salud y seguimiento de actividades físicas. A través de Physio Elite han conquistado el mercado lagunero, buscando ahora llevar el concepto a otro nivel, extendiéndola al resto del país.

El comienzo: Physio Elite

Al inicio Víctor solo se enfocaría en atender a sus pacientes en un pequeño espacio, pero al poco tiempo se vio rebasado por la gran cantidad de clientes con la que contaba por lo que buscó un nuevo lugar. A la par de esto creó un software que sirviera de apoyo para el seguimiento de cada persona, una idea que logró concretar con éxito y definir como la clave para el crecimiento de Physio Elite.

A través de dicha aplicación se obtiene un seguimiento puntual del paciente: todos los expertos en el área de rehabilitación están al tanto del progreso que se está alcanzado, identificando sus necesidades. Esto le permitió a Victor ofrecer un servicio con el que sus clientes estuvieron sumamente contentos, llevándolo a ser ampliamente recomendado y a fortalecer su presencia en la región lagunera.

EN CUATRO AÑOS
PHYSIO ELITE
HA LOGRADO GANARSE
UN NOMBRE IMPORTANTE
EN LA REGIÓN

Consolidando su modelo de negocio

En cuatro años Physio Elite ha logrado ganarse un nombre importante en la región, ha obtenido renombre debido al seguimiento que han hecho a sus pacientes y a su compromiso por fomentar la actividad física. Durante todo este tiempo se han convertido en referente de trabajo y dedicación, y prueba de ello han sido las puertas que se han abierto para Victor.

En los últimos meses tomó la decisión de organizar una carrera atlética. Gracias al contacto que ha tenido con diferentes deportistas se empapó del tema y descubrió la necesidad de crear una competencia diferente. Fue por ello que se decidió a crear la carrera Physio Elite - Hacienda del Rosario. En ella, los participantes disfrutarán de una experiencia que abarcará diferentes puntos, no solo el de correr. Al adquirir un pase ELITE tendrás la oportunidad de disfrutar de otros beneficios, como masajes previos, rehabilitación posterior, seguridad todo el camino, un desayuno al finalizar la competencia, e incluso una cuponera para obtener más servicios.

El éxito de esta carrera se refleja no solo en la cantidad de participantes, sino también en el número de patrocinadores. Grandes y medianas empresas de la región han depositado su confianza en el proyecto de Víctor, apoyándolo desde el primer minuto y ofreciendo su patrocinio, respaldados únicamente en el renombre que Physio Elite ha sabido ganarse.

La cereza en el pastel: Comenzando el sueño de franquiciar

La inquietud de Victor por seguir generando nuevas ideas de negocios no se detiene, y hoy en día se ha abierto camino para escalar aún más con Physio Elite, creando un modelo de franquicias que le permita llevar el proyecto aún más lejos. Convencido de que cada ciudad del país puede tener acceso a este software, se organizó para que en un máximo de seis meses estén creados todos los formatos que le permitan a otra persona establecer su propio negocio. Tener una franquicia como esta no es solo adquirir todos los documentos, procesos y derechos del software, sino también sumarte a una gran familia donde encontrarás el respaldo de un equipo de trabajo ya consolidado que se ha caracterizado por una inigualable entrega.

marfili**M**
active**wear**



VIVE CON PASIÓN

PUNTO DE VENTA

cimaco
Lo Mejor Para Vivir Bien

CONTÁCTANOS

📷 MARFILIOFFICIAL f MARFILICO ☎ (834) 116-1511

📧 PIDE TU PORTAFOLIO DIGITAL ✉ INFO@MARFILI.COM





Cuatro décadas conquistando el mercado industrial y automotriz

RIATSA



Con más de una decena de proveedores, Riatsa ha logrado abrirse camino en diferentes mercados, convirtiéndose en un importante aliado para sus clientes. Su valor recae en el servicio que ofrecen más allá de la venta, pues al adquirir un producto en este lugar la relación no termina ahí, sino que eres acompañado recibiendo asesoría. Detrás de este importante proyecto se encuentra el ingeniero Horacio Aranda, quien ha superado importantes retos y ha logrado consolidar el negocio en la región, transmitiendo sus ideas a nuevas generaciones y compartiendo su exitosa visión de negocio.

Riatsa
Refaccionaria Industrial y Automotriz

Bldv. Revolución No. 1013

Tel. (871) 722-3799

refac_ind@hotmail.com

www.riatsatiendaenlinea.com

El comienzo de la historia

Corría el año de 1981 cuando el Ing. Horacio Aranda vio la oportunidad de establecer su propio negocio. Confiesa que nunca se visualizó como emprendedor, pues al inicio encontró mucho crecimiento durante su carrera al ocupar diferentes puestos en empresas importantes.

Tras formar parte de la segunda generación de la Ingeniería en Química de la Universidad Autónoma de Coahuila, Aranda se integró al equipo de trabajo de Dupont, un puesto en el que alcanzó gran experiencia al pertenecer a él por 10 años. Al finalizar su ciclo en este lugar formó parte de Industrias Conasupo y más tarde llegó a las filas de Peñoles, en donde laboró por cuatro años.

Fue a su salida de esta empresa lagunera cuando comenzó su camino en el mundo de los negocios. Gracias a los innumerables contactos que hizo con proveedores y al apoyo de amigos cercanos, abrió las puertas de Riatsa, con la misión de llegar a establecerse como líderes en el ramo industrial y automotriz, ofreciendo además asesoría técnica y distribución de equipos para manejo de potencia. Durante todo este camino ha estado acompañado por su hijo, Álvaro Aranda, quien ha sido parte importante de la historia de este negocio. En sus inicios solo contaba con cinco proveedores, pero poco a poco la necesidad de los productos que comercializaban se hizo más grande y el catálogo se fue ampliando. En palabras del Ing. Horacio, fue un camino poco fácil, sobre todo considerando las diferentes crisis económicas a las que se enfrentaron, como la devaluación de 1983 y el error de diciembre en 1994. Pero superaron estos retos y consiguieron mantenerse a flote, encontrando crecimiento y creando conexiones con más aliados comerciales.

Actualmente Riatsa tiene un mercado activo en diferentes industrias, llegando a clientes del área minera, alimenticia, acerera y privada. Ahora, tienen su visión puesta en nuevos desafíos, como incursionar con nuevos productos, fomentar nuevas conexiones y seguir ofreciendo soluciones integrales a todos sus clientes.

Una alianza que fortalece el futuro: Transtecno

Dentro de los planes más importantes para RIATSA está el ampliar su oferta de valor al mercado, incursionando en el sector de reductores de potencia. Por ello, decidieron asociarse con Transtecno, una de las marcas más grandes de moto reductores a nivel mundial.



El líder detrás de Riatsa

Horacio Aranda egresó de la carrera de Ingeniera Química y formó parte de empresas como Dupont y Peñoles. En 1981 fundó Riatsa.

Con más de 40 años de trayectoria, la marca italiana les permitirá cubrir ampliamente las necesidades del mercado en territorio nacional. Todos sus equipos cumplen con las regulaciones europeas, alcanzando alta calidad. Otra de las grandes ventajas de los productos Transtecno es el fácil reemplazo de marcas más comunes, sin necesidad de realizar cambios por instalación al contar con modelos equivalentes para sustituir los equipos que se tengan instalados.

Como parte de esta alianza, Riatsa adquirirá un centro de ensamble en sitio, que les permitirá aumentar el número de stock. Partiendo de una gama de componentes y accesorios previamente listos, será posible ensamblar localmente diversos arreglos brindando así soluciones y optimizando tiempo y recursos.

Principales productos

- Rodamiento en general
- Rígido de bolas
- Rodillos
- Cilíndricos

Chumaceras

- Tensora
- Pared
- Tipo brida

Banda

- Industriales y de uso automotriz
- Transportadoras
- Transmisión de potencia
- Sincrónicas

Productos de transmisión de potencia

- Motores
- Reductores de velocidad



Invierten 90 mdd en ampliación de planta en Coahuila

La entidad continúa posicionándose como uno de los bastiones nacionales en cuanto a la atracción de inversión extranjera directa

Por Edgar Isaac Llanas Gallardo

El fantasma de la desaceleración económica global afecta a varios países del mundo y México no es la excepción, aunado a los cambios que se viven al interior del país. A pesar de ello, en Coahuila no han dejado de llegar inversiones de diferentes sectores productivos. Uno de los más importantes en el estado es el ramo automotriz, que tiene presencia prácticamente en todas las regiones en las que se divide la entidad y que en el presente año ha traído nuevas inversiones. Tal es el caso de la empresa canadiense Matcor Matsu, que con una inversión de 90 millones de dólares ha expandido sus operaciones en Coahuila.

El proyecto fue desarrollado en Ramos Arizpe y generó 400 empleos de manera directa. La denominada Matcor Matsu Planta 2 se encuentra en el Parque Industrial Amistad Aeropuerto. Ocupa una superficie de 45 mil metros cuadrados, de los cuales 25 mil fueron destinados a la construcción. Esta planta se encarga de la producción de estructuras metálicas para tableros y asientos de automóviles. Algunas de las grandes marcas a las cuales provee estos materiales son General Motors, Chrysler, Lear, Yang Feng y Adient.

En palabras del director general de la compañía, Daniel Tiberini, los resultados obtenidos durante el último año fueron parte de las razones para expandir sus operaciones en Coahuila. El directivo declaró al respecto, “Celebramos la inauguración de esta planta que no hubiera sido posible sin el trabajo de todos nuestros colaboradores, nuestros socios, proveedores, que nos dieron la confianza de poder invertir en Coahuila y crear lo que tenemos al día de hoy”.

Este nuevo proyecto producirá por semana 45 mil autopartes que serán distribuidas por 21 diferentes destinos del mundo, destacando países como Polonia, Estados Unidos y Canadá.

En la misma ceremonia de inauguración de esta segunda planta de la empresa canadiense, Miguel Riquelme, gobernador del estado, agradeció a los directivos de Matcor Matsu la confianza por elegir a Coahuila como destino de este proyecto, refrendando el compromiso que el estado tiene con seguir generando las condiciones necesarias para que la inversión extranjera directa (IED) continúe llegando al estado. ♦



- El secretario de Economía de la entidad, aprovechó el acto para destacar que actualmente Coahuila cuenta con 67 proyectos de inversión concretados, representando aproximadamente 3,160 mdd. Asimismo, dijo que se cuentan con 46 proyectos en proceso que significarán una inversión adicional de mil 800 mdd.



- Matcor Matsu ha expandido sus operaciones hacia Estados Unidos, logrando tener presencia en lugares como Missouri, Michigan, Ohio y Alabama, sumando las 2 naves industriales en México, 10 plantas y un centro tecnológico, para un total de 1.6 millones de pies cuadrados de territorio manufacturero.

• EN VIVO

Todo por ti

**CONOCE A NUESTROS
ESPECIALISTAS Y
RESUELVE TUS DUDAS**

Sintonízanos todos los martes
5:00 pm en vivo por nuestras
redes sociales

/SanatorioSJ



AVAMEN
San José
SANATORIO

Sanatorio e Imagenología

Av. J. Mina 245 Norte
Gómez Palacio, Dgo.
Tel. 705 1910 ext. 271

Especialidades Médicas Morelos

Av. Morelos 235 Norte
Gómez Palacio, Dgo.
Tel. 192 1225 / 26 / 27

**URGENCIAS
7051911**

www.sanatoriosanjose.com



LA INNOVACIÓN Y LA GENERACIÓN DE LOS QUE NO QUIEREN TENER NADA

Por Diana Cecilia Torres Álvarez

■ dyanatorress

■ dyanatorress

■ Diana Cecilia Torres Álvarez



El mundo digital ha descubierto un océano azul de ideas de negocio en satisfacer deseos, problemas o requerimientos que hasta hace poco nadie tenía, pero también ha permitido encontrarse a quienes comparten un descubrimiento: el mayor paradigma del modelo económico liberal es muy caro e incómodo. Hoy crece una generación de usuarios digitales que no quiere poseer bienes materiales y más bien se conforma con satisfacer sus necesidades y ser más libre contrariando al mayor mito de la economía del siglo XX: más tienes, mejor eres.

Cuando el 2010 Rachel Botsman escribió su libro *What's mine is yours*, nadie imaginaba que los primeros ejercicios de economía colaborativa llegarían a tantos sectores como el mundo digital está permitiendo. Hoy, modelos de intercambio (ya sea compra – venta, alquiler, compartir, préstamo o donación) basados en que una persona satisfaga su necesidad de forma compartida con otros que tienen la misma reduciendo así costos, está creciendo en un mundo donde cada vez es más caro e insostenible ambientalmente el voraz modelo de comprar, comprar, comprar.

Y es que cada vez hay más personas que no quieren poseer una casa y cargar con el costo de la hipoteca, mantenimiento y depreciación (dependiendo de la zona), sino que solo necesitan un lugar para vivir (o incluso a veces solo para asearse y dormir), por lo que crecen modelos de *co-living*, donde una casa puede albergar a varias personas que comparten gastos, pagan un alquiler (más benéfico fiscalmente que una hipoteca) y se sienten libres de dejarlo cuando tengan oportunidad de trasladarse a otro sitio. Por suerte, cada vez son más las personas que no desean poseer un automóvil, sus seguros, depreciación e intereses de financiamiento, sino que

necesitan trasladarse de un lugar a otro, prefiriendo modelos de *co-moving* como el coche compartido, pool taxi o el mejor y menos innovador de todos: ¡transporte público! (Cuando las ciudades y sus gestiones lo permiten).

Quienes desean tener cada temporada la última colección de ropa, calzado y accesorios de marcas reconocidas están satisfaciendo a miles de usuarios que compran o alquilan esos mismos artículos en plataformas de segunda mano pagando un costo mínimo por verse bien un par de veces (igual que lo hicieron los que sí lo compraron) y no tener que almacenar o seguir pagando las mensualidades del abrigo una vez que ya no te lo vas a poner.

En el aspecto laboral, el número de personas que quieren un espacio inspirador para trabajar pero no desea poseer una oficina, muebles, seguros, alquileres y gastos fijos crece, por lo que espacios públicos y privados de *coworking* se multiplican por ciudades medianas y grandes con una oferta no solo de espacios para trabajar, tener juntas o imprimir documentos, sino generando nuevas y fuertes comunidades de emprendedores y profesionales nómadas haciendo redes colaborativas a escala global.

Estos modelos se repiten en sectores como los viajes, el mundo financiero o los recursos humanos donde plataformas para colaborar y satisfacer de forma conjunta necesidades específicas están permitiendo a miles de personas encontrar y generar valor a menor costo y de forma más sustentable. ¿Será que aún pensamos y buscamos hacer negocios en el siglo XXI con formas del siglo XX? ¿Qué tan dispuestos estamos a romper el mito de poseer más como símbolo de ser más?♦



¿Son los restaurantes culpables de la obesidad actual?

Por Alejandro Juan-Marcos Barocio

www.alejandrojuanmarcos.com

Se han escrito un sinfín de artículos sobre cómo el aumento de las porciones en los alimentos han contribuido con el aumento de peso y problemas en la salud en comparativa con hace 20-30 años. Una reciente investigación realizada por Susan Roberts de la Universidad de Tufts, ha demostrado que la obesidad global también está fuertemente relacionada con el alto contenido calórico de las comidas que son ofrecidas en restaurantes. Se examinaron el contenido nutricional de los platos principales en países tan diversos como China, India, Finlandia, Ghana y Estados Unidos, los resultados fueron sorprendentes. Contemplando solo el plato principal (no la entrada, o los panes, bebidas y postres), el contenido promedio fue superior a 1,200 calorías, y para su sorpresa, el contenido energético de solo una entrada en restaurantes de comida rápida es de 700 calorías.

No cabe duda que a medida que la economía de un país mejora, el contenido de sus comidas puede pasar de alimentos básicos (arroz, tubérculos, verduras) a comidas que contienen proteínas con alto contenido de grasas. A su vez, si las porciones ofrecidas fueran pequeñas, es dudoso que agregar tales ingredientes elevaría el contenido calórico de las comidas.

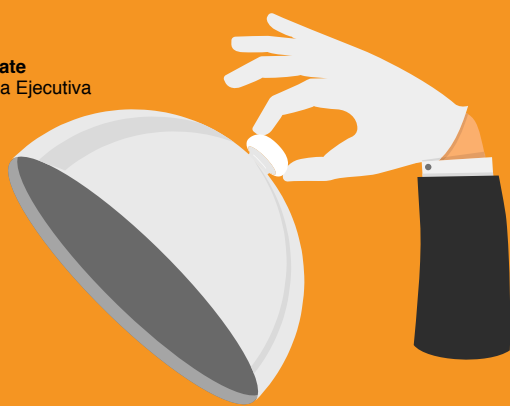
Unido a esto, está el creciente mercado de servicio de comidas a domicilio; desde hace 10 años las porciones de las entradas son similares a las de hoy en día, pero antes teníamos que hacer un “esfuerzo” para conseguirlas, ahora, desde la comodidad de nuestro sillón tenemos un menú extenso de nuestros platillos preferidos. De acuerdo a los estudios realizados por Ryan McDevitt, profesor en la Escuela de Negocios de la Universidad de Duke, los clientes tienden a consumir en promedio 100 calorías más cuando ordenan su comida por aplicaciones que cuando lo hacen en un establecimiento, siendo entre los principales consumidores adultos de 18 a 34 años los cuales cada vez cocinan menos sus propios alimentos y se estima que vivan menor tiempo que sus padres.

Ante esto, ¿podemos exigir que los restaurantes sirvan porciones de alimentos saludables y compatibles con las necesidades de nuestras vidas sedentarias?

Diversos empresarios han aplicado medidas en las que publican las calorías de sus alimentos, o los catalogan con iconos (light, gluten free, veganos) no obstante, hay consumidores que no disfrutan que cuando ordenan una hamburguesa “les pongan en cara” el sentimiento de culpa y de estar haciendo una mala elección. Al final del día es responsabilidad de cada quien saber qué vamos a consumir y cada cuando, nadie nos está obligando a comer cierto alimento.

Considero que la respuesta es que primero debemos cambiar la forma en que comemos, educar a nuestros hijos sobre la importancia de equilibrar nuestra alimentación y saber que no pasa nada si nos comemos un platillo de 1,000 calorías, la importancia radica en la frecuencia en lo que lo hacemos y no caer en excesos. Tal vez de esta manera, los restauranteros observen el nuevo comportamiento de sus clientes y sigan dicha tendencia. ♦





La importancia de la etiqueta en la mesa



Por Ale Marroquín
www.alemarroquin.com
@a_marroquin
alemarroquin

Si eres de los que se pasan diciéndole a tus hijos constantemente que no pongan los codos en la mesa y que no hagan ruido al comer, bienvenido al club de la “etiqueta en la mesa”. Alguna vez tu hijo te ha preguntado ¿Qué mas da que ponga los codos en la mesa, a quién le afecta? Te quiero preguntar si estás listo para contestar a esa pregunta.

Porque hoy en día decirles simplemente es un tema de educación, no los deja satisfechos. La etiqueta en la mesa es un tema de convivencia cordial con otros y cómo haces sentir cómodo a quien tienes alrededor.

Comer recargado del codo es como si tuvieras flojera y no te importa con quien estás sentado. Hacer ruidos al comer, es molesto para quien te acompaña, aunque si vas a China, serías muy bien visto si haces ruido al sorber el fideo con tus palillos.

Y sí, la etiqueta cambia depende de país en el que estés, porque en Europa las personas no se cambian de mano los cubiertos al partir la carne y no siempre está mal visto partir todo tu platillo de carne en trozos desde un inicio, cuando en México, debes ir partiendo cada trozo que te vas a comer.

Donde dejar la servilleta si te levantas de la mesa (escribí ese artículo hace como 8 años) puede variar de el país en el que estás hasta en el restaurante al que vas. Para empezar, los ingleses piensan que no es necesario levantarse de una comida o cena, porque vas a lo que vas. A todos los mexicanos que leemos esto, es una sorpresa pensar que no tienen sobremesa, esto nos puede hacer reír.

Lo que si es un hecho es que tenemos que tener conciencia de la etiqueta en la mesa si queremos reflejar una presencia ejecutiva de éxito y de atención de lo que realmente nos importa.

Aquí algunos tips que puedes tomar en cuenta si vas a un restaurante a una comida de negocios:

- Investiga de antemano si la persona con la que vas come de todo o si tiene algún platillo favorito. Tomar en cuenta lo que más le gusta, es demostrarle un interés genuino por su persona. También evita llevarlo a lugares donde quizá no le guste este tipo de comida ya que será un momento bastante incómodo para todos.
- Siempre deja el mejor lugar para tu invitado. Deja el lugar de la mejor vista para él/ella. Ver a la pared o la cocina nunca es divertido, así que si es la única opción, cede el mejor lugar.
- Si tu invitas a la persona, dale una pauta o guía de lo que puede pedir, le hace más fácil saber qué opciones tiene y no sentir incomodidad de si es muy caro o si debe pedir uno o dos platillos solamente. Por ejemplo, si está bien que tomen un aperitivo o una copa de vino, dale a escoger: “¿Qué prefieres entre este vino y este otro vino?” o “¿Quieres tomar un tequila o aperitivo antes de empezar?”. Esto aplica también para las entradas que van a pedir y pueda saber si van directo al plato fuerte o habrá más platillos. Es muy incómodo pedir tres platos y que tu anfitrión solo pidió el plato fuerte.
- Jamás le adelantes que la comida va por tu cuenta, eso puede hacer que se sienta apenado en pedir o por el contrario, te tardes un año con tu jefe en pagar la cuenta porque la persona aprovechó que no pagaba y ordenó todo lo más caro.
- Evita ir con demasiada hambre al restaurante, comer moderadamente habla mucho de tu extensión de marca personal: si eres controlado, si cuidas tu salud o si tuviste oportunidad de hacer tus tres comidas. Esto no quiere decir que no disfrutes la comida pero que no parezca que es un festín de la época de los emperadores romanos. Recuerda, nada en exceso es bueno y refleja tu presencia ejecutiva. He escuchado muchas ocasiones que se critica el abuso de quien come sin fin. En una ocasión, me tocó escuchar como alguien ya terminada la comida, pidió un plato de mollejas para llevar (a final de cuenta él no las iba a pagar).
- En términos estrictos, la cantidad de bebidas alcohólicas debe limitarse a dos en una comida de negocios. La razón es porque bajas la guardia, porque no controlas igualmente que cuando estás sobrio. Tu proyección de liderazgo será otra a que cuando pierdes tus sentidos y lo único que dicen de ti al día siguiente es “¿Viste todas las que se tomó?”. Entiendo que en nuestra cultura se utiliza mucho la comida y cena de negocios con bebidas y no puedes no tomar con tu invitado, sin embargo, tener conciencia de esta sugerencia, te permite tener mayor visión y sensibilidad para conectar con otros.
- Sé prudente con los precios, aunque tu seas el que vas a invitar, sobre todo si te paga tu empresa, no llegues con cuentas millonarias con la excusa que invitaste a tus clientes. La gente se da cuenta cuando no hay moderación y eventualmente, dejarás de ser tomado en cuenta para acompañar clientes si no cuidas tus gastos. Aplica si eres el invitado, no escojas el platillo más caro solo porque tu no vas a pagar. Si está haciendo negocios ¿qué se puede esperar de ti en las futuras negociaciones?

Estos son tan solo algunos tips que puedo sugerir para tener una correcta etiqueta en la mesa, hay muchas más sugerencias, solo recuerda que es un tema de cómo hacer sentir más cómodo a los demás, y que refleje que tienes la habilidad de poder desenvolverte en cualquier situación con gracia, porte y presencia ejecutiva. ♦



FORTANA

CENTRO DE EVENTOS

☎ T.314.12.00 Y 295.95.28 ✉ eventosfortana@gmail.com

@Fortana Eventos 📍 FortanaEventos 🌐 www.fortana.mx.

📍 Av. San Ignacio de Loyola 260, La Unión, Torreón, Coah 27420 (Entre la UVM y la Preyra)

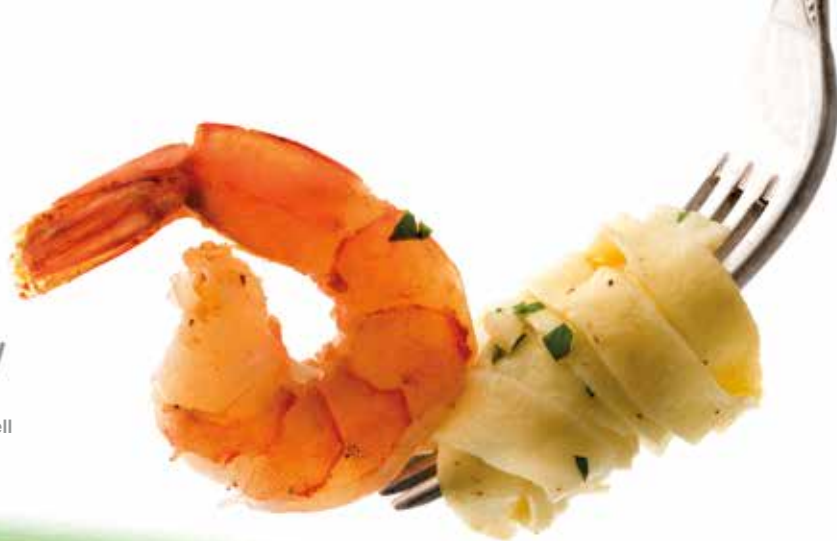




Futbol Gourmet

Por Lic. Armando Castil Rosell

📧 @manecastil



Por fin todas las ligas más importantes de fútbol del mundo están ya en actividad. Hay para todos los gustos, como si fuera una gran oferta gastronómica. Este mes, esta gran revista está en modo gastronómico y pues nos ponemos a tono sin dejar de hablar del deporte que mueve al mundo, el fútbol soccer.

Para abrir boca está el inicio de la Champions League, el platillo más fino, el restorán con más estrellas, inicia con sus tentempiés, primeros encuentros de la fase de grupos, es como siempre el preludio de lo que es el trofeo más deseado por cualquier club. Los últimos fracasos del Barcelona en esta competencia lo demuestran, ser un grande y dejar de ganar Champions no gusta aunque se ganen cómodamente las Ligas que sean. Los ingleses impusieron condiciones en la edición pasada, ¿qué pasará en esta? Gran expectativa me provocan la Juventus de Cristiano, el Real Madrid de Zidane y el PSG de Mbappé. Los favoritos sin duda son los blaugranas con la adición de Griezmann y el campeón defensor Liverpool del fenomenal Jurgen Kloop.

Cada vez me hago más de Fish and Chips, la Premier League es la que más me gusta ver en la TV, el fútbol inglés sorprendió cuando la mayoría la “descubrió” en las fases definitivas de la Champions pasada, créame y no exagero, que partidos como aquellos se ven cada fin de semana sin importar a veces los equipos que jueguen, es una liga honesta, que privilegia el ataque, donde no se fingen faltas y los árbitros dejan jugar, es cada vez por más margen la mejor liga del planeta, si no me cree los invito a verla, se van a enamorar como se enamora uno de un buen restorán que descubre sin buscarlo.

Excelente fabada, paella y chuletones ofrece La Liga de España. La Liga busca desesperadamente (aunque no lo acepten sus dirigentes) acortar el camino que en nivel ya les saca la Liga Premier inglesa y que en organización ya los supera la Bundesliga alemana.

España es un lío porque la competición es muy dispareja, se han negado a repartir los ingresos de TV de manera pareja y eso deja abismos presupuestales entre protagonistas, animadores y complementos. Aún con todo lo anterior, en España se juega un muy buen torneo, simplemente ahí están Messi y Griezmann con su Barcelona y el Real Madrid. Este año tenemos la expectativa de ver a nuestro HH Héctor Herrera en el Atlético de Madrid del Cholo Simeone y a Lainez con Guardado en el Betis. Siempre es recomendable una porción de La Liga a la semana.

Nunca hay que hacer menos unas buenas salchichas alemanas o un entrecot francés bien sazonado, son ligas que están basando su mejoría en organizarse mejor, en repartir equitativamente ganancias y así recortar distancias que hagan una competencia más pareja, poco a poco lo van logrando, sobre todo en Francia falta mucho trabajo pero ya están en la vía correcta. En Italia vuelven a cotizar mundialmente sus pizzas y pastas, la llegada de Cristiano Ronaldo relanzó una Serie A que estaba sin rumbo, este año los equipos de Milán prometen volver a pelear en la cima y eso sería fenomenal para quienes gustamos de esta tradicional competencia. Busque de vez en cuando ver partidos de estas tres ligas, no se va a arrepentir.

Y para cerrar nuestros deliciosos tacos locales, lo que nunca nos aburre comer aunque a veces no lo aceptemos. Nuestra Liga MX es mejor de lo que muchas veces logramos aceptar, es más competitiva que muchas y ultimadamente ahí juega el equipo que amamos desde niños, nos emociona y nos encanta nuestro toque especial que es la liguilla por el título.

El menú es amplio y el banquete espera, disfrute de todo un poco.♥

Para mí, el Paraíso Terrenal debería estar situado en Andalucía.

El Toro Bravo es señor en sus dehesas, se ama a la fiesta de toros como en ningún lado, se rinde culto al caballo, y por si fuera poco en sus albarizas crecen las uvas que dan nacimiento a los Vinos de Jerez y a los Brandis Jerezanos ¿Podría Yo pedir algo más?

Por mi afición y amor a la Fiesta Brava ya he publicado algo y seguramente algo más haré; sobre caballos, aunque no soy un experto, si los he tratado lo suficiente como para atreverme a escribir sobre ellos, ya lo he hecho aunque muy poco.

Por mi profesión algo he escrito y publicado sobre vinos, brandis, tequilas y mezcales y he decidido reunir lo que he escrito ya en diarios y revistas sobre este apasionante tema.

Tema que debe ser muy apasionante. De las diversas cosas que he hecho en mi vida, nadie me ha preguntado sobre muchas de ellas, ¿Cómo se extrae una pieza de mármol? ¿Cómo se siembra la alfalfa? ¿Cómo se produce un alimento para ganado? ¿Cómo se hace un Estudio de Factibilidad? Pero en cuanto menciono mi profesión las preguntas llueven y me convierto en el centro de la conversación.

Pero además, junto con este tema surge el de la Buena Mesa y aunque en estos tiempos en que hay que trabajar por dos para comer por medio, parezca hasta insultante el hablar de buen comer habrá que hacerlo para demostrar que la crisis habrá hecho mella en nuestros bolsillos pero no en nuestros gustos. El Buen Comer y Mejor Beber han sido siempre privilegio de pueblos cultos, los bárbaros solamente se alimentan y sacian su sed, recordemos que los grandes descubrimientos de nuevas tierras y culturas se deben a la necesidad de esos pueblos de ampliar su muy estrecho panorama gastronómico buscando rutas nuevas para encontrar esas especias que dieron vida a su muy apagada alimentación.

El vino debe ser para ser bebido, yo debería estar disfrutando de una buena copa en lugar de estar escribiendo sobre él. Sin embargo pocos temas tan interesantes como éste, y pocos han despertado tal interés entre filósofos y literatos, entre conferencistas y públicos, interés que me provoca el escribir sobre el tema.



Del vino y lo *divino*

Por Ing. Valente Arellano Flores

¿Por qué interesarnos en el vino?

El interés que despierta la música, como el interés que despierta la pintura o la escultura, dependerá siempre del entorno cultural en que nos movamos, el interés que nos despierte el vino (como el de la literatura) también dependerá de ese mismo entorno. Así pues aquí cabe perfectamente aquello de que la belleza está en los ojos del espectador.

¿Cuál es el mejor vino? El que más te guste a ti

Por supuesto que la respuesta dependerá como en el caso de la música, la pintura o la literatura del entorno cultural del interrogado y siempre será cambiante conforme cambie ese entorno cultural. No hay que olvidar que la calidad de un vino como el de una obra de arte es mucho más fácil de reconocer que de definir, por eso la respuesta a cual es la mejor, será siempre subjetiva.

¡Nunca como en el comer y el beber, lo bueno está tan alejado de lo mucho!

A nuestro México le sigue haciendo falta esta cultura. Nuestro pueblo está poco a poco, muy poco a poco, ingresando a la cultura, nuestros antepasados Mayas y Aztecas la tenían, no lo pueblos bárbaros del norte (Chichimecas, Irritilas, Xiximes, Cocoyames) y al llegar a esa nueva etapa, nuestro pueblo aprenderá, en un proceso natural, a disfrutar de la comida sin indigestarse y engordar y de la bebida sin emborracharse.

En nuestro México se ha ido haciendo patente el aumento en los adeptos al vino, sobre todo ahora que las fronteras están abiertas para prácticamente todos los vinos del mundo poniendo al alcance de cualquiera que tenga \$200.00 una botella de buen vino de casi cualquier país en casi cualquier anaquel.

Conocer de vinos no es difícil, beberlos y gustar de ellos mucho menos. Mucho se ha escrito y mucho se ha mitificado su consumo de tal forma que mucha gente se abstiene de beberlos por no saber de ellos. Pero lo mismo ha sucedido con la música de concierto, con los libros y las corridas de toros. No es necesario haber leído tratados de tauromaquia para emocionarse y gritar ¡Olee! ante un buen pase natural, ni es necesario ni mucho menos indispensable haber leído tratados sobre composición musical o saber solfeo y leer un pentagrama para disfrutar un buen concierto, o de la ejecución de un sabroso danzón.

¡Claro que el conocer sobre cualquier tema nos ayudará! Nos ayudará a incrementar nuestras posibilidades de entenderlo y disfrutarlo (el saber no ocupa espacio) nos ayudará también a entender mejor aquello que en un principio solamente nos gustó o nos interesó, por eso siempre es recomendable el internarse hasta donde se pueda en los campos siempre pródigos del saber humano, pero siempre será mejor una buena audición con la Camerata en el Nazas que mil libros sobre música, una buena corrida en Aguascalientes que la lectura del Cosío y el beber una botella de tinto que el leer un tratado de enología.

Debido a eso, esto no pretende ser un tratado técnico ni mucho menos y si, solamente un recorrido tal vez ilustrativo, por las muchas y variadas experiencias y los innumerables pero agradables caminos que he recorrido en mi vida de tratar, elaborar y ¡sobre todo! Beber buenos y malos vinos.

¡Va pues por el buen vino!



DEL DEGUSTAR Y DISFRUTAR

Por Lic. Humberto Guajardo Acuña
Consultor en Actitudes

“Estómago hambriento no tiene oídos”, dijo hace siglos el escritor francés Jean de La Fontaine y sí, es absolutamente cierto. Mi abuela, dentro de su sabia ignorancia nos decía que “panza llena, no siente el hambre de la ajena” o también “primero es comer que ser cristiano”, es decir, la comida es mucho más que una simple necesidad humana, es la posibilidad de generar un gusto, un agrado e incluso un nivel de trascendencia, ya que es a través de ingerir alimentos, que se tiene la oportunidad de abrir un abanico de posibilidades sensoriales enorme.

Degustar, oler, visualizar, escuchar, son canales a través de los cuales vamos incorporando a nuestra persona, una serie de experiencias que pueden llegar a ser absolutamente intensas.

Le pido de favor me ayude activando su imaginación, póngase usted en modo creativo y a través de sus pensamientos ubíquese en un restaurante muy agradable, con una decoración que le invita a estar, a sentirse agusto. ¿Le llega el aroma a la comida? Huela la delicia de los platillos que ahí se están preparando, mientras está viendo el menú, disfrutando visualmente de lo que ahí le van a ofrecer y recordando aquello de que de la vista nace el amor. Al mismo tiempo, se escucha, desde la cocina el

sonido de los trastes, el agua, tal vez el aceite haciendo reacción con algún alimento. Le sirven la bebida que pidió “para empezar” y siente muy rico cuando la bebe.

Éste fue un pequeño viaje sensorial por esa experiencia multisensorial de la hora de probar alimentos, y eso que no llegamos al plato fuerte. Uno no se da cuenta, pero hasta para disfrutar de ese momento, una actitud adecuada, ayuda mucho, le reto a que la siguiente vez que vaya a un lugar a comer, active su atención y verá la enorme diferencia entre simplemente comer y permitirse disfrutar de la oportunidad de bien comer, incluso, si le parece adecuado, agradezca (a quien usted considere adecuado) la oportunidad, ya que si usted agradece, querrá decir que está valorando esa circunstancia, cosa que puede ser hasta justa.

Claro que no siempre se puede uno detener a darse la oportunidad de ésta práctica, eso está claro, pero comer y satisfacer el hambre o degustar y disfrutar, tienen como enorme diferencias la actitud con la que se realiza el hecho y por tanto la experiencia que de eso surge. El lugar, el ambiente, el platillo, la compañía importan mucho, pero el mejor ingrediente para degustar y disfrutar es su disposición. Después de todo, es cuestión de actitud.

SANTOS HOLOX



SANTOS
HOLOX
CARRERA 5K / 10K
PATROCINADA POR ciel

4ª CARRERA 5K / 10K

DOMINGO
13 DE OCTUBRE

10 AÑOS  # MARCANDO TERRITORIO



BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Por Carlos Gregorio Ramírez

Abogado y Perito Valuador

📧 @cgramir

La manipulación de alimentos y bebidas es un asunto de salud pública y no solamente la Secretaría de Salud del gobierno federal dispone regulaciones al respecto sino también la Organización Panamericana de la Salud como la Organización Mundial de la Salud, todas observables por los tres niveles de gobierno, así como por los particulares involucrados en ese tipo de prácticas relacionadas con alimentos y bebidas.

En la región se conoció de un suceso que dio la impresión de tener un solo responsable, el manipulador de alimentos y bebidas, por la forma personal de llevar a cabo la práctica de servir bebidas, cuando en ese hecho no solamente la concesionaria es responsable, también el concedente ya que ambos comparten derechos y obligaciones.

La información relativa a la importancia del manejo adecuado, bajo criterios de buenas prácticas de higiene, tanto personales como de elaboración y servicio de alimentos y bebidas, es de fácil acceso y lectura, con el fin de que todos los que directa, indirecta, objetiva o subjetivamente, deban observar dichas normas y procedimientos y eviten evidenciar el desconocimiento y/o la ignorancia y la falta de debido cuidado, por decir lo menos.

La aportación que en esta materia realicen las partes es clave para un establecimiento de alimentos y bebidas con el fin de cuidar la salud de la comunidad y la del negocio en que se trabaje ese tipo de pro-

ductos, con el fin de minimizar los riesgos físicos y químicos que, en el manejo de alimentos y bebidas, son peligros latentes.

Ejemplos físicos son las materias extrañas como trozos de vidrio o de madera; partes no comestibles de los alimentos (trozos de huesos o las semillas de las frutas).

Químicos, los que pueden ocurrir a lo largo de la cadena alimenticia, tales como los residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas; durante las etapas de transporte, almacenamientos y elaboración de alimentos que tengan contacto directo con sustancias tóxicas como los combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes, entre otros.

Finalmente, la contaminación también está presente en los utensilios de trabajo y mobiliario de cocina, sobre todo donde se manipula el alimento y, no menos relevante la higiene personal de los manipuladores, obligación que además de los particulares responsables de la preparación de alimentos y servicio de bebidas, está la autoridad sanitaria, quienes se cercioran de las condiciones que debe guardar cada uno de los que se dedican al trabajo con los alimentos y bebidas.

Una medida simple, lavar con agua y jabón utensilios y muebles y aún más importante, el cuidado de manos, su lavado frecuente, así como el cuerpo del personal directamente responsable.

CELEBREMOS LA LLEGADA DEL NUEVO LT INTERNATIONAL
JUNTO A LA GRANDEZA DE UNA NACIÓN QUE SIEMPRE AVANZA

¡VEN POR EL TUYO!



CAMIONERA

CATOSA®

Asegura el óptimo rendimiento de tu camión
con la nueva generación de camiones

CUMMINS X15 EFFICIENCY



MATRIZ:

Tel. (871) 729 70 20

Boulevard Torreón Matamoros #6550 Ote.
Col. Parque Industrial Oriente C.P. 27278

www.catosa.mx [CamioneraCatosaInternational](#) [Catosamx](#) [Camionera catosa](#)

TODO UN ÉXITO LA 10K CHILCHOTA

El evento tuvo inicio y fin en la Torre Eiffel de Gómez

Gómez Palacio fue sede de la segunda edición de la carrera 5 y 10K Chilchota, la cual reunió a cientos de atletas laguneros. Los ganadores de la contienda fueron José Contreras y Fátima Alanís en la categoría libre. ♦



Joaquín Pereda y Cristina López



Familia González



Lalo de la Garza y Sofía Rocha



Gustavo Rodríguez y Mariana Torres



Wendy Morales y Gustavo Chávez

MÁS CONTENIDO EN

[www. PLAYERS.com](http://www.PLAYERS.com)



Te invitamos a nuestra
**GRAN
DEGUSTACIÓN**

que se llevará a cabo este 26 de septiembre
de 2:00 p.m. a 8:00 p.m. en
el Casino Condesa Real*

**ENTRADA LIBRE
PARA AMAS DE CASA**



**¡Somos expertos en quesos, pero
queremos que conozcas nuestra
gran variedad de productos!**



LA CASTELLANA
PRESTIGIO EN VINOS DESDE 1936

¡Te esperamos!
Música en vivo



CASA MADERO
DESDE 1597

Informes: ☎ (871) 719 16 81 (84) 🌐 www.chilchota.com 📱 ChilchotaMx
*Carretera Torreón - San Pedro Km 4.5 (Enfrente de la Universidad Iberoamericana) Torreón, Coah., México
No niños

SANTOS LAGUNA PELEA EN EL APERTURA 2019

Lindo arranque de los laguneros

Las visitas de Bravos de Ciudad Juárez, Correcaminos de Ciudad Victoria, la Franja del Puebla y los Rayados de Monterrey, fueron algunos de los equipos que han visitado el Estadio Corona en el arranque del semestre futbolero en México. ♦



Jorge y Manuel Bitar, Roberto y Roberto Muller y Eduardo



Santiago Garza y Fernanda Izaguirre



Héctor Villarreal y Leslie Nevárez



Alfonso, Fernando Marroquín, Alberto Díaz de León, Alberto Murra y Alberto Díaz de León



Daniela Murra y Adolfo Fernández

MÁS CONTENIDO EN

[www. PLAYERS.com](http://www.PLAYERS.com)

PONTE EN #MODO GUERRERO



SEPTIEMBRE EN EL CORONA

LIGA BBVA

LIGA BBVA Femenil



VS



DOM - 15 SEP
6:45 PM

J9

MIÉ - 25 SEP
7:00 PM

J11



VS



LUN - 16 SEP
9:00 PM

J10



LUN - 30 SEP
9:00 PM

J13

COMPRA TU BOLETO



www.clubsantos.mx



RECIBE ATENCIÓN PERSONALIZADA

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

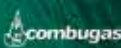
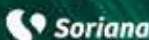
TODA LA INFORMACIÓN: www.clubsantos.mx



TSM Oficial



293 91 58



*Sujeto a cambios sin previo aviso. Precio más cargo por servicio (iva incluido): Taquillas 4.64%, Web 9.28%, Centro de venta 11.6% Y \$20 en Circle K.

XX AÑOS BMW SURMAN MOTORS

Grupo Surman festeja a lo grande

Se realizó la celebración de los 20 años de la agencia BMW Surman Motors. El evento fue engalanado por altos directivos de la empresa automotriz de la Ciudad de México y de Grupo Surman en La Laguna. En el piano estuvo Diego Salais, quien fue el encargado de deleitar a todos los presentes con sus melodías. ♦



Carlos García y Esteban Sáenz



Dirk Biehler, Maru Escobedo, Samir Mansur y Yussef Mansur



Alberto Vázquez Yussef Mansur



Francisco Jaime Acosta y Roberto Bernal Lee



Gustavo Muñoz, Gustavo Scherenberg y Jorge Segura

MÁS CONTENIDO EN

[www. PLAYERS .com](http://www.PLAYERS.com)



¡VIVE
EXPERIENCIAS
ÚNICAS!

LUNES
7:00 P.M. - 11:00 P.M.

MARTES - VIERNES
2:00 P.M. - 11:00 P.M.

SÁBADO
1:00 P.M. - 12:00 A.M.

DOMINGO
1:00 P.M. - 11:00 P.M.

WWW.CAMELOTCOMPLEX.COM   CAMELOTCOMPLEXTRC

FRENTE AL TSM

COAHUILA 1000

El evento deja una gran derrama económica en el estado

El rally de autos Coahuila 1000 resultó todo un éxito, y es que no solamente se vivió un gran evento en lo deportivo sino que se logró su principal cometido: repuntar la ocupación hotelera e incentivar el turismo en Coahuila. El rally culminó en Torreón, en un evento que resultó una verdadera fiesta para todos los asistentes. ♦



Jorge Escalera y Polo Sotolujan



Luis Jorge Cuerda, Román Cepeda y Jorge Zermeño



Fernanda Guerrero y Jorge Torres



Javier Cofiño y Javier Nava



Jorge Córdova e Hilda Gallegos

MÁS CONTENIDO EN

[www. PLAYERS .com](http://www.PLAYERS.com)

Asmex

Triturados de México

UNA NUEVA PLANTA
LLEGA A LA LAGUNA
**TRITURADOS
ASMEX**



**ARENA
GRUESA**



**GRAVA
NATURAL 3/4"**



**POLVILLO
3/16"**



MATACAN

MATERIALES 100% DE RÍO

SERVICIOS:

- PRODUCTOS NATURALES
- TRITURADOS
- DECORATIVOS

**CUALQUIER
PRESUPUESTO
LO MEJORAMOS**

Av. Canal Sacramento
Col. Brisas del Sur S/N
Cd. Lerdo Dgo.

(871) 396 6276
www.asfaltosasmex.com
ventas@asfaltosasmex.com



CORPORATIVO
VALMAR

DESPACHO CONTABLE Y FISCAL



CREACIÓN DE
NEGOCIOS



SERVICIOS DE
CONTABILIDAD



OUTSOURCING



DEFENSORÍA LEGAL

SOMOS TU MEJOR OPCIÓN

 Buenos Aires #200 Col. Nuevo San Isidro
Torreón, Coahuila

 (871)747 97 48, (871)747 91 79 y (871)747 97 53
CDMX (01 55) 4744 4834

