

www.playersoflife.com

PLAYERS

OF LIFE

SEPTIEMBRE 2020

\$40 MEX. \$2.90 US. \$1.50 CAN



7 503007 245627



LA VOZ DE LOS INDUSTRIALES

UN COMPLETO ANÁLISIS, DESDE EL PUNTO DE VISTA DE CANACINTRA, SOBRE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA ECONOMÍA LAGUNERA CON MIRAS A LA NUEVA NORMALIDAD EN LA REGIÓN

Ing. Fernando Héctor
Amador de la Hoya

Ing. Olivia
Valadez López

Lic. Alejandro
Gutiérrez Gutiérrez

Ing. Carlos Roberto
Braña Muñoz

Ing. Juanita
Ciceña Flores

Ing. Carlos Javier
González Silva

Arq. Fernando
Dueñes Correa

telcel
P. 2 Y 3



SAMSUNG Galaxy A31



HISENSE Rocks 6 + pantalla de 32"

Telcel la mejor Red con la mayor cobertura

1) Válido al 30 de septiembre del 2020. En Amigo Kit la línea se activará con el Esquema de Cobro elegido por el usuario al momento de la compra del Equipo. Los montos publicados incluyen 16% de IVA. Imágenes ilustrativas. Información sobre 4G LTE en www.telcel.com/4GLT. Información sobre GigaRed en www.telcel.com/gigared. Información de Amigo Kit y esquema de cobro Amigo Sin Límite en www.telcel.com, Centros de Atención a Clientes, Distribuidores Autorizados Telcel y Cadenas Comerciales participantes. Válido en toda la República Mexicana excepto CDMX, Estado de México, Hidalgo y Morelos.



Telcel es la Red

Que te acerca 
a tus seres queridos
con la mayor Cobertura

¡Busca los Días Azules!



telcel



PRESENTADO POR:



REINVENCIÓN 2020

LEADERS FORUM

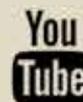
¡GRACIAS
POR ACOMPAÑARNOS Y
REINVENTARTE
CON NOSOTROS!



Vive nuevamente las prácticas
de los Speakers 2020
en nuestras plataformas digitales.



/PLAYERS.TORREON



Revista PLAYERS of Life

FERNANDO
ALANÍS ORTEGA



INDUSTRIAS PEÑOLES
CEO

GLORIA
GUEVARA



**WORLD TRAVEL AND
TOURISM COUNCIL**
PRESIDENTE Y CEO

DANTE
ELIZALDE



CLUB SANTOS LAGUNA
PRESIDENTE

JORGE
MARTÍNEZ



ZACUA MÉXICO
PRESIDENTE EJECUTIVO

**MARCELO
BREMER
Y
ROBERTO
GARCÍA**



COPLASA S.A. DE C.V.
SOCIOS FUNDADORES

TRAYECTORIA
EMPRESARIAL 2020

Visita:
www.playersoflife.com/playerstalks
para conocer más.



SEPTIEMBRE 2020

Carta editorial



Alejandro Martínez, Director General de Grupo PLAYERS

Este, como cada año, dedicamos nuestra edición de septiembre a la gastronomía y a las industrias que giran a su alrededor, y lo hacemos en el nacimiento de lo que podemos llamar una “nueva era”. La situación de salud con la que vivimos solo detonó el aceleramiento de la evolución de los modelos de negocio, para algunas empresas de una manera más forzada que para otras.

En el sector gastronómico esto se ha traducido en vivir experiencias diferentes, podemos degustar en nuestros hogares platillos de restaurantes que jamás habían considerado ofrecer su carta en la modalidad to-go, otros han establecido su propio servicio a domicilio o se han aliado con las famosas plataformas de food delivery, incluso han implementado sus propias apps para que sus clientes ordenen y paguen en línea. ¡Hasta los mixólogos se han transformado y preparan tragos para enviar a casa! Por otro lado, la experiencia en

comedor también se ha transformado, ahora podemos decidir qué vamos a comer revisando el menú desde nuestros smartphones y también pagar desde ellos.

En nuestras páginas podrás conocer los restaurantes que son un ‘must’ en nuestra ciudad, cuáles son sus platillos insignia, así como las medidas que están tomando para que te sientas tan seguro como en casa. De igual manera, también verás cuáles son actualmente las plataformas de food delivery más influyentes que te llevarán tus antojos en dondequiera que te encuentres. Y qué mejor que maridar tu comida con la bebida perfecta o cerrarla con el digestivo indicado, para esto incluimos una sección dedicada a vinos y licores. Asimismo, sabrás qué empresas se encargan de proveer a los restaurantes tanto de los mejores insumos, así como de detalles como cristalería y mantelería. Por último, pero no menos importante, hablamos

sobre los supermercados que además de ofrecer una amplia variedad de alimentos y productos, te llevan hasta la puerta de tu casa lo que necesitas.

En portada presentamos a Carlos Braña, presidente de Canacintora Torreón, quien a través de su mesa directiva nos brinda un importante panorama de la reactivación económica en la región. Descubre este análisis que preparamos con mucho esfuerzo pensando en los grandes y pequeños empresarios de la Laguna.

Para cerrar, cabe destacar la importancia de impulsar nuestra economía local apoyando a los negocios mexicanos y de nuestra localidad. Esta ocasión te invitamos a apoyar la industria gastronómica, aquella que con sus experiencias ha invitado a nuestros sentidos a vivir momentos inolvidables, en los que hemos compartido, celebrado o disfrutado con nuestros seres queridos.♥

PLAYERS
OF LIFE
TORREÓN

DIRECTOR EJECUTIVO

Octavio López
✉ octavio.lopez@playersoflife.com

DIRECTORA EJECUTIVA DE CHARM LIFE

Daniela Garza
✉ daniela.garza@charmoflife.com.mx

GERENTE COMERCIAL

Cristina Campos
✉ cristina.campos@playersoflife.com

GERENTE DE CUENTAS CLAVES

Raúl Ontiveros
✉ raul.ontiveros@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES

Tania Barrón
✉ tania.barron@playersoflife.com

Victoria Mata

✉ victoria.mata@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Benito Arguijo
✉ benito.arguijo@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO

Dalia Soriano
✉ dalia.soriano@playersoflife.com

BRANDED CONTENT EDITOR

Yovanna García
✉ yovanna.garcia@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL

Cristina Garza
✉ cristina.garza@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO DIGITAL

Salma Salum
✉ salma.salum@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING

Jocelyn Albarrán
✉ jocelyn.albarran@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

Mariana Sánchez
✉ mariana.sanchez@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA DE PORTADA

Edmundo Isais

FOTOGRAFÍA SOCIALES

Gabriel Escobar

LOGÍSTICA

Gerardo Martínez

Como la Naturaleza lo crea



Chapas de Madera Natural y Precompuesta

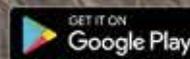
Calle Presas 3 Bodega 9
Los Fresnos, Naucalpan
Edo. de Méx. 53250

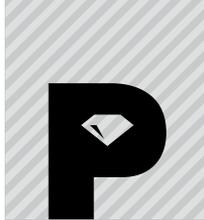
T +52 (56) 5343 1204
T +52 (56) 5343 1246
T +52 (56) 5343 1268

www.verolegno.com.mx

No tenemos Sucursales ni Distribuidores.

@verolegno.com.mx





SEPTIEMBRE 2020

DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

HEAD EDITORIAL DIGITAL & BRANDED CONTENT
Victor Blankense
e: victor@grupoplayes.com.mx

DISEÑO

GERENTE DE DISEÑO
Alejandra Martínez Quiroz
e: alejandra.quiroz@grupoplayes.com.mx

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

ADMINISTRACIÓN

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

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

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

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

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y ESPECTÁCULO

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

SUBGERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Pamela Tirado
e: pamela.tirado@playersoflife.com

**SUBGERENTE DE ESPECTÁCULO
Y RELACIONES PÚBLICAS**
Roberto González Caravantes
e: roberto.gonzalez@grupoplayes.com.mx

GERENTE DE DISEÑO DE MARKETING
Armando González
e: armando.gonzalez@playersoflife.com

SISTEMAS

GERENTE DE SISTEMAS
Iveth Ramos
e: iveth.ramos@grupoplayes.com.mx

ASISTENTE DE SISTEMAS CORPORATIVO
Osvaldo Esquivel
e: osvaldo.esquivel@grupoplayes.com.mx

RECURSOS HUMANOS

COORDINADOR DE RECURSOS HUMANOS
Jaqueline Montero
e: jaqueline.montero@grupoplayes.com.mx

PLAYERS EN MÉXICO

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
Blvd. Calzada de los Héroes 708
La Martinica, León, Guanajuato
www.am.com.mx

REPRESENTACIONES DE VENTAS

CIUDAD DE MÉXICO
Rafael del Castillo
e: rafael.delcastillo@grupoplayes.com.mx



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 15 No. 171. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2020. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Rocío Castillo Carpio. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com



NISSAN
INTELLIGENT
MOBILITY



Intervención Inteligente
de Cambio de Carril

Intelligent Lane Intervention

Nuevo Nissan Altima

Toma el control del camino.

NISSAN ALAMEDA

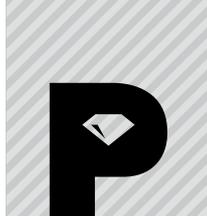
NissanAlameda.com.mx



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

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

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



SEPTIEMBRE 2020

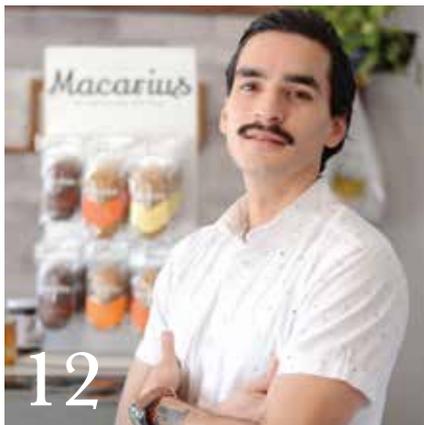
Contenido



CANACINTRA TORREÓN

Entrevista en exclusiva con la Mesa Directiva de Canacindra Torreón, quienes nos brindan un interesante panorama económico y empresarial de cara al segundo semestre del 2020.

> 54



12

AS BAJO LA MANGA

Luis Araujo Fernández



14

PERFILES

Guillermo Martínez Ávila



18

PLAYER DEL AYER

Julio Villalobos Márquez

BUEN COMER

- 26 Los Mariskoos del Huari
- 28 Pinabete
- 30 Primero Centro
- 32 El Pez Globo
- 34 El Caminito del Buen Taco
- 36 Carl's Jr.
- 38 Vualá

FOOD DELIVERY

- 40 Uber Eats
- 41 Rappi

SUPERMERCADOS

- 42 H-E-B
- 44 Soriana

PROVEEDORES DE ALIMENTOS

- 46 Tangamanga
- 48 Rancho el 17

VINOS Y LICORES

- 50 Vinoteca

PLAYDOIT.MX

APUESTA EN NFL

DISFRUTA LOS
MEJORES MOMIOS
Y TODOS LOS
PARTIDOS EN VIVO.

TU RETIRO
EN MENOS
DE 1 HORA



ENTRA A GANAR



MAQUINITAS VIRTUALES



CASINO EN VIVO



DEPORTES



SEGOB



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

Delicioso, saludable y familiar

Conoce Macarius, El Artesano del Pan

Se dice que el gusto por la buena cocina empieza en casa, y así es el caso de esta historia que a continuación tenemos el delicioso placer de contarles. En la familia Araujo Fernández las recetas de Ana Isabel, madre de nuestro entrevistado, siempre llenaban las expectativas de los hijos, fue tanto el gusto por su comida y, en especial, por el pan que se preparaba en casa que Luis decidió comenzar Macarius, un establecimiento que ofrece una novedosa experiencia de pan horneado hecho con productos artesanales.

Junto a su hermana Ana, quien se hacía cargo de la mercadotecnia del producto, Luis Araujo comenzó hace más de cinco años la historia de Macarius, El Artesano del Pan. Una idea que, como comentábamos, nació gracias a la elaboración de productos saludables, sin lácteos, sin conservadores y muy ricos en el hogar.

Actualmente cuentan con una gran variedad de productos, entre los que destacan los panes integrales veganos, las galletas de avena veganas y los deliciosos postres veganos, éstos últimos sin colorantes ni endulzantes artificiales, utilizando todo el sabor de la naturaleza. Además, cuentan con productos libres de lácteos y sin gluten.

“Macarius proviene de Macario, y esta palabra tiene su origen del griego Makarios, que significa feliz, afortunado y bendecido”. Esto es solo un poco de historia del nombre de este establecimiento que ha ganado popularidad entre los amantes de la comida saludable y deliciosa de la Laguna. No cabe duda que abrir un local significó un reto importante, sin embargo la preferencia y excelentes resultados con que fue recibido el pan, animó a Luis a emprender este reto en el mundo gastronómico de la región.

Sin dejar de lado la incesante producción de pan artesanal, en Macarius puedes disfrutar de un buen café e incluso hay algunas mesas para degustarlo ahí, haciendo de este lugar algo más que una panadería, sino un importante local donde puedes surtirse de

exquisitos productos con amplia variedad.

Por último, Luis nos recuerda que el camino no ha sido fácil, desde el aprendizaje en hacer pan, hasta innovar con productos como granolas, desde cuidar el medio ambiente con sus bolsas, Macarius se ha convertido en un ejemplo de hacer bien las cosas. Además, a través de sus paredes puedes ver la fina elaboración de su pan, uno que cuenta con los más altos niveles de calidad e higiene. No cabe duda que el trabajo duro entrega resultados, y hoy las referencias de Macarius son positivas.

Te invitamos a disfrutar el sabor del pan de Macarius, un proyecto familiar, lagunero y con inmenso potencial de crecimiento.♦

¡Enhorabuena!





LUIS ARAUJO

Al frente de
Macarius

El pan que se elabora en Macarius está hecho para disfrutarse en familia, con la seguridad de consumir un producto completamente natural y, lo mejor, lagunero”

GUILLERMO MARTÍNEZ

ENCABEZA CANIRAC
EN LA LAGUNA

UN NUEVO CAMINO PARA LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

Sin lugar a dudas la situación económica en México cambió a mediados del mes de marzo, en específico el sector restaurantero se convirtió en una industria muy golpeada que, indudablemente, se vio forzada a reinventarse e innovar en procesos para sobrevivir uno de los golpes económicos más duros de los últimos años. En esta ocasión, platicamos con el presidente de la Canirac en la Laguna, quien amablemente nos recibió en su restaurante, El Pinabete, para darnos un amplio panorama del momento que vive la industria restaurantera en la región.

C

on más de 20 años de experiencia en el rubro de la gastronomía y el restaurantero, Guillermo Martínez Ávila asumió el 17 de febrero de este año como

presidente de la Canirac. Un cargo que lo recibió con noticias poco alentadoras, y es que al poco tiempo muchos establecimientos tuvieron que cerrar sus puertas al público derivado de la pandemia ocasionada por el Covid-19. Memo afirma que a pesar de haber cerrado sus instalaciones, la crisis los forzó a redoblar esfuerzos y comenzar a innovar para seguir ofreciendo comida a sus clientes con las más estrictas normas de higiene y salubridad.

“Cada restaurante es responsable de cuidar de sus clientes, al ser un rubro económico de servicio tenemos que adecuarnos a todos los protocolos de sanidad, los cuales hemos ido trabajando de la mano con los gobiernos estatales y municipales. En mesas de trabajo, incluso, discutimos lo que cada uno necesita y considera esencial para lograr la confianza de los comensales”

Por supuesto que no todos los restaurantes tienen el mismo capital, es por eso que Canirac ha solicitado ayuda con los 3 niveles de gobierno, sin embargo del federal no recibió. Memo argumenta que los protocolos y el trabajo en conjunto con el gobierno estatal y municipal ha sido clave para la vuelta a la normalidad de muchos establecimientos. Actualmente, Canirac, con la representación de Martínez Ávila, tiene un lugar importante en el Subcomité de Salud Región Laguna, el cual se encarga de tomar decisiones clave semana a semana con respecto a la reactivación económica.

Con el firme objetivo de seguir promoviendo la gastronomía local, Memo se considera afortunado de estar al frente de Canirac en estos momentos, y es que es consciente que de las crisis nacen nuevas oportunidades. Y claro está, anhela que



Fotografías por Edmundo Isais

algún día los restaurantes luzcan llenos de vida con familias felices y libres de preocupación. Desde Canirac, buscarán seguir brindando confianza a todos quienes opten por ir a consumir sus alimentos al establecimiento de su preferencia, priorizando la calidad, el servicio y, por supuesto, la seguridad.

Finalmente, destaca que en El Pinabete siguen trabajando y se encuentran preparados para recibir a los comensales. Actualmente cuenta con el 50% de aforo para

garantizar la comodidad y seguridad de sus clientes. Toda una tradición en la Comarca Lagunera, El Pinabete mantiene sus recetas, tradición y servicio en sus 4 sucursales. Además, nos sorprende con una agradable noticia: ¡ya tendremos Pinabete en Parras!

Desde la redacción de PLAYERS felicitamos al Pinabete por su próximo proyecto y a todos los empresarios gastronómicos de la Laguna, a quienes les deseamos el mayor de los éxitos en esta etapa de reactivación económica en nuestro país.♦

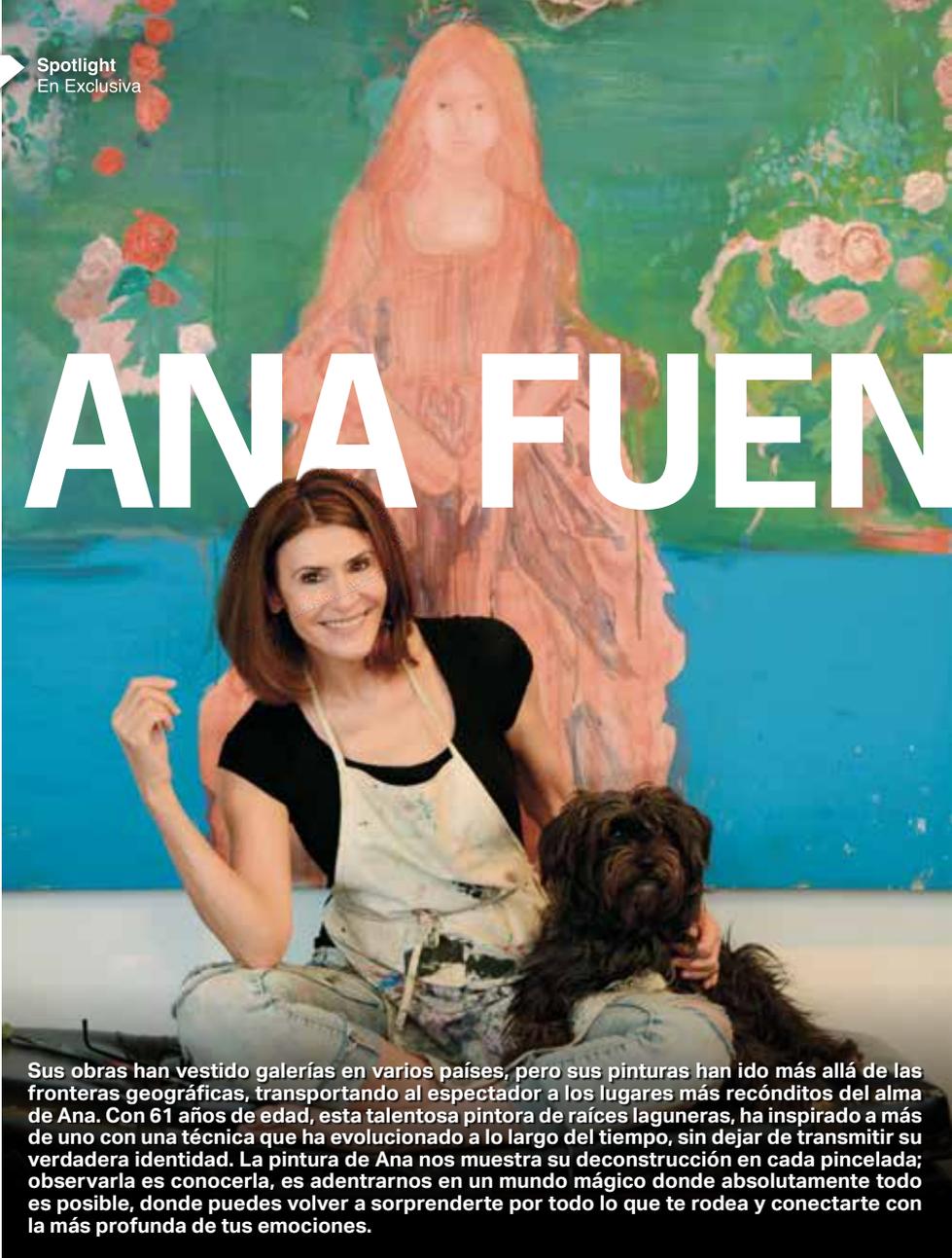
“Los empresarios han hecho una introspección de sus áreas de oportunidad durante la pandemia, hemos reinventado la forma de lograr venderle a nuestros clientes y perfeccionamos el servicio a domicilio y el servicio para llevar, todo este trabajo se realiza con la firme intención de seguir generando recursos, mantener personal y continuar poniendo en alto el nombre de la Laguna en la gastronomía nacional

”

ANA FUENTES

Y SU GENUINA INTROSPECCIÓN A TRAVÉS DE LA PINTURA

Por Yovanna García



Sus obras han vestido galerías en varios países, pero sus pinturas han ido más allá de las fronteras geográficas, transportando al espectador a los lugares más recónditos del alma de Ana. Con 61 años de edad, esta talentosa pintora de raíces laguneras, ha inspirado a más de uno con una técnica que ha evolucionado a lo largo del tiempo, sin dejar de transmitir su verdadera identidad. La pintura de Ana nos muestra su deconstrucción en cada pincelada; observarla es conocerla, es adentrarnos en un mundo mágico donde absolutamente todo es posible, donde puedes volver a sorprenderte por todo lo que te rodea y conectarte con la más profunda de tus emociones.

CADA COLECCIÓN, UN MOMENTO DE SU VIDA

Las creaciones de Ana exploran temas que van desde la infancia, la familia, el dolor y la felicidad, hasta la reinterpretación de la realidad y la redefinición de conceptos. En cada muestra ha proyectado algún momento específico de su vida, pero sus colecciones "Exquisito dolor", "Asuntos de Familia", "Iluminatas" y "Too Much Happiness", guardan entre sus colores un común denominador: están protagonizadas por niñas.

No siempre fue de este modo. Ana nos cuenta que al inicio de su carrera se enfocaba en formas y abstractos, pero con el tiempo y debido a la pérdida de su papá, vivió un cambio en sus proyecciones. "La vida de mi padre fue muy complicada, durante su infancia convivió poco con otros niños porque recibía educación privada. Su única compañía era su hermana, Cotita. Al tiempo, su hermana muere de una rara enfermedad y la reacción de mis abuelos es ocultarle esta muerte a mi padre. En mi casa fue un tema "tabú", algo de lo que no se hablaba, pero cuando mi padre muere, mi abuela mandó fotos donde pude conocer a Cotita, conocer su historia".

El rostro de quien fuera su tía impactó tanto en Ana que co-

Entrar al taller de Ana Fuentes es trasladarte a un escenario de colores y formas impresionantes. Cada libro, pintura y objeto proyectan un pedacito de la inherencia de esta pintora. En el fondo, con una desbordante energía, la encuentras a ella, trabajando en su próximo proyecto, transmitiendo en cada paso y movimiento su pasión por este arte.

"Yo iba a ser doctora", admite al principio de la charla, empezando de manera inmediata a narrar su historia. "Me dieron la beca Fullbright en Estados Unidos, y durante dos años estudié medicina, pero todas mis clases de optativa estaban enfocadas en las artes. Una tarde, a la mitad de una práctica en la morgue, decidí de golpe dejar de estudiar eso y dedicarme a lo que realmente me apasiona: arte y literatura".

A partir de ahí, Ana comienza su camino en esta maravillosa disciplina, enfocándose principalmente en la escritura y el teatro. Al finalizar sus estudios, a sus 22 años, regresa a Torreón, donde tuvo un choque cultural muy fuerte y donde tuvo que adaptarse a un ambiente completamente diferente. Conoció a quien fue el padre de sus hijos e inició una etapa que ella definió como "felicidad absoluta", compartiendo tiempo con su familia.

Nunca descuidó la pintura y ésta se convirtió en la forma en la que canalizaba sus emociones, iniciándose en los formatos de cuadros grandes, los cuales, confiesa, nunca buscó comercializar. "Yo pintaba para mí, pero en una ocasión fue una amiga a mi casa y al ver mis cuadros se sorprendió. Llevó dos a una galería en donde los vendió, y yo no podía creer que me dieran dinero por algo tan íntimo, tan mío, algo que nunca hice con intenciones decorativas, sino solo para canalizar mis emociones".



menzó a pintarla, fue la forma que encontró de entender a su padre y de sentir una conexión más profunda con su familia y sus orígenes. Durante 15 años, Cotita fue la protagonista de sus cuadros, transformándose en el personaje que caracteriza el trabajo de Ana. Con el tiempo, el rostro fue sustituido por el de otras niñas, o complementado con fotografías de gente real, pero manteniendo una constante: reflejar la infancia.

“La infancia es el mundo más mágico que existe, a mí me encantaría volver a creer en lo que creía y volver a sentir todas las posibilidades como reales. Los niños guardan un asombro ante la vida que rara vez se ve en los adultos. Ellos todo creen, nosotros todo ponemos en duda. En fin, son muchos motivos detrás de protagonizar mis pinturas con niños ”

Además de los momentos en su vida, las pinturas de Ana también están altamente influenciadas por los lugares en los que ha vivido, pues se ha establecido en Ciudad de México, Cabo, Puerto Vallarta, Austin y Greenville, Carolina del Norte.

Tras vivir en Bosque de Niebla, Veracruz, es cuando decide lanzar la última de sus colecciones, “Jardín Secreto”, donde inundó de naturaleza y amor sus cuadros, representando flores, hojas.



LA REINVENCIÓN DE SU ESTILO Y LOS NUEVOS PROYECTOS

Actualmente, Ana se encuentra explorando este nuevo lenguaje, jugando con las figuras y las formas sin definirse y transmitiendo un toque de misterio donde los cuadros se vayan construyendo solos. “Quiero experimentar y dejar que las cosas sucedan, que los cuadros me den soluciones, hacerle caso a mi intuición y ya”.

Entre sus planes en Torreón destaca el lanzamiento de un nuevo proyecto donde pueda dar a conocer su obra, a través de la técnica gráfica Giclée, un tipo de impresión a chorro que permitirá a más personas tener acceso a sus creaciones a un costo menor. “No es una copia, es parecido a una litografía por la impresión de chorro. Está regulada por una computadora y podemos hacer reproducciones increíbles y de color perfectas”. Estos originales seriados ya se empezaron a comercializar a través de la galería virtual www.artz.mx donde podrás adquirir todas las colecciones.♥

Las pinturas de Ana han sido expuestas en ciudades como Bruselas, donde han recibido la cobertura y seguimiento de importantes medios internacionales





JULIO IGNACIO Villalobos Márquez

Destacado empresario concesionario
de prestigias marcas cerveceras

Por Fernando M. González Ruiz

La cerveza es prácticamente inamovible de la buena mesa y de los momentos de esparcimiento como ver los partidos deportivos en la televisión o recibir a las amistades en casa. Crear una red de distribución que asegure el abasto de las diferentes marcas en una amplia región de la Comarca Lagunera, es una tarea que se construye con años de intenso trabajo, dedicación y esfuerzo; tal es el caso de la concesión cervecera que Julio Ignacio Villalobos Márquez logró colocar en el liderazgo en la región a la que servía.

Originario de la ciudad de Chihuahua, Julio nace el 31 de julio de 1942, hijo de Rafael Villalobos Armendáriz y Mauricia Márquez Romero, quienes procrearon, por aparición a sus hijos Rafael, María del Refugio, Sara (+), César, Luz Elena y Carlos. Desde los 19 años, Julio Ignacio se integra a la concesionaria de la entonces Cervecería Cuauhtémoc que manejaba su padre y su hermano Rafael, y como Contador, contribuyó en la organización hasta quedar como Director en nuestra comarca de la concesión cervecera.

Julio contrae nupcias con la señorita María Luisa Díaz de León Hernández, el día 15 de enero de 1966, celebrando su banquete de bodas en los salones del entonces Casino de La Laguna. Fincan su primer hogar en la calle Claveles 446 y cambian en la misma calle al número 222, para finalmente construir su hogar definitivo en Paseo del Campestre del Campestre La Rosita. Formaron una familia sólida y unida en altos valores con la llegada de sus hijos María Luisa, Cecilia, Laura Estela, Mauricio y Julio Gustavo. Cabe destacar que el mayor de sus hijos varones, Mauricio, dirige actualmente la concesionaria cervecera.

Julio fue un entusiasta miembro de los clubes Rotario y Sembradores Torreón, además de ser parte de la Federación Mexicana de Golf, deporte que practicaba lo más posible en los links del Club Campestre Torreón, del cual fue Presidente del Consejo Directivo; fue socio de FOMEC, Fomento Económico y Consejero de diversos bancos. Como hombre altruista, procuraba apoyos sustanciales a diversas instituciones y fue promotor activo del IPADE, Instituto Panamericano de Alta Dirección de Empresas, así como miembro de una generación egresada del IPADE de Monterrey. Durante sus últimos años en activo, Julio se dedicó de lleno a la producción de nuez con el mismo entusiasmo que lo caracterizaba en todas las acciones que emprendía.

En voz de su querida e inseparable esposa, a quien cariñosamente le llamaba Butsy, ella nos deja estos mensajes: Fue grandioso, siempre muy pendiente de mí, muy adulator, consentidor, amoroso y cariñoso. ¡Un gran esposo!; Como padre y abuelo: Era muy firme y a la vez muy consentidor en su manera de educar. Sus decisiones en la formación de sus hijos eran muy objetivas; una vez tomada una decisión se cumplía! No imponía decisiones, estas siempre tenían una explicación, para explicarlas utilizaba anécdotas, dichos y moralejas!

Como amigo: ¡Siempre fue un gran amigo! Pendiente de todos aquellos con los que le tocó coincidir, se caracterizaba por estar presente en el momento que alguien lo necesitara, casi siempre con un buen consejo o con cualquier otra ayuda que la situación ameritara. Las diferentes etapas en sus amistades se iban quedando marcadas en su vida; desde niño hasta su final. Como patrón: Se caracterizaba por ser más que patrón un amigo, siempre ayudando a su gente a superarse. Lo querían mucho! La lealtad y el cariño de su gente siempre estuvieron con él.

Era mucho muy tenaz en lograr lo que se proponía. Hombre de objetivos firmes. Muy trabajador; una persona con mucha visión. Era una persona muy conciliadora, educada, alegre; amaba la música, cada canción que escuchaba traía un recuerdo, un momento que siempre estaría ahí. Muy optimista y positivo, él platicaba que disfrutaba mucho la vida, que sus recuerdos desde niño eran de una persona feliz. Siempre en pro de la educación y la superación de la gente. Cuando algo lo agobiaba o preocupaba era callado tratando de encontrar una solución. Logró formar una gran familia y hasta tuvo la oportunidad de disfrutar a su bisnieta Victoria, momentos que le daban alegría y mucha ilusión. Terminó su vida dejando huella, dejando un pedacito de sí en cada uno de nosotros, siendo lo que siempre fue... un Don, una gran persona.

Entre sus aficiones, destacaban el golf, motociclismo, regatas, aviación, escuchar música y viajar; finalmente, Julio Ignacio fallece el 28 de marzo de este 2020, siendo una noticia que impactó profundo en la sociedad lagunera. ♦

(FUENTE: Foto y apuntes de la familia Villalobos Díaz de León)

ESTE 2020 TIENES QUE CONFIAR, SÍ O SÍ EN ESTE ACTIVO

Vivir una pandemia influye directamente en el valor de los activos, pero aquí te contamos en qué sí es seguro confiar tu capital

La realidad que nos está tocando vivir es de constante incertidumbre, pero esta situación ha logrado beneficiar a un activo en específico: El oro. El dólar se ha debilitado por diferentes razones y a escala global, llevando a los inversionistas y expertos a buscar inversiones un poco más seguras.

El precio del oro y la plata se ha mantenido en ascenso desde que arrancó el año, con una apreciación del 24.11 y 28.85, respectivamente. Analistas coinciden en que este aumento se debe, principalmente, debido a las probabilidades de que la inflación suba y al debilitamiento del dólar.

El oro es un activo sólido que a inicios de siglo valía 3,500 pesos por Centenario y que actualmente acaba de llegar a un máximo histórico de 60 mil pesos. Su demanda es permanente y es un bien indestructible, por lo que se convierte en un seguro financiero que nunca valdrá cero.

Desde el inicio de su operación, Grupo ARAS ofrece a sus clientes la posibilidad de destinar capital en metales preciosos, que ofertan mayor seguridad incluso en tiempos complicados como los que hoy vivimos. Puedes arrancar con cierta cantidad inicial y te otorgará las utilidades más competitivas del mercado.

Una vez que te contactas con nuestros asesores financieros te asesoran y analizan tu situación para saber qué es lo más importante para ti y crear un plan de posicionamiento de capital a tu medida, elaboran una minuciosa radiografía financiera que es suficientemente flexible como para adaptarse a cualquiera de la necesidad o sueño que desees cumplir. Sabemos que cada persona tiene prioridades diferentes. Desde hace tiempo GRUPO ARAS se ha dedicado a desarrollar y fomentar una cultura financiera en la sociedad.

Mediante solidez, seguridad, estrategias - orientadas a resultados y especialización -, Grupo ARAS promueve el mercado mineral, el cual es una de las mejores opciones garantizadas para maximizar la productividad del capital de sus clientes.

Tras la pandemia, gobiernos y bancos seguirán buscando estimular la economía con inyección de liquidez, lo que provocará que el valor del oro siga en aumento. Entonces, ¡Empieza a confiar tu capital en Oro!



ARAS

www.arasbusinessgroup.com

Te recomendamos realices las siguientes recomendaciones antes de tomar una decisión:



Analiza tu presupuesto



Contáctanos y uno de nuestros asesores te ofrecerá servicio especializado de asesoría



Contrátanos y empieza a recibir los beneficios de Grupo ARAS

Permite que tu dinero trabaje por ti y genera un ingreso diversificado respaldado por metales y bienes raíces en Grupo ARAS.

Ciudad De México

Torre Diana, piso 23
Calle Río Lerma 232,
Cuauhtémoc, 06500
Ciudad de México, CDMX.
558 852 79 58 / 558 177 74 51

Chihuahua

Torre Azenzo, 1er piso
Paseos Vista del Sol 6801,
Vistas del Sol
31206 Chihuahua, Chih.
614 587 46 47

Monterrey

Cintermex Monterrey
Av Fundidora 501
Colonia Obrera local 131 planta baja
64010 Monterrey, N.L.
811 159 46 19 / 811 633 23 99

PASTEL AZTECA

ROJO DE BARBACOA



Por Chef MaryLu Gidi

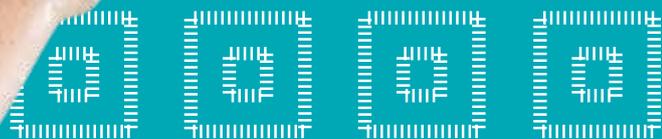
INGREDIENTES

- 18 a 20 Tortillas de Maíz Mazorquero
- Aceite para sofreír las tortillas
- 500g de Barbacoa de Res Don Mario
- 300g de Queso Panela, rallado
- 200g de Queso Chihuahua, rallado
- 2 1/2 tz de Salsa de Morita SalsAlita
- 1 tz de Crema Espesa

PREPARACIÓN

- Calienta la Barbacoa de Res Don Mario, utiliza el método de tu preferencia según el empaque.
- En una sartén calienta el aceite y una a una sofríe un poco las Tortillas Mazorquero, escurre el exceso de aceite y acomoda en un plato.
- Una vez que tengas listas las tortillas y la barbacoa caliente, en un molde refractario previamente engrasado, acomoda una capa de tortillas cubriendo el fondo y las paredes del molde.
- Reparte una tercera parte del Queso Panela y la mitad del Queso Chihuahua sobre las tortillas, cubre los quesos con la mitad de la Barbacoa Don Mario y baña con 1 taza de Salsa de Morita SalsAlita, cubre con más tortillas y repite el proceso con el resto de los ingredientes terminando con tortillas para cerrar el pastel (reserva 1 tercio de Queso Panela para decorar y 1/2 tz de Salsa de Morita).
- Mete el molde en horno precalentado 180°C/350°F por 20/25 minutos; lo que estamos buscando es que se gratine el queso y se doren un poco las tortillas.
- Mientras se está horneando el pastel, mezcla la crema espesa con la 1/2 tz restante de salsa de morita y combinalos muy bien.
- Retira el molde del horno, baña con la crema mezclada y decora con el resto del Queso Panela.
- ¡Corta en rebanadas y sirve!

Recuerda que puedes comprar la Barbacoa Don Mario, la SalsAlita y las Tortillas Mazorquero en FoodieMarketTRC (kyte.site/foodiemarket-trc)





QUESOS
CHILCHOTA
El Queso de México



* *
Felices
FIESTAS
* *
Patrias
* *

Servicio a Domicilio 



Suc. Independencia
Tel. 204 02 28

Suc. Las Rosas
Tel. 723 11 19 y
723 26 36

Suc. Fresno
Tel. 182 05 71 y
724 18 38



Suc. Tecnológico
Tel. 871 219 69 99



también encuentra nuestros productos en:

o en tu tienda más cercana

Producto sujeto a disponibilidad en tiendas

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

Sabores de México

TEQUILAS Y MEZCALES

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

Y a pesar de todo,
nunca dejamos de comer,
¿verdad?

Once a foodie, always a

A top-down view of a white ceramic plate on an orange background. A silver metal fork is placed on the left side of the plate. In the center of the plate, there is a drizzle of bright red sauce. The word "Foodie" is written in a white, cursive script across the red sauce.

En estas páginas encontrarás una guía con la **nueva forma de consumir alimentos**. Desde **proveedores de alimentos y vinos**, hasta **restaurantes**, pasando por **supermercados** y aplicaciones para **ordenar comida**, todos los negocios que aquí presentamos se distinguen por su fantástica **capacidad de reinención en la industria gastronómica** de nuestro país. ◀

EN ESTE MES PATRIO
EN

La Tienduca 

SE ALEGRAN LOS

corazones



20%
DE DESCUENTO

Molida Especial, Molida de Sirloin
y Molida de Ternera

IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS



Ya puedes realizar tu pedido a domicilio por
Whatsapp 871.178.99.76

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 @ /La.tienduca

SERVICIO A DOMICILIO
871 747 47 07
ÁREA RESTRINGIDA



No aplica en otras promociones ni en mayoreo. Aplica restricciones. Vigencia del 01 al 30 de septiembre 2020, o agotar existencias. Para más información puedes contactarnos al Tel. 871-7474707



Los Mariskoos del Huari

Experiencia y sabor con estilo original

Marcando tendencia en la Laguna, con solo dos sucursales en Torreón (Periférico e Independencia), la administración cuenta con 30 años de experiencia en cocina de mar. Crean su marca en el 2009 para regalarnos un concepto 100% familiar, además de su extenso menú que va desde mariscos, hamburguesas y menú infantil hasta deliciosos cortes al carbón acompañados con su exquisita mixología, prometiendo ser la mejor de la ciudad. Con instalaciones modernas y cómodas, incluyendo sus áreas infantiles, “Los Mariskoos del Huari” nos invita a vivir la mejor experiencia culinaria. ¡Visítalos!



Menú:

Mar y Tierra



Decoración:

Arquitectura Contemporánea



A domicilio:

Vía telefónica
Rappi
Para llevar



The Choice

Almejas Chocolatas

¿Qué esperar de este platillo?

Las almejas y ostiones de cultivo sustentable directos de BCS son frescos y abiertos al momento, harán que tu paladar se vuelva más exigente.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

En una tarde de amigos con DJ y unas buenas cervezas.

¿Con qué combinarlo?

Salsa Tabasco, aceite de oliva, sal de grano y limón.



La cocina está a cargo de los chefs Jorge Hinojos, Ernesto Lazcano y Jared Ayala



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Sanitización diaria a todas las áreas del restaurante
- Control sanitario a la entrada
- Mesas a sana distancia de 1.50 mts.
- Desinfección máxima de vajilla y cubiertos



Otros platillos

Ostiones de ensenada



Mixología



Tacos de sirloin con tuétano



Tacos de camarón al pastor



📍 Anillo Periférico Raúl López Sánchez No. 8901
☎ 871 750 8150

☎ 871 228 0416
🌐 www.losmariskoos.com

📘 Los Mariskoos del Huari
📷 Los Mariskoos



The Choice
Lonja de pescado zarandeado

¿Qué esperar de este platillo?

Es un platillo exquisito: El pescado se sazona con un delicioso aderezo de la casa para después cocinarse logrando un asado perfecto con un sabor inigualable.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Siendo uno de los platillos predilectos de la clientela, puede compartirse en cualquier momento junto a la familia.

¿Con qué combinarlo?

Se puede acompañar, ya sea con una cerveza o bien con una bebida preparada y sin faltar la salsa a base de chile chiltepín que hace de este platillo uno de los favoritos de la Laguna.

PINABETE

Pasión por el servicio y comprometidos con la calidad

Guillermo Martínez Ávila inicia operaciones con el Pinabete en 2001, consolidando hasta el día de hoy cinco sucursales con éxito. El restaurante se ha posicionado como una tradición para los laguneros gracias a su ambiente 100% familiar y la innovación de su cocina, la cual ofrece, a través de su menú, exquisitos sabores en sus platillos, sin olvidar el tradicional sazón que los caracteriza. El ingrediente ideal del Pinabete es cuidar el servicio y la calidad en cada uno de sus alimentos.



Menú:

Mar y Tierra



Decoración:

Estilo Contemporáneo



A domicilio:

Rappi, Uber Eats, Didi Foods, To-Go, Drive Thru



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Aplicación de gel antibacterial, sanitización, toma de temperatura, etc.
- Aforo del 50%
- Distancia de 1.5 metros de persona a persona
- Sanitización máxima en las instalaciones



📍 Sucursal Abasolo
☎ 871 713 8413

📍 Sucursal Gómez Palacio
☎ 871 724 2762

📍 Sucursal Parras
☎ 842 688 1146

📍 Sucursal Fresno
☎ 871 295 4506

📍 Sucursal Triana
☎ 871 493 7515

📍 Próximamente Sucursal Matamoros, Coah.

✉ corporativopinabete@gmail.com

📱 PINABETEMX

📱 PINABETEMX



URGENCIAS GENERALES



SANATORIO
ESPAÑOL

MR



CALLE FRANCISCO I. MADERO
Entrada exclusiva para Urgencias Generales



Menú:

Comida Mexicana Regional



Decoración:

Mexicano Contemporáneo



A domicilio:

Tel. 871 204 6773
Uber Eats / DiDi Food

The Choice

Las Rocas de Chicharrón

¿Qué esperar de este platillo?

Un innovador platillo regional, inspiradas en las gorditas de cocedor características del centro de Torreón, las preparamos rellenas de chicharrón prensado en salsa verde o de asado rojo.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

En cualquier ocasión.

¿Con qué combinarlo?

Con una cerveza helada.

Primero Centro

Buena Comida, Buena Bebida, Bien Agosto
#PrimeroLoPrimero

El restaurante nace cuando un grupo de amigos decide cristalizar sus ideas de ofrecer una nueva oferta gastronómica en La Laguna. Así, de la mente de “Pollo” Martínez, encargado de diseñar el menú, y Eduardo Madero, responsable del diseño arquitectónico, deciden invertir y entrarle a un proyecto que, tras 3 años de desarrollo, finalmente abrió sus puertas el 20 de diciembre de 2019. En Primero Centro #PrimeroLoPrimero pasarás un rato agradable con amigos acompañado de una buena comida y deliciosas bebidas, todo esto en un ambiente relajado que te invita a tener una larga sobremesa. En su variado menú puedes encontrar platillos clásicos de la gastronomía mexicana como cortes de res, tacos, ceviches y aguachiles; también encontrarás platillos característicos de la región lagunera como gorditas, reliquia y costillitas de res al carbón, todo con el estilo de Primero Centro.



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Se redujo el aforo en un 50%, lo que permite la sana distancia en todas las mesas
- Sanitización diaria de todas las áreas
- Cuentan todos los protocolos de higiene tanto con el personal al preparar los alimentos y en el servicio, así como con los clientes que los visitan (careta, cubre bocas, gel antibacterial en mesa, toma de temperatura, cubiertos desinfectados, menú virtual)
- Ofrecen terraza al aire libre para mayor comodidad de los clientes



Av. Morelos No. 7 Pte. Col. Centro
Esq. con Calzada Colón, Torreón, Coah.
871 294 6773

gerencia@primero centro.com
primero centro
Primero_Centro



PRESENTADO POR:



SE BUSCAN LOS

TOP
RESTAURANTS
2020

- Desayunos
- Comida Mexicana
- Grill
- Oriental
- Seafood
- Italianissimo
- Green & Healthy
- Drinks & Cocktails
- Internacional
- Tacos
- Joyas Laguneras
- Coffee & Cakes
- Hoteles & Clubes

**ESPÉRALOS MUY PRONTO Y ELIGE A TUS FAVORITOS
DEL 1 AL 15 DE OCTUBRE**



/PLAYERS.TORREON



@PLAYERSTORREON



PLAYERS_TORREON

www.playersoflife.com



The Choice

Pulpo a las brasas

¿Qué esperar de este platillo?

Si lo pruebas se convertirá en tu favorito, te hará sentir una fiesta de sabores en tu paladar en cada bocado.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Cualquier día es adecuado para darse este lujo.

¿Con qué combinarlo?

Cerveza o vino blanco

El Pez Globo

Disfruta del verdadero sabor a mariscos

La historia del restaurante comienza en marzo de 2012 con la apertura de su primera sucursal en Paseo de la Rosita. Posteriormente abren una segunda sucursal en Blvd. Constitución. El Pez Globo nace con la intención que la gente de la Laguna disfrute un pedacito de Mazatlán en esta tierra, mediante la gran variedad de platillos en donde te deleitarás con el verdadero sabor de los mariscos. Cuentan con un concepto fresco y amigable, que te harán sentir como en casa.



Menú:

Mariscos y complementos únicos



Decoración:

Tropical



Ticket promedio:

\$350 por persona



A domicilio:

Servicio a domicilio y pick-up



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Menú Digital por medio de código QR
- Sanitizaciones constantes en las instalaciones
- Personal capacitado para atender con todas las medidas de seguridad e higiene
- Limpieza constante en cada rincón



Sucursal Rosita

📍 Paseo de la Rosita No. 895
Col. Campestre La Rosita
☎ 871 721 1994

Sucursal Constitución

📍 Blvd. Constitución No. 80
Col. Los Ángeles
☎ 871 204 5190

✉ elpezgloboms@hotmail.com

📱 ElPezGloboSeafood.trc



CARGA GASOLINA, ¡SIN CONTACTO!



¡CON GCLUB AL CARGAR EN ESTACIONES GULF OBTIENES PUNTOS QUE PUEDES CANJEAR POR PRODUCTOS DE UN AMPLIO CATÁLOGO DE PREMIOS!



**Descarga e
ingresas a la app**



**Elige tu
combustible**



**Realiza tu
pago y recibe
un Código QR**



**Muestras el Código QR en la
estación de servicio, sin bajar tu
ventanilla, sin manejar efectivo**



**¡Listo!
El dependiente cargará
tu auto de combustible**



CONTAMOS CON TRES ESTACIONES

- Av. Cuauhtémoc No. 885, esquina con Calle Victoria
- Boulevard Revolución No. 1325 Pte. Zona Centro
- Fco I. Madero



info@gulf.mx



871 713 1778



GULF MEXICO



GULF MEXICO



The Choice
Taco de Sirloin con Tuétano

¿Qué esperar de este platillo?
Deleitarse con un taco de sirloin preparado al carbón con un invitado especial: una ligera capa de tuétano recién cocinado. Una exquisita y única combinación del Caminito.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?
En cualquier ocasión, comida, cena o reunión familiar.

¿Con qué combinarlo?
Con una costra de queso con arrachera y una agua fresca de horchata o una cerveza.

El Caminito del Buen Taco

Una taquería única con personalidad de restaurante

Con la idea de presentar el verdadero taco de 3 variedades de carnes: pastor, sirloin y arrachera, el chef Jaime Vázquez y los socios propietarios Mat. Jorge Mata y Carlos Gómez Alcalá, crearon este nuevo concepto de taquerías estilo Ciudad de México, con un toque de sabor norteño en su menú y sus exquisitas salsas elaboradas en el momento. El Caminito del Buen Taco es un homenaje al taco en México, el cual mezcla el concepto único de preparar trompo al carbón con sus tres estilos de carnes ya mencionados en un ambiente cómodo y moderno.



Menú:

Comida Mexicana & Tacos Sirloin, Pastor y Arrachera



Decoración:

Industrial-Moderna



Ticket promedio:

\$350



A domicilio:

Rappi, Teléfono, Aplicación en Taxi, Servicio a domicilio y vía WhatsApp



¡No te pierdas su gran variedad de coctelería!
En el Caminito todas sus salsas son elaboradas al momento



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Control de temperatura al cliente al entrar
- Desinfección de manos mediante el uso de gel antibacterial
- Sanitización del local y área de cocina y parrillas cada tercer día
- Sana distancia de mesas para comensales
- Sanitización de cubiertos con presentación en sobre cerrado



Plaza Anjar
Autopista San Pedro-Torreón,
Local 5

871 780 0438
871 510 6741
El Caminito del Buen Taco

@caminitodelbuentaco

SEGURO HEMOS
ESTADO
en tu mesa...



AHORA CONOCE
NUESTRO
Nombre:



®

INTERGAN

¡MUY PRONTO. MÁS CERCA DE TI!

  /InterganLaguna www.intergan.com.mx



El Diablo Big Angus Burger

The Choice

¿Qué esperar de este platillo?

El Diablo Big Angus Burger, actualmente de regreso por tiempo limitado en el menú, ha sido la hamburguesa de mayor éxito en el mercado mexicano. Con carne 100% Black Angus, tocino, queso Pepperjack, jalapeños empanizados, rodajas de jalapeño y salsa habanera.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Se puede disfrutar en cualquier momento, cuando el antojo llega.

¿Con qué combinarlo?

El complemento perfecto de una burger de Carl's Jr.® son las papas a la francesa de corte natural, que conservan la cáscara. Sin embargo, se puede acompañar también con una orden extra de Jalapeño Poppers.

Carl's Jr.®

En 1941 Carls Karcher tenía 326 dólares y un sueño. Ese año, el 17 de Julio, junto con su esposa Margaret, compraron un carrito de hot dogs. El negocio creció rápidamente y en 1945 abrieron el primer Carls Drive-In. Carl's Jr.® llega a México en 1991 abriendo en San Pedro Garza García, N.L. Actualmente estamos cerca de llegar a los 300 restaurantes en 29 estados de la República Mexicana.



Menú:

Hamburguesas a la parrilla, línea de hamburguesas premium con carne 100% Black Angus, sándwiches de pollo, tiras de pollo empanizadas a mano al ordenar. El menú cuenta con opciones vegetariana y baja en carbohidratos.



Ticket promedio:

\$185 pesos



Decoración:

El estilo de los restaurantes es urbano con diseño basado en tendencias minimalistas, uso de maderas y metal e iluminación contemporánea.



A domicilio:

Con servicio a domicilio a través de las principales Apps



Bacon Swiss Crispy Big Chicken Fillet Sandwich

LA NUEVA FORMA DE COMER

- Se mantiene una sana distancia mínima de 1.5 metros.
- Las instalaciones se limpian y desinfectan frecuentemente.
- Uso de barreras y cubrebocas.
- Aforo disponible de acuerdo a lo solicitado por las autoridades.



www.carlsjr.com.mx
/carlsjrmex

Abre tu Cuenta donde estés.

Es muy fácil, contrátala en minutos en:
scotiabank.com.mx/cuentadigital

Úsala siempre, no tiene comisión.¹



#UnCambioSiempreEsBueno

Tú decides, nosotros te asesoramos.*

Scotiabank®



scotiabank.com.mx/cuentadigital



Ingresa escaneando este QR

¹No se pagará comisión por inactividad siempre que realice una operación monetaria al año, como depósitos, pagos, SPEI, pago de Tarjeta y retiros a través de los canales o medios de pago ScotiaWeb, ScotiaMóvil, o ventanilla en sucursal. ScotiaWeb y ScotiaMóvil requieren previa contratación y/o activación. Cuenta Unica Agil es un producto de depósito a la vista disponible para personas físicas en moneda nacional, que recibe depósitos brutos mensuales de hasta 3,000 UDIs (Cuenta Nivel 2) con cobertura nacional a través de nuestras sucursales e internacional a través de la tarjeta de débito. No aplica para personas de nacionalidad extranjera. Cuenta Unica Agil es un producto protegido por el IPAB, hasta por 400 mil UDIs (Unidades de Inversión). Consulta www.ipab.org.mx Para mayor información sobre términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación, consulta scotiabank.com.mx Productos y servicios ofrecidos por Scotiabank Inverlat S.A., Institución de Banca Múltiple, Grupo Financiero Scotiabank Inverlat.



Huevos Benedictinos con Salmón

The Choice

¿Qué esperar de este platillo?

Un platillo que tiene un balance de sabores, consiste de dos waffles con arúgula, salmón ahumado y dos huevos pochados. Acompañados de salsa holandesa de origen francés elaborada de una emulsión de ingredientes. Será un festín para su paladar.

¿En qué ocasión debemos disfrutarlo?

Es un platillo que se puede disfrutar cualquier día de la semana, para hacer de ese día uno especial.

¿Con qué combinarlo?

Se puede acompañar con un jugo Bonjour y de postre un Heavenly Chocolate, con un delicioso Vuala´s Latte.

Vualá

Cuisine & Patisserie

Experiencia culinaria que expresa armonía, magia, sabor y cultura. Vualá nace de la pasión hacia la cocina cuando una joven de 22 años, después de concluir su licenciatura, decide emprender un viaje para aprender lo que realmente le apasionaba y decide estudiar el Grand Diploma en el Cordon Bleu de Paris. Finalmente, el sueño de la Chef Ana Sofía Mijares Aguilera se consolidó en octubre de 2018 cuando Vualá abrió sus puertas. En este restaurante encontrarás desayunos, comidas y postres en un ambiente europeo.



Menú:

Fusión de culturas, gastronomía francesa y mexicana



Decoración:

Movimiento artístico rococó



A domicilio:

Rappi
Servicio a domicilio en restaurante



LA NUEVA FORMA DE COMER

- Sanitización continua
- Control de temperatura
- Distancia entre mesas
- Mamparas de protección entre mesas



📍 Blvd. Independencia No. 3440
Col. Residencial el Fresno

☎ 871 182 0898
📞 871 174 8035
✉ vuala.trc@gmail.com

📘 Vualá
📷 vuala.trc

El sabor de México



 **ELOPAK**

 Leche Bell

 lecheBellmx

 871-1008000

 lechebell.com



La cobertura de Uber Eats



- +45 de países
- +600 ciudades en el mundo

- 13 países en América Latina
- Operación en los 6 continentes

Usada en más de **50** ciudades de nuestro País

Uber Eats

Tu comida favorita, al toque de un solo botón

Con esta app, puedes llevar tus platillos a miles de personas a tu alrededor. La demanda de entregas aumenta, y la industria cambia vertiginosamente. Uber Eats conecta a más de 400 mil restaurantes en todo el mundo con socios repartidores que entregan pedidos a domicilio.



¿Por qué es la mejor app para encontrar comida?

- Decenas de tipos de cocina y categorías
- Opciones para todos los paladares y ocasiones
- Atractivas promociones
- Opción de entregas sin contacto

¿Por qué es la mejor opción para mi restaurante?

- Da visibilidad de tu restaurante a todos los usuarios de Uber Eats para incrementar tus ventas
- Realiza entregas de un modo conveniente para ti
- Proceso simplificado para darte de alta
- Acceso a datos de tu negocio y tendencias de consumo
- Posibilidad de usar tu propio personal para realizar entregas



[ubereats.com/mx](https://twitter.com/ubereats.com/mx)

[ubereats_mex](https://twitter.com/ubereats_mex)

[Uber Eats](https://facebook.com/Uber Eats)

[UberEats_mex](https://facebook.com/UberEats_mex)



La cobertura de RAPPi

· Presencia en 29 ciudades
 CDMX, Monterrey, Guadalajara, Puebla, Satélite, Querétaro, Mérida, Torreón, Cancún, Saltillo, Hermosillo, Toluca, León, San Luis Potosí, Aguascalientes, Cuernavaca, Veracruz, Chihuahua, Culiacán, Tijuana, Morelia, Ciudad Juárez, Mexicali, Puerto Vallarta, Playa del Carmen, Colima, Los Mochis, Mazatlán y Villahermosa



En 2016 fue la primera plataforma tecnológica en Latinoamérica, en ingresar a "Y Combinator" y catalogada como una de las Apps más innovadoras del mundo

RAPPi

Si tienes Rappi, tienes todo

Rappi es el asistente personal que hace tu vida más fácil permitiéndote pedir lo que quieras donde sea que te encuentres.

En Rappi tienen la misión de mejorar el continente, traen recursos a los países en donde operan y los recursos se quedan en ellos, esto dinamiza la economía y permite un crecimiento económico en toda la región.

¿Cuál es la historia detrás? ¿Cuándo y dónde fue fundada?

Rappi fue fundada en 2015 por Simón Borrero, Sebastián Mejía y Felipe Villamarín, en Colombia.

Actualmente, opera en más de 55 ciudades de 9 países (Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, México, Perú y Uruguay) y para este 2020 se planean lanzar la aplicación en más ciudades en de Latinoamérica. Comenzó a recorrer las calles de México en agosto del 2016.



¿Por qué es la mejor app para encontrar comida?

Rappi hace tu vida más fácil, ya que te ayuda a cumplir desde un antojo de la tiendita o comprar tu súper completo, hasta un favor urgente o llevarte dinero

Diferentes verticales:

- Supermercados
- Restaurantes
- Tiendita
- Licores
- (si eres mayor de edad)
- Tecnología
- Mascotas
- Farmacia
- Rappicash
- Rappi favores
- RappiPay
- Pago de servicios
- Cualquier tipo de compra
- Rappi entretenimiento

Rappi genera valor local a todos los integrantes de la cadena dinamizando la economía de barrios.

¿Por qué es la mejor opción para mi restaurante?

-  · Crecimiento exponencial
-  · Acceso a usuarios primer, clientes frecuentes y leales
-  · Te acompañan en el proceso de crecimiento de tu negocio
-  · Exposición a nuevos clientes de manera fácil



SUPERMERCADOS



H-E-B México

Nutriendo corazones

Porque comer es una experiencia y una necesidad, el propósito de H-E-B México es contribuir a reducir el hambre y la desnutrición a través de la entrega de alimento diario a la comunidades más necesitadas en conjunto con los Bancos de Alimentos.

Mediante una alianza que H-E-B México ha generado desde hace más de 25 años con bancos de alimentos que se encuentran en las ciudades donde opera, cada día dona alimentos, en condiciones dignas y apta para consumo, procedente de todas sus tiendas y centros de distribución.

Desde hace tres años H-E-B México se sumó a la estrategia Hambre Cero Nuevo León con el objetivo de erradicar el hambre en el estado mediante la vinculación interinstitucional, participación ciudadana, disminución de pérdida y desperdicio de alimentos, y el desarrollo de capacidades para la autosuficiencia alimentaria de la población.

Esta estrategia se ha logrado llevando a cabo las siguientes acciones:

- Alianzas con 'retailers' para unificar campañas de redondeo.
- Invitación a proveedores a unirse a la estrategia.
- Campaña de marketing filantrópico con productos de marca propia.
- Colecta con nuestros socios.

Celebra con sus comunidades junto con los bancos de alimentos

Con el propósito de fomentar la convivencia familiar, cada año H-E-B México lleva a cabo nueve eventos llamados Fiestas Compartir.

Además, se ha aliado con bancos de alimentos para realizar eventos recreativos en comunidades vulnerables, los cuales incluyen shows, juegos mecánicos, lotería, rifas, alimentos y diversión para todas las familias.

+67,000 personas disfrutaron de estos eventos cada año

9 ciudades: Monterrey, Saltillo, Torreón, Monclova, Reynosa, Nuevo Laredo, Tampico, San Luis Potosí y León



¿QUÉ PRODUCTOS SE ENTREGAN?

- Frutas
- Verduras
- Pan
- Abarrotes

15 bancos de alimentos son beneficiados

+46,000 toneladas de alimento donados en 23 años

+250 mil personas beneficiadas por año

La alianza no es solo donación de alimento sino una sinergia de ayuda y fortalecimiento para:

- Creación de proyectos y campañas.
- Participación activa en consejos de cada banco de alimentos.
- Capacitación de su personal año con año sobre esta alianza y misión.
- Asesoría de su equipo de expertos a los bancos apoyando en su crecimiento e innovación.



www.heb.com.mx
 contacto@hebmexico.com
 HEBMéxico

hebmexico
 hebmexico

AL

ASADOR

TODOSABE

MEJOR

AMPLIAS MEDIDAS SANITARIAS
RESERVA CON ANTICIPACIÓN



N



TOGO y RESERVACIONES:

871 204 7078 · 871 204 7056

871 113 2786



Escanea para
ver nuestro MENÚ:

f @ /nicanormx



NICANOR
COCINA DE ASADOR



SOBRE SORIANA

800 tiendas

14 Centros de Distribución

Más de 93 mil colaboradores

Red inmobiliaria conformada por más de 9 mil locales comerciales

En 2019, se invirtieron \$119.8 millones de pesos en causas sociales

794 unidades de negocio abastecidas con energía renovable

Top 4 de Empleadoras en el país

Modelo de Responsabilidad Social alineado a los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)

Soriana

El supermercado de origen mexicano

Con más de 50 años de experiencia, Soriana es una empresa familiar mexicana líder del sector comercial del país con origen en la ciudad de Torreón, Coahuila. Desde sus inicios, la organización diseñó una estrategia multiformato que le permitiera un crecimiento continuo. Bajo bases sólidas y el objetivo claro de satisfacer las necesidades de productos y servicios de las comunidades donde está presente, Soriana ha logrado evolucionar y trascender como un impulsor del desarrollo en México.



La nueva forma de comprar Ordena y recibe:



1 Súper en tu auto

- Llama al teléfono 800 22 01234
- Haz tu pedido
- Acércate en auto y sin entrar a la tienda, paga y recoge tu pedido



2 Súper en tu casa

- En línea a través de soriana.com, superentucasa.com.mx o el App Soriana
- Realiza tu pedido en línea o llama al teléfono 800 22 01234
- Recíbelo hasta la puerta de tu casa o recoge en tienda

Calidad y Frescura en Alimentos

- Continuamente evalúan y seleccionan a los mejores proveedores
- Cada uno de los productos son sometidos a altos protocolos de calidad para garantizar que cumplan con criterios de eficiencia, frescura e innovación
- Ofrecen un amplio catálogo de productos para satisfacer todos los gustos y necesidades de los clientes



Av. Alejandro de Rodas No. 3102-A
Col. Cumbres 8vo Sector C.P. 64610,
Monterrey, Nuevo León
(81) 8329 9000
www.organizacionsoriana.com
casc@soriana.com

ayuda@soriana.com
Organización Soriana
OrgSoriana
Organización Soriana
Soriana

**MÁS
PRODUCTO
MÁS
VARIEDAD
MÁS
SABOR**



Facebook / @ElMariscalPescadosyMariscos

Instagram / @elmariscalmx

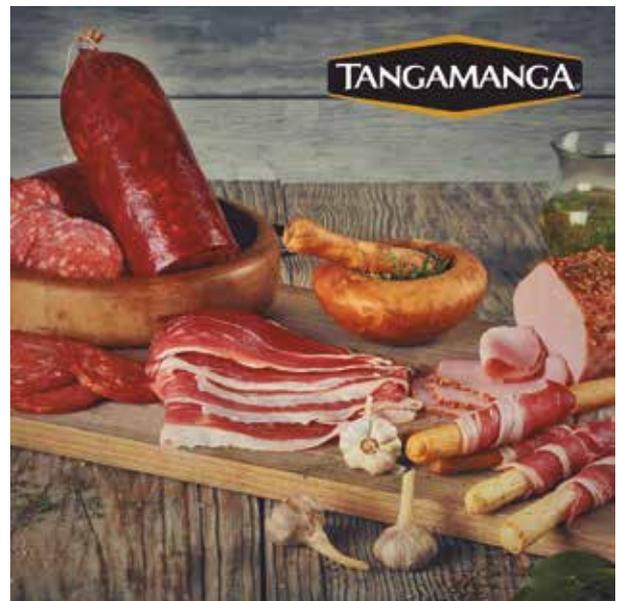
www.elmariscal.mx



Lo bien hecho tiene otro sabor

Tangamanga

Fue en el año 1970 cuando esta historia comenzó. Carnes Selectas Tangamanga inició actividades produciendo únicamente jamón, chorizo, tocino y chuleta ahumada. En 1980 la historia dio un gran giro cuando potencia su crecimiento introduciendo recetas originales europeas. Hoy en día, Tangamanga ofrece una gama de productos, nuevos formatos y sabores, cumpliendo siempre con la máxima calidad.



De Tangamanga a tu mesa



Todos los productos pasan por un proceso minucioso el cual garantiza la higiene en cada uno de los procesos avalados por el sello TIF y productos con altos valores nutricionales. Los Jamones Serranos provenientes de España cuentan con un proceso de preselección donde se busca encontrar la mejor calidad de materia prima. El Jamón Serrano Tangamanga cuenta con el sello ETG (Especialidad Tradicional Garantizada) y con el sello de Consorcio Español, los cuales avalan que el producto que están entregando es de máxima calidad, asegurando la tradición y características emblemáticas del producto.

SUS MARCAS

- Tangamanga

PRODUCTOS MÁS VENDIDOS

- Jamón Serrano
- Pepperoni
- Jamón Listón Azul
- Pechuga de Pavo
- Pierna Selva Negra
- Roast Beef

¿Dónde distribuyen?

Tangamanga se encuentra a nivel nacional (en toda la República Mexicana)



PRINCIPALES CLIENTES

Cadenas de Autoservicios como Grupo Walmart, Grupo LaComer, Grupo Chedraui, entre otros.

¿A quién?

Cadenas de AS, Tiendas Especializadas (Vinoteca, La Europea), FoodService (hoteles, restaurantes, etc.)



Sello ETG y del Consorcio Español que aseguran que el producto sea tal cual es el tradicional y Hecho en España. Los productos que se elaboran en la planta nacional ubicada en Tangamanga, San Luis Potosí, son a través de un proceso artesanal, donde cada producto es cuidado ya que se trata de músculos enteros (no procesados).



📍 Av. Industrias No. 805, Valle Dorado, 78399 San Luis, S.L.P.
☎ 01 800 706 1100
🌐 www.tangamanga.com
📧 www.tangamanga.com/contacto
📘 Tangamanga Mx
📷 Tangamanga Mx
📺 Tangamanga Mx

TE ESPERAMOS NUEVAMENTE EN



📍 PLAZA CUATRO CAMINOS · TERCER PISO

☎ RESERVACIONES: 747 2220 📱 EL AGAVE 📷 ELAGAVETRC

LUNES A JUEVES: 1 A 11 PM
VIERNES Y SÁBADO: 1 PM A 12 AM
DOMINGO: 1 A 10 PM



2X1 TEQUILAS, CERVEZA,
MEZCALES Y COCTELERÍA

Uber Eats *Rappi*

CONTAMOS CON TODAS LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

Conoce Rancho el 17

De Sonora para todo México

La empresa nace en 1991 en Hermosillo, Sonora, con 300 cabezas de ganado. Desde sus inicios, han alcanzado la supremacía nacional en cuanto a calidad de carne de res. Posteriormente, a finales de los noventa comenzaron con operaciones en planta de corte y los primeros puntos de venta en Hermosillo, llamados Taste Boutique. En el 2005 lograron la certificación JAS (Japanese Agricultural Standard) convirtiéndose en la primer empresa de América en lograr esta certificación. A partir de junio iniciaron presencia como marca en Estados Unidos en los estados de Texas, Arizona y California.



"Nuestro compromiso se sirve en tu mesa"

¿Dónde distribuyen?

Desde el 2013, año en que lanzaron su modelo de franquicias, siendo la sucursal de Torreón la más reciente, lograron llegar al mercado nacional, ofreciendo los mejores steaks y calidad que los representa.

¿A quién?

Desde sus sucursales en el país atienden a restaurantes, hoteles, eventos y, lo más importante, al consumidor final. Teniendo a su disposición atención en piso de ventas y servicio a domicilio en la ciudad de Torreón, Coahuila.

Su compromiso se sirve en tu mesa, por lo que en todos los procesos de la compañía tienen absoluto cuidado de los detalles, para que disfrutes lo mejor de Sonora en casa. La alimentación natural libre de sustancias, las razas y edad del ganado, son los factures principales en toda la calidad que Rancho el 17 produce.



PRODUCTOS MÁS VENDIDOS

- Rib Eye
- Diezmillo
- Tablita de Lomo
- New York
- Pecho
- Short Rib



Calidad Sonora reconocida internacionalmente por su seguridad en la producción de ganado en pie y carne de res.



Calz. de los Pensadores No. 3820, Residencial los Fresnos, Torreón, Coah.
871 688 7177
www.ranchoel17.com
contactotorreon@ranchoel17.com
Rancho el 17 Torreón
ranchoel17trc
871 274 3865

SEPTIEMBRE MES DEL TESTAMENTO

PROMOCIONES
VIGENTES
TODO EL MES



C. Niños Héroes
No. 431 Nte. Col. Centro



rimarquez@notariapublica89.net
notariapublica89torreon@gmail.com



871 793 7771
871 455 5945



EXCELENCIA Y CALIDAD

Vinoteca

La historia de Grupo Vinoteca se remonta al año 1979 con la pasión de Juan B. Morales Doria y a la visión y emprendedurismo de Juan B. Morales González, quien gracias a ellos se cristaliza la idea de traer los mejores vinos del mundo por parte de una empresa importadora, que abre su primera tienda en San Pedro Garza García, N.L., a la que le siguió una expansión notable en todo el territorio nacional. Es así como la cadena de tiendas y distribución en productos del buen vivir tiene el propósito de celebrar y enriquecer tus experiencias diarias.



The art of wine



Catena Malbec

De color violeta rojizo, aromas intensos de ciruelas negras, chocolate, violetas, terrosidad y frutos secos levemente tostados. Al paladar es concentrado, de hermosa textura, taninos gruesos, redondos y bien cubiertos por notas chocolatasas. Pasa 12 meses en barrica de roble francés.



Anna Blanc de Blancs de Codorniu

La vivacidad, el frescor y la frutuosidad de Anna se enriquecen con una crianza en cavas de más de 15 meses, que lo convierte en la compañía perfecta de nuestra gastronomía.



Muga Blanco

Brillante, limpio y estético. En aromas es intenso, complejo, muchas flores blancas, cítrico y ligeras notas tostadas, al paladar se describe como un vino fresco con buena acidez, de textura sedoso, con recuerdos a fruta como peras. Fermentado en barrica.



La experiencia Vinoteca

Ofrece productos y servicios de gran valor, que generen experiencias para nuestros consumidores, que contribuyan a fomentar su cultura y consumo adecuado.



Directo a tu hogar

1. Crea tu cuenta en a www.vinoteca.com
2. Elige tu producto
3. Paga con tu tarjeta de crédito
4. Recibe en tu casa

VINOTECA®

☎ 800 00 VINOS
 🌐 www.vinoteca.com
 ✉ atencion.enlinea@vinoteca.com

📘 Vinoteca México
 📷 [vinoteca_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico)

México

VINO, FIESTA Y TRADICIÓN



VINOTECA®

VINOTECA EL FRESNO
BOULEVARD INDEPENDENCIA #3817
COL. RESIDENCIAL EL FRESNO LOCAL 5
T. 871 7172338

[f /vinoteca.mexico](https://www.facebook.com/vinoteca.mexico) [@vinoteca_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico) www.vinoteca.com

Imágenes meramente ilustrativas. Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV.
Evita el exceso. *EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD*



Rey David Destilería S.A. de C.V.

Rey David Destilería nace en noviembre de 2004 con su sotol Blanco Hacienda de Canutillo, dando pie posteriormente a la presentación de sus versiones Añejo y Reposado, contando con Gaia como marca de exportación. El sotol que se produce se ajusta a los más altos estándares de calidad y es producido en la ciudad de Torreón, Coahuila, México. En 2019 Rey David festejó su 15 aniversario, reestructurando imagen e instalaciones mejorando más su sabor.♦



Rey David busca romper el paradigma del sotol en México, siendo la referencia en gusto y calidad para el consumidor. Los encuentras en los principales puntos de venta dentro de la Laguna:

- Cimaco
- Barolo wine & beer boutique
- La Estancia
- Casa del Vino
- El Chalán

- El Maridaje
- Liquorama
- La Castellana
- Diversos Modeloramas
- Teoq'al Tequila Boutique



Lanzamiento de Sotol Añejo Hacienda de Canutillo en 2020



Sotol HC Añejo

Aroma: Excelente bouquet con notas frutales y a madera.
Sabor: A agavácea y una excelente combinación de frutas y madera.



Sotol HC Blanco

Aroma: A agavácea con notas de especias y frutas.
Sabor: Sutil presencia cítrica y ahumado, que reconoce el cocido de las piñas de agavácea con un suave final.



Sotol HC Reposado

Aroma: Bouquet suave y aromático con notas a frutas, especias, roble y agavácea.
Sabor: Balanceado con notas frutales y sabor a agavácea.

Tras un año de su renovación confirmando la calidad para sus clientes, tan solo en este año 2020 han conseguido medallas como:



Sotol Blanco Hacienda de Canutillo

- Medalla de Plata en San Francisco Word Spirit Competition
- Medalla de Gran Oro en La Academia del Mezcal y del Maguey
- Medalla de Plata en SIP Awards International Spirit Competition
- Medalla de Bronce en New York International Spirits Competitions

Sotol Reposado Hacienda de Canutillo

- Medalla de Oro en San Francisco Word Spirit Competition
- Medalla de Doble Oro en SIP Awards International Spirit Competition
- Medalla de Plata en New York International Spirits Competitions

☎ 871 716 3444
 📧 compras@rey-david.com

✉ direccion@rey-david.com
 🌐 www.rey-david.com

📘 [sotolhaciendadecanutillo](https://www.facebook.com/sotolhaciendadecanutillo)
 📷 [sotolhaciendadecanutillo](https://www.instagram.com/sotolhaciendadecanutillo)



LA VOZ DE LOS INDU

ELLOS CONFORMAN **LA MESA DIRECTIVA DE CANACINTRA TORREÓN**



Ing. Fernando Héctor Amador de la Hoya
Tesorero Canacindra
Delegación Torreón

Ing. Olivia Valadez López
Presidenta Nacional
del Comité de
Mujeres Industriales

Lic. Alejandro Gutiérrez Gutiérrez
Secretario Canacindra
Delegación Torreón

Ing. Carlos Roberto Braña Muñoz
Presidente
Canacindra
Delegación Torreón

Ing. Juanita Ciceña Flores
Representante
del Comité de
Mujeres Industriales
Canacindra
Delegación Torreón

Ing. Carlos Javier González Silva
Presidente de
Nuevas Tecnologías
para el Desarrollo
Sustentable -
pertenecientes al
sector verde de
Canacindra Nacional

Arq. Fernando Dueñas Correa
Presidente del
Sector Industrial de
Bienes de Capital
Canacindra Nacional



INDUSTRIALES

En los últimos meses el tema de la salud ha sido prioridad en cada iniciativa, conversación y mesa de trabajo, sin embargo hay un grupo de empresarios y miembros de cámaras y asociaciones que han velado por el sector económico de nuestra región. Si bien el deterioro y el impacto en los trabajos ha sido fuerte, el empuje de los laguneros ha provocado que la industria regrese paulatinamente a sus actividades, mismas que no volverán a ser las mismas y que, con todos los protocolos establecidos por las autoridades, tendrán que ser precisas con muy poco margen de error y empujando por la innovación y productividad. En esta ocasión, nos dimos a la tarea de conocer la importante opinión de los industriales, quienes en voz de su Presidente en Torreón, Ing. Carlos Braña Muñoz, nos comparten su muy particular punto de vista con miras a convertir la crisis en nuevas oportunidades para todos.



Texto por Luis Benito Argujio Salmón / Fotografías por Edmundo Isaís / Arte por Dalia Soriano



Canacintra es una gran asociación que ha representado a los industriales por más de 80 años. La mesa directiva en Torreón está conformada por más de 20 afiliados que sin remuneración alguna dedican mucho tiempo a trabajar por el bien común, además cuentan con un gran grupo de colaboradores que arduamente laboran para otorgar el mejor servicio a sus afiliados. La cámara tiene también un nutrido grupo de ex presidentes que en todo momento brindan asesoría y consejo.

Esta gran manera de trabajar durante años ha rendido frutos, y es que el día de hoy Canacintra Torreón cuenta con representación a nivel nacional: Olivia Valadez es Presidenta Nacional del Comité de Mujeres Industriales, Fernando Dueñes es Presidente del Sector Industrial de Bienes de Capital Canacintra Nacional y Carlos González es Presidente de Nuevas Tecnologías para el Desarrollo Sustentable - perteneciente al sector verde de Canacintra Nacional.

Como cámara, al inicio de la contingencia derivada del Covid-19 brindaron a sus socios asesoría gratuita en temas de relaciones laborales, seguridad y salud ocupacional, asimismo dieron acompañamiento en el cumplimiento de los protocolos y requerimientos que las diferentes autoridades de salud requerían.

Otro punto a destacar es que han servido como enlace entre el IMSS y afiliados ante una nueva normalidad que demanda muchos cambios en cuanto a la atención y servicio que la empresa y el mismo IMSS deben brindar a patrones y trabajadores, similar a este

caso, han trabajado con otras dependencias con el objetivo de brindar mayor asesoría y guía a los afiliados ante un panorama de información que cambia a cada instante.

En cuanto a la reactivación económica implementaron la promoción y distribución de un catálogo de productos y servicios Covid que ofrecen sus socios, derivado de los buenos resultados se decidió abrir al público en general, por lo cual hoy en día esta actividad genera conexión entre empresas vendedoras y empresas compradoras, generando negocios entre laguneros.

Por otra parte, se está trabajando con el Gobierno Estatal en la promoción y una parte del trámite de los créditos NAFIN para las empresas, además Canacintra ha servido como enlace con ellos en la repartición de despensas para los trabajadores más vulnerables de las empresas afiliadas a la cámara.

Otro punto a destacar ha sido la labor del comité de responsabilidad social, el cual organizó una colecta en conjunto con Canaco para aportar equipo de protección personal a médicos y enfermeras de la clínica 16 del IMSS y hospitales rurales, también se donaron termómetros para diferentes puntos de control de salud.

Todo este trabajo con miras a la reactivación económica tan necesaria, la cual como cámara esperan se dé de la mejor manera posible; por su parte, en Canacintra seguirán colaborando con las diferentes cámaras empresariales y el gobierno estatal en la búsqueda de diferentes programas y actividades que propicien una prosperidad económica en nuestra región.



EL SENTIR DE LOS INDUSTRIALES CON LOS 3 NIVELES DE GOBIERNO



GOBIERNO
FEDERAL

La actuación del **Gobierno Federal** ha sido desastrosa, por decir lo menos. Al parecer no se entiende la gravedad de la situación económica que se nos viene, en Estados Unidos se habla de una caída del 6% de su PIB en este 2020 y aquí en México ya es común ver proyecciones de una caída de doble dígito, sumado a esto está el nulo apoyo que se ha recibido por su parte. Sus mensajes han sido contradictorios, confusos y han creado gran incertidumbre, éstos van desde el no aclarar adecuadamente qué empresa era esencial y cuál no, hasta evidenciar la falta de protocolos de seguridad con semáforos que nadie entiende. Otro tema, los créditos ofrecidos de \$25,000.00 pesos son insuficientes y totalmente fuera de la realidad que necesitan las empresas. También, se siguen enviando mensajes que buscan la división de los ciudadanos (chairs-fifís, empresarios-trabajadores, entre muchos otros) en un momento en el que la unión es fundamental para salir adelante, en pocas palabras una pésima actuación.



GOBIERNO
ESTATAL

El **gobierno estatal**, por otra parte, ha estado asumiendo su responsabilidad y tomando decisiones difíciles en estos tiempos. Ha buscado alianzas con los gobernadores de los estados vecinos entendiendo que la pandemia se debe de ver en conjunto por la relación tan estrecha que se tiene entre los municipios, y para muestra está La Laguna. Han dedicado recursos estatales para cubrir parte de las carencias en equipo básico que se tenían en los hospitales, incluyendo los federales, y han asumido el control en el manejo del tema de salud en el estado con la creación de subcomités por regiones, en donde basados en indicadores claves se prepara una reactivación. Activaron un programa de apoyo alimentario para la población más afectada. Junto con Nafinsa sacaron un programa de impulso económico para dar créditos con tasas preferenciales que va avanzando y esperamos tenga resultados positivos. Por último, ha mantenido una comunicación abierta con la Iniciativa Privada entendiendo que estamos todos en el mismo barco.



GOBIERNO
MUNICIPAL

Por su parte, el **municipio** también ha estado activo y ha realizado diferentes campañas de sanitización y entrega de diversos apoyos como despensas y equipos de seguridad a las familias más vulnerables de nuestra ciudad, además de su participación en el subcomité de salud. En cuanto a la parte económica ha implementado el programa de Micro Créditos "Mujer es Poder", con el cual apoyan a mujeres emprendedoras o micro empresarias.



Por otra parte, se está trabajando con el **Gobierno Estatal** en la promoción y una parte del trámite de los créditos NAFIN para las empresas, además Canacindra ha servido como enlace con ellos en la repartición de despensas para los trabajadores más vulnerables de las empresas afiliadas a la cámara.

LA SITUACIÓN ACTUAL DE LAS EMPRESAS AFILIADAS A CANACINTRA

MIPYMES

En el caso de las micro, pequeñas y medianas empresas (mipymes) la situación es muy complicada al no poder arrancar operaciones ante la falta de liquidez y la caída tan fuerte en las ventas.

90%

El 90% de las empresas han sufrido al menos una disminución del 50% en sus ventas, por lo que la mayoría están en modo supervivencia.

2022

Entendemos que la reactivación será gradual y nos va a llevar tiempo el regresar a los niveles que teníamos antes de la pandemia, incluso algunos expertos hablan que esto será posible hasta 2022.





EL PRINCIPAL RETO PARA LAS NO ESENCIALES EN SU RETORNO A LA “NUEVA NORMALIDAD”

Con el regreso a las operaciones de actividades no esenciales las empresas deberán de establecer los procesos para la reapertura de sus organizaciones. Sin embargo, traer de vuelta a la gente a las oficinas y lugares de trabajo no será una tarea menor. Cada compañía es única y tendrá que tener consideraciones especiales, algunos tienen trabajadores con tareas que les permiten seguir laborando de forma remota, por lo cual esta forma de trabajo será de mayor uso, mientras otros tienen fábricas que necesitan activarse o puntos de venta, y otros espacios que requieren echar a andar nuevamente. En cualquier caso, cada empresario enfrenta preocupaciones muy similares: dónde comenzar, cómo mantener protegidas a las personas, cuándo y cómo comunicarlo, y cuál es la forma correcta de avanzar. Aunado a todo esto, las empresas se han visto obligadas a invertir de manera considerable para cumplir con los nuevos protocolos de salud y cuidar a sus colaboradores, esto incluye modificar sus líneas de trabajo, comedor y transporte controlando entradas con toma de temperatura y cubre bocas con el fin de cumplir con los requisitos de salud y así poder reactivar operaciones, mientras que, para las micro, pequeñas y medianas empresas no esenciales los protocolos de apertura que marca el IMSS han sido confusos, lo que resulta en otro factor que retarda el volver a la actividad.

Se enfrentarán también con el cambio en la manera de fabricar, vender o comercializar ya que habrá una mayor inclinación al trabajo y contacto entre el vendedor y cliente de manera tecnológica, por lo cual las empresas deberán de adaptarse a estas nuevas modalidades y capacitar a su personal. Deberán de enfrentar también el pánico, frustración, incertidumbre y estrés que enfrentan sus colaboradores por el miedo a esta pandemia y nueva normalidad, que podría llegar a afectar la productividad y rendimiento de sus equipos de trabajo.

La buena noticia es que se está dando ya la reactivación económica, aunque sabemos que llevará tiempo seguimos trabajando para lograrla y seguir generando fuentes de empleo en la región.



LO POSITIVO DE ESTA COMPLICADA SITUACIÓN

Aunque las circunstancias actuales no nos favorecen podemos decir que ha salido a relucir la creatividad y emprendedurismo de los laguneros, pues han surgido nuevos negocios de todo esto que está pasando, y los negocios que se han visto en problemas han implementado nuevas estrategias para sobrevivir y eso es muy valioso para la industria.

Hemos aprendido nuevos procedimientos de trabajo donde el uso de las tecnologías se valora y utiliza ahora mucho más, y nos damos cuenta que el home office es muy productivo sabiéndolo implementar y que ahora nuestra nueva realidad será trabajar con esta metodología de manera permanente. Pero sobretodo esta pandemia lo que nos está dejando es comprender lo vulnerable que somos y que siempre habrá muchas situaciones que están fuera de nuestro control, por lo cual es importante valorar nuestro tiempo, tener nuestras prioridades muy claras y sacar el mejor provecho de acuerdo a ellas.





CÓMO CONVERTIR LA CRISIS EN NUEVAS OPORTUNIDADES

El primer paso, aunque suene utópico, es no dejarse llevar por el desánimo, esto también pasará. Eso sí, hay que hacer planes para llevar una verdadera administración del negocio, minimizar los gastos, teniendo en cuenta que esto puede durar más de lo previsto. Será necesario en ciertos giros buscar la reinversión del negocio, la manera de vender y comercializar, ya que, con esta nueva normalidad, el cambio es una constante, por eso es de suma importancia conocer las nuevas necesidades de los clientes, saber que esta situación es algo no previsto y que nuestro cliente por ende estará con esa misma incertidumbre y miedo, por lo cual será vital saber cómo captarlo nuevamente hasta el punto donde él se sienta cómodo y seguro. Además tendremos que gestionar la ansiedad de nuestros equipos de trabajo, entendiendo que para nuestros colaboradores esta situación puede ser también muy estresante. Pero sobretodo necesitamos echarnos la mano como laguneros al consumir lo que se produce en la Laguna, necesitamos ser más regionalistas porque si le va bien a nuestra Laguna nos va bien a todos.

LOS NUMERITOS Y EL PANORAMA PARA LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS

El panorama es poco alentador, la crisis económica causada por la pandemia de COVID-19 ha propiciado el cierre de casi 10 mil empresas en el país en dos meses, la mayoría micro y pequeñas, principalmente de la construcción. De acuerdo con los registros del IMSS, a mayo se contabilizaron 997 mil 767 patrones, 9 mil 984 menos que en marzo.

En lo que respecta a las MiPymes afiliadas a la Cámara Nacional de la Industria de la Transformación (Canacintra) nos indican que, a finales de mayo, el 60% de las micro, pequeñas y medianas empresas no habían podido arrancar operaciones ante la falta de liquidez y nulo acceso a financiamiento, aun cuando se les permitió una apertura paulatina en diferentes estados del país, dando como resultado que los números de desempleo sean alarmantes. 1,030,000 empleos formales perdidos, lo que nos vislumbra un panorama poco favorecedor para las MiPymes que muy probablemente desencadenará en más números negativos. Sin embargo, como lo comentamos anteriormente no podemos quedarnos en la cifras, tenemos que entender que viene un cambio drástico en la economía mundial y que sufrimos o sufriremos una afectación, esto nos forzará a actuar, tenemos que analizar a detalle nuestra empresa, nuestro mercado, nuestros gastos y tomar decisiones.

Como empresarios hemos vivido diferentes crisis y de una u otra manera hemos salido adelante, esta no será la excepción, la vida cambió y nos pone una prueba muy dura pero nosotros nos adaptamos y vamos a ser más fuertes.♥



GERARDO A. AGUADO GÓMEZ

Juntos podemos lograrlo

Cuenta con 12 años de militancia activa en el Partido Acción Nacional, donde ha desempeñado varios cargos de coordinación en diferentes procesos electorales. En dos ocasiones ha sido Consejero Estatal del PAN, así como Coordinador de programas sociales de SEDESOL Región Laguna; Asesor en el Senado de la República y actualmente es Diputado Local del Congreso de Coahuila 2018-2020.



Casa de campaña

Dentro del Comité Directivo Municipal.

📍 Calle Comonfort No. 394 Colonia Centro

☎ 871 328 5395

✉ contacto@gerardoaguado.com

🌐 gerardoaguado.com

📺 GerardoAguadoG

📺 GerardoAguado

📺 gerardoaguadog

📺 gerardo_aguadog

¿Por qué votar por Gerardo Aguado?

Porque es un político joven, con experiencia, que inició su carrera desde abajo, con mucha pasión y entendiendo que la política debe servir a la gente para mejorar sus condiciones de vida. A través de las políticas públicas adecuadas, se pueden crear oportunidades de desarrollo económico y social que garanticen un mejor futuro para la gente.

Es un político “de a pie”, le gusta recorrer las

EL CANDIDATO



PASATIEMPOS

Disfruta mucho jugar Pádel con los amigos. Le gusta leer, escribir su columna política, la cocina y, lo más importante, la mayor parte del tiempo libre lo aprovecha para estar con la familia.



PERFIL ACADÉMICO

Es Licenciado en Administración de Empresas egresado de la Universidad de Estudios Avanzados, Campus Torreón y Maestro en Administración y Políticas Públicas en el Centro de Investigación de Posgrado IEXE.



FAMILIA

Hace años tomó la decisión de compartir su vida con Claudia, su esposa. Juntos han formado una linda familia con sus dos hijas, a las que ama infinitamente: Emma, la mayor de 2 añitos y el 2020 que les trajo un hermoso regalo: María Inés, de 4 meses de edad.



LIBROS Y DEPORTES FAVORITOS

Deportes
Fútbol y Pádel.

Libros

- "Palabras Mayores" y "El Primer Día" ambos de el gran Luis Spota.
- "En el Enjambre" y "La Sociedad de la Transparencia" de Byung- Chul Han.
- "Legislaturas" de K.C. Wheare.
- "El Círculo Negro" de Antonio Velasco Piña.
- "Cómo mueren las democracias" de Steven Levitsky y Daniel Ziblatt.



calles de Torreón, conocer a la gente, escucharla, saber cuáles son sus problemas y encontrar la forma de ayudarlos a solucionarlos, desde el Congreso. Su vocación es de servicio para y por la gente.

¿Cuál es el tema central de la campaña?

Un político que viva alejado de la gente no tiene sentido. "El tema central de mi campaña son las personas, porque cada una de ellas es una historia de vida, es una familia torreonense que tiene aspiraciones y sueños. Soy un convencido de que solo trabajando junto con la gente es como podremos mejorar la vida de todos".

¿Cuáles son las principales propuestas del candidato?

Hay dos temas fundamentales en los que trabaja: la educación de sus hijas y tus hijos y la economía familiar. En ambos temas la pandemia nos ha puesto enormes retos para poder salir adelante. Por eso, desde el Congreso impulsará acciones que garanticen la oportunidad laboral a las madres y padres de familia para estar presentes en esta educación a distancia de sus hijas e hijos. Además de generar propuestas como Diputado para garantizar mejores condiciones a las empresas que actualmente se encuentran en Torreón y necesitan apoyos fiscales y estrategias económicas para enfrentar la crisis, así como beneficios a las nuevas empresas que desean invertir en la región.

Logros en su trayectoria como político

Desde que inició su periodo legislativo como Diputado Local hace casi tres años, se ha dedicado a trabajar en el combate a la corrupción en Coahuila, por lo que ha dado un seguimiento puntual a temas como la Mega Deuda y la impunidad.

En atención a las demandas de la ciudadanía, han solicitado mayores recursos para becas estudiantiles y apoyan a niños sobresalientes en su desempeño educativo, donándoles equipo de cómputo.

Impulsar una iniciativa para reformar el marco legal en materia penal con la finalidad de salvaguardar la seguridad pública en los niveles de prevención, persecución e investigación de los ilícitos. ♦



ERNESTO APOLO VALENCIANA MARTÍNEZ

“Me pongo los tenis por los emprendedores”

Comenzó su andar empresarial con Corporativo Valmar, un despacho de asesoría contable y fiscal el cual inauguró su primer negocio en 2010. La fórmula de su éxito ha sido el trabajo duro, la constancia y la preparación continua de él y de todo su personal. Lo anterior ha derivado en un equipo de vasta experiencia profesional, amabilidad en su servicio al cliente y, sobre todo, la calidez humana para llevar las mejores opciones a todos y cada uno de sus clientes.



Ernesto
Valenciana

✉ me@ernestovalenciana.com
🌐 www.ernestovalenciana.com

EL CANDIDATO



PASATIEMPOS

Lector, padre de familia, coleccionista de figuras basadas en videojuegos, películas, comics y libros.



FAMILIA

Esposa y 2 hijos.



PERFIL ACADÉMICO

Licenciatura en Contaduría Pública, Maestría en Administración y Alta Dirección, Maestría en Calidad, Doctorado en Derecho con acentuación en Derecho Tributario, dos Doctorados Honoris Causa, Maestría en Derecho de las Empresas, Maestría en Derecho Fiscal Administrativo, además de diversos cursos y diplomados.



LIBROS Y DEPORTES FAVORITOS

Deportes

Fútbol, golf y box.

Libros

Novelas de ficción, historia mundial, novelas gráficas, ficción histórica y legislación.

Actualmente Corporativo Valmar se ha dado a la tarea de abrir oficinas y centros de atención en diferentes ciudades de la República Mexicana. Ernesto ha llevado a su firma a ser una de las más reconocidas a nivel nacional e internacional, adicional de ser una firma especializada en la consultoría contable, fiscal, de derecho corporativo, del área de las finanzas y del derecho patrimonial; así mismo es la firma de asesores con el mayor crecimiento económico de la región.

Las instalaciones se encuentran dentro de la ciudad de Torreón, Coahuila; Querétaro, Querétaro; Ciudad de México; Guadalajara, Jalisco; Monterrey, Nuevo León; Chihuahua, Chihuahua; León, Guanajuato; Tijuana, Baja California Norte, entre otras; las cuales son administradas de manera conjunta, con el objetivo de asegurar un desarrollo en el ámbito profesional, además de un aprovechamiento y un extenso conocimiento en administración de proyectos y de estrategias personalizadas en el ámbito fiscal-administrativo.

¿Por qué votar por Ernesto Valenciana?

Ernesto posee altas aptitudes de liderazgo, mismas que le han permitido enfrentar, de manera personal y en conjunto con su equipo, las adversidades diarias, en el ambiente laboral, económico y social, en el que se desenvuelven los negocios a los que asesora y de los que forma parte.

Su carácter responsable, tenaz y puntual, lo hace un candidato confiable para su cargo frente a una diputación. Su amabilidad y apoyo a la sociedad a lo largo de su vida demuestra la empatía que tiene por las personas, no solo las más allegadas a él, sino de toda la región en la cual puede tener impacto directo.

Así mismo, ha demostrado tener el conjunto de conocimientos que se requieren para ejercer de manera adecuada, prudente y capaz, los retos que requiera el desempeño de su cargo público.

¿Cuál es el tema central de la campaña?

Enfoque en fomento de empleos nuevos, crecimiento y desarrollo económico para las micro, pequeñas y medianas empresas, que redunden en más empleos directos e indirectos para el municipio de Torreón, así como el apoyo de los estudiantes y su ingreso al mundo laboral, para dotarlos de técnicas, conocimientos y experiencias que les ayuden a desenvolverse con mayor facilidad en las empresas y en la industria.

¿Cuáles son las principales propuestas del candidato?

- Apoyo a pequeñas y medianas empresas.
- Promover la seguridad.
- Acercamiento a empresarios. ♦



Jafsa Publicidad S.A. de C.V.

Con más de 60 años en el mercado, la empresa nace gracias a la visión y los sueños de Jesús Álvarez Félix (+), quien comenzó la historia de Jafsa y al poco tiempo empezó a lograr contratos por trabajos de pintura con grandes empresas, consolidando su equipo de trabajo y la familia de esta gran empresa. Jafsa ha sido parte importante en la historia de la Comarca Lagunera, superando juntos momentos difíciles y logrando establecerse con éxito gracias a sus valores, disciplina y calidad en cada uno de sus trabajos. A través del tiempo, han trabajado con la Iniciativa Privada a lo largo de la República Mexicana, colaborando con la industria cervecera, alimenticia, termoelectrica, de explosivos, lechera, minero-metalúrgica y de servicios, entre otras, además de promover servicios a pequeños y medianos empresarios, así como a familias laguneras. Actualmente, Jesús Álvarez Salazar, hijo de Jesús Álvarez Félix, ha continuado con el proyecto de su padre, junto a su hija, Lic. Estephania Álvarez de Oviedo, quienes buscan honrar el legado de trabajo de su fundador.♦

MAESTROS PINTORES PROFESIONALES

SERVICIOS

Pintura industrial

Fachadas, pisos, escaleras, interiores, exteriores e impermeabilización de techos.



Pintura residencial

Pintura grado antibacterial, vinílica, acrílica, entre otras.

Pintura comercial

Centros de salud, hospitales, cadenas hoteleras y centros comerciales.



Servicio industrial

Aplicación de pintura dentro de tanques de alimento agropecuario, consumo de lácteos y alimentos de consumo personal, aplicación de pisos epóxicos y protección de estructuras metálicas.



Servicios profesionales comerciales

Anuncios luminosos con letras tipo channel, anuncios luminosos con marquesina y lona translúcida, impresión en alta resolución, impresión en gran formato, vinil de corte.



La meta de Jafsa seguirá siendo apoyar a las familias y empresarios a plasmar sus sueños a través de la pintura.



“Jafsa es un negocio 100% familiar, que se distingue por otorgar calidad y servicio con la mejor garantía después de cada trabajo realizado; nos apasiona lo que hacemos y lo hacemos extraordinario, trabajamos a toda hora, no le tememos al trabajo”.



📍 Av. Presa Francisco Zarco No. 130
Col. Rovirosa Wade
☎ Teléfonos disponibles a toda hora: 716 4545
🌐 jafsapintores.com
✉ jafsa.pintores@hotmail.com
👤 Jafsa maestros pintores profesionales
🕒 Horario de atención
Lunes a viernes 8 a.m. a 7 p.m.
Sábado 8 a.m. a 2 p.m.

PRIMAVERA 2021

UNA NUEVA GENERACIÓN.
UN NUEVO COMIENZO.

IBERO
TORREÓN

Exámenes de admisión:

Psicométrico 2020	Conocimientos 2020
9 de octubre	10 de octubre
6 de noviembre	7 de noviembre
4 de diciembre	5 de diciembre

COM
EX

T. 871 7051072
Whatsapp: 8711367214 y 8711384861
admission@iberotorreon.edu.mx



CUADRAJUTLA DE SERCÁN • CIUDAD DE MÉXICO • LEÓN • PUEBLA • TIJUANA • TORREÓN



Alimentando la organización

Por Iván Gutiérrez

CEO de Caltic Consultores

La empresa es un ente vivo; día con día va evolucionando, se va transformando. Al igual que cualquier ser vivo, necesita de los nutrientes correctos para sobrevivir y funcionar de la mejor manera. Piensa en un ser humano, tenemos que encontrar una dieta equilibrada entre varios tipos de alimentos como carbohidratos, proteínas y grasas. Al igual que una dieta completa, los alimentos de la organización también se pueden organizar en grupos.

Los podemos clasificar en cuatro rubros:

• Estrategia

Nos ayuda a pensar y clarificar a dónde queremos llegar, dictando el rumbo que mejor nos conviene en este momento.

• Gestión

Nos ayuda a alinear a toda nuestra gente para lograr objetivos organizacionales. Asimismo, ayuda a cada colaborador a saber que se espera de ellos.

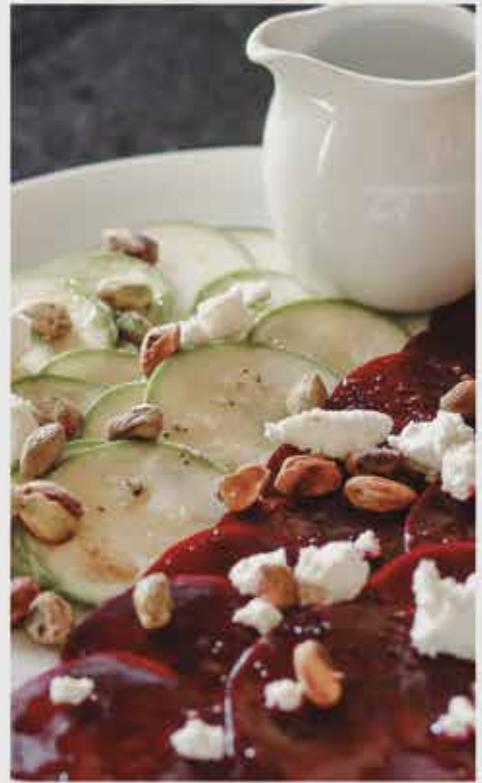
• Procesos

Nos ayudan, dependiendo del enfoque del área, a trabajar con mayor calidad, rapidez, servicio y a un menor costo. Por ejemplo, en el área comercial, nos ayudan a vender más y mejor, lo que más nos conviene y a quienes más nos conviene. En el área de logística a optimizar nuestros recursos, costos y capacidad instalada actual, entregando al cliente a tiempo y completo. O en el área de producción nos ayudan a planear y controlar la cantidad, calidad y el costo de lo que producimos.

• Gente

Nos ayuda a estar mejor organizados y motivados para mejorar el desempeño, así como desarrollar las habilidades y los comportamientos de nuestros líderes. Si logramos poner atención a estos cuatro rubros y encontrar el balance para alinear uno con otro, seguramente lograremos que la empresa se desempeñe a su máximo potencial.

Recordemos que de manera interna todo está vinculado, y poco a poco alimentado cada uno de los grupos lograremos no solo sobrevivir, sino vivir y crecer de una manera más saludable. ♦



CLAUDIA
AVALOS
social catering



Marketing post-cuarentena en los restaurantes

Por Alejandro Juan-Marcos Barocio

✉ www.alejandrojuanmarcos.com

El coronavirus se ha propagado rápidamente por todo el mundo desde su descubrimiento a finales del 2019, afectando casi todos los aspectos de la vida diaria, incluidos a los restaurantes. Los restauranteros, en un intento por mantener seguros a los comensales y al personal, así como por estabilizar su negocio, han respondido con cambios operativos, reducido costos, se han concentrado en la comida para llevar y la entrega a domicilio, y sin duda, han tenido que pensar de manera innovadora ya que enfrentaron un periodo largo con pocas ventas (y en algunos casos con ninguna).

Las estrategias agresivas son importantes en un momento como este y más con la reciente reapertura. Es por ello que a continuación presento algunas ideas que ayudarán a los restauranteros a interactuar con sus clientes en línea, aumentar el conocimiento sobre las ofertas que manejan, y mantener un negocio estable durante este momento sin precedentes.



COMUNÍCATE COMO NUNCA

Es fundamental hacerle saber al cliente que estás abierto y que tienes comida para llevar por medio de tus redes sociales, por correo electrónico y en tu sitio web (¡Dondequiera que los clientes puedan mirar!). Comparte tus horarios, ubicaciones abiertas, ofertas, plataformas de entrega, medidas de seguridad y cómo cada pedido te ayuda a mantener tu negocio en funcionamiento.



COMPARTE TU NUEVO MENÚ

Algunos establecimientos han optado por mantener solo aquellos platillos que son los favoritos de sus clientes con la finalidad de reducir costos e inventarios, si este es tu caso, hazlo saber.



VENDE PRODUCTOS

Al pasar más tiempo en casa, las personas buscan crear nuevas recetas; si tienes algún producto que te caracterice (aderezo, salsa, pan, syrup) puedes ofrecerlo en distintas presentaciones para que tus clientes lleven un poco de tu restaurante a sus hogares.



OFRECE PAQUETES DE COMIDAS INFANTILES Y FAMILIARES

¿Tienes algunos platillos favoritos del menú que tus clientes ordenan cada vez que van? Ofrécelos en porciones más grandes; diversos restaurantes han lanzado kits de comidas en cuarentena, así como la creación de menú para los pequeños de la casa (sin duda los padres de familia te lo agradecerán).



MENCIONA A TUS CLIENTES EN LAS REDES SOCIALES

¿Tus clientes publican sobre tus pedidos de comida para llevar? Crea una comunidad y aumenta el negocio al volver a publicar parte de lo que comparten en tus propios canales (RT). Así mismo, organiza un sorteo y fomenta más pedidos ofreciendo descuentos o comidas a los clientes que te etiquetan en sus publicaciones o historias.



PROPORCIONA COMIDAS A LOS TRABAJADORES DE SALUD

Considera apoyar a tu comunidad solicitando donaciones y proporcionando comidas a personas en la primera línea en la lucha contra este virus.

En general, al ver como las personas han actuado ante la reapertura de otras industrias, se estipula que los consumidores acudirán en masa a los restaurantes una vez que vuelvan a abrir al 100%, para satisfacer esta demanda acumulada necesitas prepararte y tener personal y stock suficiente para crear una nueva primera impresión en este regreso a la “normalidad”.♦



Ser “el mejor” pasó de moda

Por Diana Torres
CEO Grupo Punto
✉ dyanatorress
@dyanatorress
🌐 www.dianatorres.mx



La cultura y la carrera por llegar a ser “los mejores”, conseguir la “excelencia” y el “perfeccionismo” está fuera de realidad el día de hoy. ¿Quién puede hoy decir que es “el mejor” en algo? ¿Quién lo mide? ¿Quién lo avala? Hoy está claro que no se trata de calidad o perfección en lo que haces lo que te lleva a tener éxito (lo que sea que eso signifique en una cultura digital donde cada quien construye su versión de la realidad a modo). No es “el mejor” el que más vende. No es “el mejor” el que más votos consigue. No es “el mejor”, el que a más convence. Incluso: no es “el mejor” al que más votan y hasta llega a gobernarnos. No. Hoy el que tiene los resultados más cercanos a sus objetivos (personales o de negocio) es el que ha comprendido un concepto clave: comunidad. Tribu, le llama Seth Godin. El que logra ser “el mejor” para su gente, por lo tanto, el que tiene claro quién es “su gente” y logra conectar con ellos.

UNA “TRIBU” ES UN GRUPO DE PERSONAS QUE:

- Se identifican con un líder (que puede ser una persona, un movimiento o un producto).
- Se identifican entre sí.
- Están dispuestas a manifestar esa identificación: si es política, lo harán votando; si es comercial, lo harán comprando; si es social, lo harán luchando; si es personal (tu tribu), lo harán apoyando.

La creación de comunidad es una tarea a la que todo aquel que aspire a algún grado de liderazgo en su sector debe trabajar, construir una tribu que sea parte de una aspiración compartida, de un sueño común y, por lo tanto, de un esfuerzo paralelo. Ahí ocurre la magia.

Los integrantes de una tribu son personas que están dispuestas a defender a su líder, a convencer a otros de que se sumen a sus movimientos y a apoyarse entre sí para mantener ese lazo de identificación. ♦

Hoy las marcas, los líderes sociales y políticos, emprendedores y profesionales deberíamos preocuparnos menos por librar esa lucha absurda de ser “los mejores” e intentar cimentar a nuestra tribu. ¿Cómo empezar?

- Identifica un porqué común. ¿Quién se identificaría con las razones por las que hacemos lo que hacemos? Ellos son tu tribu, identifícalos.
- Genera rituales comunes. Qué hace que un equipo de trabajo se sienta parte y no solo una ficha más del juego: el lenguaje, la taza de café a media mañana... todo grupo tiene ciertas prácticas que solo “los que pertenecen” comparten. Hazlas visibles y, si son auténticas, promuévelas.
- Hablen de ustedes como tribu, identifíquense. ¿Es la gente que forma parte de tu tribu consciente de que es miembro del club? La pertenencia tiene un componente de orgullo por haber sido “aceptado” y requiere ser explícito para que ese orgullo se contagie.
- Tengan un lema (textual o conductual) y compártanlo. Si tu marca une a personas que comparten un anhelo o un estilo de vida, hablen de eso, compartan lo que creen y cómo lo sienten, eso fortalecerá los lazos entre los integrantes de la tribu.

Y tú, ¿trabajas para vender, para ser el mejor o para crear una comunidad? Además de generar lazos más profundos, me parece más divertido, más valioso y hasta más rentable trabajar en una tribu, ¿no crees?

Repartir Mejor

Por Lic. Armando Castil Rosell
manecastil

La Premier League del Reino Unido es la mejor liga del fútbol europeo, ya no se puede decir de otra manera. Es verdad que mientras en España estén en la misma liga el Real Madrid y el Barcelona, a los ingleses les ganen en tradición y cierto glamour, pero en organización, ganancias y nivel futbolístico, los de la isla empiezan a llevarse de calle a todos.

¿Cuál ha sido el principal factor de la Premier League para ser la mejor? Repartir inteligentemente las ganancias de lo que ingresa la Liga por derechos de televisión. Dicha repartición invita a todos al negocio de manera prácticamente pareja y equitativa, permite a los equipos coleros de la tabla fichar estrellas y mejorar sus estadios. El ratio entre clubes es del 1,57 entre el primer lugar y el último, lo que hace uno de los repartos más justos. Un ejemplo: El Liverpool subcampeón en la 18-19 ingresó por concepto de derechos de televisión 172 millones de euros, mientras que el lugar 20 Huddersfield ingresó nada más y nada menos que 110 millones, cantidad antes inimaginable para un último lugar. En España por ejemplo, ese mismo año, el Atlético de Madrid ingresó por el mismo concepto 116 millones de euros.

Aparte de mejorar en lo deportivo a todos los clubes, los ingresos por televisión han hecho a cada entidad empresas fuertes, atrás han quedado los clubes quebrados que tenían incluso que ser intervenidos por el estado por declararse en la ruina y no pagar impuestos. La Premier League ingresó a la Hacienda del Reino Unido la friolera de 3,300 millones de Libras después de la temporada 16-17, además sus clubes generan 100 mil empleos directos. Por si fuera poco el negocio del fútbol ese mismo año aportó 7.6 billones de Libras al PIB de la Gran Bretaña, números que no tiene ninguna otra liga en el mundo.

El ejemplo más visto en México esta última temporada es el Wolverhampton donde juega nuestro compatriota Raúl Jiménez. Los Lobos, un equipo modesto, tuvo el presupuesto por esta repartición para traerse un proyecto portugués completo encabezado por Nuno Espírito Santo, en dicho proyecto entró nuestro Raúl ya que jugaba en la liga portuguesa. Los Wolves han entrado a Europa League y pelean en la parte de arriba de la tabla, algo impensado hace 10 años. El estadio El Molino también ha sido modernizado y el equipo de Robert Plant vive sus mejores tiempos. Esto permite la Premier League repartir bien el dinero, ponderando el crecimiento colectivo y no solamente de los mismos de siempre. ♦



La Premier League cuenta con una envidiable visión empresarial que no descuida en ningún momento lo deportivo.

Evidencia de REALIDAD

Por Humberto Guajardo Acuña
Consultor en Actitudes



A muchas personas nos ha pasado que sentimos que ya no podemos con tal o cual situación, incluso la canción aquella que dice “hay momentos en que quisiera mejor rajarme”, nos queda a muchos ante algunas cuestiones y realmente no tiramos la toalla. Bueno, lo que pasa es que la carga, el peso, pero lo más fuerte, la duda ¿podré? ¿querré? ¿saldré? nos agobian demasiado, por eso llegamos a pensar que es bien pesado, es bien difícil, porque no tenemos una certeza de los resultados, de ahí que la evidencia de realidad nos ayude mucho.

Fíjese bien, muchas de las cosas que más nos afectan están en nuestra mente, lo que creemos que va a pasar, lo que suponemos que no podemos, lo que nos imaginamos, pero después de todo, después de un tiempo duro, difícil, atormentado incluso... **SÍ** pudimos y pudimos lo suficiente como para todavía estar aquí, porque si usted me está leyendo es, porque todavía ha podido, en eso, no hay la menor duda.

El asunto es que creemos que no podemos y cuando estamos más oscuros por esa sensación, más se acentúa, eso por eso le invito a que genere esta evidencia de realidad, haciendo el siguiente ejercicio: “a ver, ¿he podido con dificultades o problemas? No vaya a decirme que en ocasiones ha fallado, la pregunta es, si algunas veces sí ha podido y le invito a que revise ¿cómo pude, cómo le hice? En algunas ocasiones aguantando, en otras ocasiones fue analizando, en otras ocasiones fue acercándose a Dios y otras ocasiones haciendo una mezcla, incluso usted puede ir sacando su propio método; por favor no pretenda no volver a caer en aquella situación de dolor, porque entre más esperamos que no suceda, cuando sucede nos duele mucho: sí, sí, entre más esperamos que no suceda cuando

sucede nos duele mucho, por eso, lo que más provoca la frustración, no es lo que pasa, sino que esperábamos que no pasara o sea nuestra expectativa, por eso le invito a que revise en “¿en qué ocasiones me he podido levantar, frente a qué circunstancias?” porque esto va a servir en el momento en usted empieza sentirse incómodo o incomoda.

Usted nota cuando empieza a ir la pila para abajo y si no lo ha notado, es porque le falta analizarse, igual que la gente que tiene crisis epilépticas, sabe cuándo viene una crisis, se llama aura. Lo sabe, lo nota, no es presentimiento, hay una sensación previa que cuando se van entrenando en eso, lo van captando y dice: ahí viene, me cuido, me bajo, me siento en el suelo, suelto lo que traiga en las manos. Con eso no evitan las convulsiones, pero pueden disminuir los efectos colaterales como accidentes, heridas o caídas.

Entonces, la crisis epiléptica viene, pero no está tan alto el riesgo de la caída o del accidente, porque se puso a resguardo. Igual a crisis emocional, igual periodo dolor, igual aquella situación.

Le invito a que busque y analice cuántas veces ha podido, pero por favor, empiece a creérsela, porque le puedo firmar donde quiera, que hay más de 3 ocasiones en que ha podido, eso se llama tendencia: **SÍ HA PODIDO**, y por favor no me diga que no puede, si ya ha podido. Entonces, podemos ver la enorme importancia que tiene que hay que acordamos, pero aparte acordarnos hay que creérsela, entonces, acordarnos y creérsela, le va a servir como un elemento muy importante, no para evitar las caídas, sino para asegurar la levantadas. Cuestión de actitud.♦

Datos personales y redes sociales

Por **Carlos Gregorio Ramírez**
Abogado y Perito Valuador
 **cgramir**

Hablar de datos y redes ha estado de moda y más aún en esta etapa de emergencia sanitaria. Y si se trata de aplicaciones que descargamos en nuestros dispositivos debiéramos ser muy cuidadosos ya que consentimos sin conocer los términos y condiciones de la aplicación, de la página web o bien, de la plataforma que se trate, desconociendo los derechos y obligaciones que cada una de las partes involucradas tiene y todavía más que manejo tendrán respecto de la confidencialidad de nuestros datos.

Los datos se almacenan, se conjuntan por voluntad propia, ya que los proporcionamos en el llenado de los formatos o formularios más aquellos que se van creando por la huella digital y rastro cibernético generado automáticamente al hacer uso de la aplicación o plataforma, de ahí que conoce nuestros patrones de consumo y/o de comportamiento.

Ahora que el derecho a la protección de nuestros datos personales son parte del catálogo de derechos fundamentales, protegido

por la constitución federal y que ha sido encumbrado a esa categoría por la relevancia de los mismos. En este sentido México adopta recientemente la protección a la información personal siendo Europa el país que desde épocas remotas defiende arduamente el tratamiento de la información personal.

Un dato personal por definición es subjetivo, humano, individual, también conocido como un derecho de tercera generación y es el relativo a cualquier información perteneciente a una persona física, identificada o identificable. En el caso de la cibernética, la inteligencia artificial procesa con una facilidad y velocidad los rastros que vamos dejando en el dispositivo que utilizamos, perdiendo muchas veces de vista que por nosotros mismos se hacen públicos, se divulgan, ya que sin la intención de autorizar dicha publicidad al consentir, sin leer las condiciones que establecen los avisos legales de las aplicaciones, los operadores o administradores de las plataformas los utilizan a favor de ellos o, en su caso, los participan a terceros con fines comerciales.

Desde otra perspectiva al consentir o, peor aún, hacer público por parte de los usuarios datos personales de terceros podemos ocasionar, sin intención en el mejor de los casos, información que puede causar daños a otras personas, el ejemplo más común es darle “me gusta” o “re enviar” información de la que se desconoce el contexto o no nos consta lo sucedido, dando lugar a las noticias falsas (fake news) tan dañinas que desinforman o destruyen la reputación de una persona. ♦

La prevención en el manejo de la información, propia o de terceros, es fundamental ya que nos debemos plantear si se puede o se debe tratar como un dato personal susceptible de ser protegido. El tema no es menor por lo que la discreción es básica.





¡EL PAQUETE QUE ESTABAS ESPERANDO!

con Amazon Prime incluido.

amazon prime

INCLUIDO



Video



Música



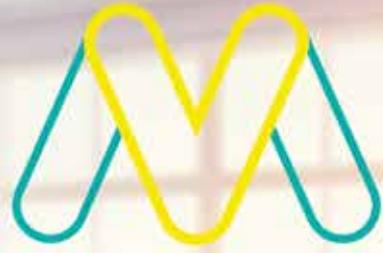
Envíos GRATIS.



¡Cámbiate ya! • 800 330 1111 • totalplay.com.mx

OFERTA SUJETA A CAMBIOS. CANCELA EN CUALQUIER MOMENTO EN EL CENTRO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA DE TOTALPLAY 800 5100 510. AMAZON.COM, INC. Y SUS AFILIADOS NO SON PATROCINADORES DE ESTA PROMOCIÓN. AMAZON PRIME TIENE UN VALOR DE \$99 AL MES AMAZON, AMAZON PRIME Y TODOS LOS LOGOS RELACIONADOS, SON MARCAS REGISTRADAS DE AMAZON.COM, INC. O SUS AFILIADOS.

DESPACHO CONTABLE Y FISCAL



CORPORATIVO
VALMAR

Creamos **juntos**
un **mejor** futuro

SERVICIOS DE CONTABILIDAD

CREACION DE NEGOCIOS

OUTSOURCING

DEFENSORÍA LEGAL

  corporativo_valmar

 Buenos Aires #200 Col. Nuevo San Isidro  (871)747 97 48, (871)747 91 79 y (871)747 97 53
Torreón, Coahuila CDMX (01 55) 4744 4834