WWW.PLAYERSOFLIFE.COM

PLAYERS®

OF LIFE
TORREÓN

ESTRATEGIA *Y 'EXPERTISE'*

JORGE REYES PRESIDENTE COPARMEX LAGUNA

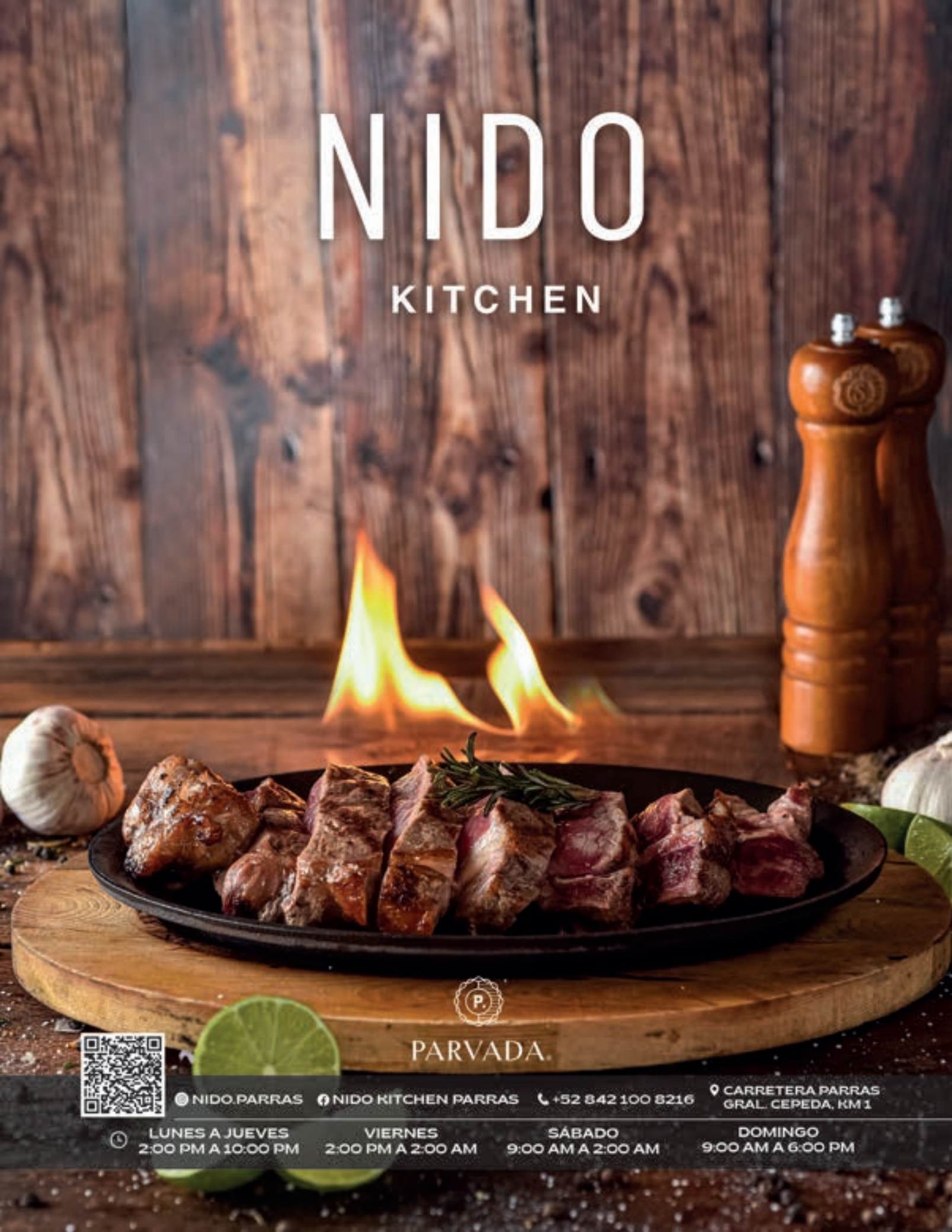
LA GASTRONOMÍA LOCAL ESTÁ PARA ENAMORARSE

¿EL RESURGIMIENTO EN LA INDUSTRIA GASTRONOMICA?

NO TE PIERDAS UN DÍA SIBARITA

telcel
P.11

PARVADA
PARVADA
PARVADA
SYRAH
2020
VALLE DE PARRAS, COAHUILA
MÉXICO
¡VISITA NUESTRA PÁGINA WEB!
Bodega / Vinícola • Salón de Eventos • Fraccionamiento
Parras de la Fuente, Coahuila. 8717272140


NIDO
KITCHEN
PARVADA.
NIDO.PARRAS
NIDO KITCHEN PARRAS
+52 842 100 8216
CARRETERA PARRAS
GRAL. CEPEDA, KM 1
LUNES A JUEVES
2:00 PM A 10:00 PM
VIERNES
2:00 PM A 2:00 AM
SÁBADO
9:00 AM A 2:00 AM
DOMINGO
9:00 AM A 6:00 PM

@alsuperoficial

Viva México

alsuper

Plus

Tu super a un

Click

Nuevo

Alsuper

Google play

App Store

Pickup & Delivery

DESCÁRGALA YA!!

ZTE BLADE A31 PLUS
ZTE

MEGA

100 MEGAS CON FIBRA ÓPTICA

FIBRA ÓPTICA

=

CELULAR de REGALO*

CONTRATANDO MEGA MÓVIL

megacable.com.mx

*Aplican restricciones. Consulta disponibilidad, términos y condiciones en megacable.com.mx.
Promoción válida al contratar Mega móvil y portar tu línea celular a Mega móvil, con permanencia de 12 meses.
Vigencia de la promoción al 31 de Octubre de 2022 o hasta agotar existencias.

NOVALTA®

ELEVAMOS TUS EXPECTATIVAS

Escanea el código QR, **regístrate**
y recibe más información.

Nuevo proyecto vertical con el diseño y estética de Artigas Arquitectos en la mejor y más conveniente ubicación de Torreón.

ARTIGAS
ARQUITECTOS

www.vivenovalta.com

La magia del buen comer

La comida tiene una magia que nos envuelve a todos. Es nuestra fuente de nutrición y energía, y qué mejor que esto que cubrimos como una necesidad básica con una pizca de "esto" y otro tanto de "aquello" se transforme en toda una experiencia que pasa a un siguiente nivel al volverse una fiesta para nuestros sentidos, cautivándonos a través de la vista, de aromas, texturas y sabores que nos despiertan el apetito.

Además de esto, nos une, ya sea en comidas familiares, para reconectar con nuestros seres queridos o simplemente para compartir un buen rato. ¿Quién no tiene un platillo favorito que disfruta profundamente porque le evoca un momento especial?

La gastronomía a todos nos provoca interés y curiosidad, así como de una u otra manera tiene un gran impacto en nuestra vida. Y ni qué decir, de esto para quienes están involucrados en el negocio de alimentos y bebidas, es un trabajo que implica grandes sacrificios para ofrecer un servicio a sus comensales.

Es por eso que a través de las siguientes páginas son una fiesta para todos los 'foodies' y amantes de la comida. Encontrarán contenidos que abordan el aspecto cultural de la comida, la escena actual de la industria restaurantera y los negocios alrededor de ésta, de igual manera, presentamos algunas recomendaciones para de las mejores experiencias gastronómicas que se pueden disfrutar localmente.

Maurice Collier de la Marliere,
Cofundador de Grupo PLAYERS

PLAYERS® OF LIFE
TORREÓN

CONSEJO EDITORIAL
Alejandro Gutiérrez · Diana Torres
Fernando Menéndez · Guillermo Milán
Juan Diego Hinojosa · Luis Rey Delgado
María del Roble Barrett · María Luisa Marroquín Lavín
Othón Zermeño

DIRECTOR EJECUTIVO
Octavio López
e: octavio.lopez@playersoflife.com

DIRECTORA EJECUTIVA DE CHARM LIFE
Daniela Garza
e: daniela.garza@charmlife.com.mx

GERENTE COMERCIAL
Sofía López
e: sofia.lopez@playersoflife.com

ASESORES COMERCIALES
Tania Barrón
e: tania.barron@playersoflife.com
Victoria Mata
e: victoria.mata@playersoflife.com
Verónica Medina
e:veronica.medina@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL PRINT
Alberto Ruiz
e: alberto.ruiz@playersoflife.com

DISEÑO EDITORIAL
Alma Hernandez Soriano
e: alma.hernandez@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL DIGITAL
Andrea Guevara
e: andrea.guevara@playersoflife.com

BRANDED CONTENT EDITOR
Bertha Martínez
e: bertha.martinez@playersoflife.com

DISEÑO DIGITAL
Ismael González
e: ismael.gonzalez@playersoflife.com

COORDINADORA DE MARKETING
Adisdé Yuriria Salazar Sifuentes
e: adisde.salazar@playersoflife.com

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

FOTOGRAFÍA DE PORTADA
Laura Luna

FOTOGRAFÍA
Enrique Castruita
Nayeli Solorio

LOGÍSTICA
Juan Erasmo Torres

DALE EL PODER 5G A TU PLAN

COMPRA UN PAQUETE
DE DATOS PLUS 5G

CON
1.5GB

POR SOLO
$99 AL MES

Y CONVIERTE TODOS LOS DATOS DE TU PLAN EN 5G

ENTRA A **MI TELCEL** O MARCA **•111#**
Y CONTRATA COMPARTE MÁS DATOS PLUS 5G

ORACLE RedBull RACING telcel TEAM PARTNER

Telcel la mejor Red con la mayor Cobertura y Velocidad

telcel

Paquete Comparte Más Datos Plus 1.5 GB disponible a nivel nacional para usuarios Telcel que tengan contratado un plan tarifario en la modalidad "Abierto" que incluya una cantidad de datos por el pago de la renta mensual; con cargo mensual recurrente hasta que le usuario solicite la cancelación del mismo. El usuario podrá hacer uso de los datos estando conectado a la red 5G de Telcel, siempre y cuando, el paquete esté activo, el equipo terminal utilizado cuente con las capacidades técnicas necesarias, el usuario disponga de un Chip Inteligente (SIM Card) cuya versión sea compatible con la tecnología de red 5G y se encuentre dentro de la cobertura garantizada 5G. El uso de datos con tecnología 5G estando en Estados Unidos o Canadá será posible siempre y cuando la red del operador del país visitado lo soporte. Beneficio aplicable únicamente para el Titular del Paquete, los beneficiarios con los que comparta los datos no gozarán del uso de la red 5G. Consulte cobertura en www.telcel.com/cobertura. Información de paquetes de datos, términos, condiciones, folios de registro IFT en www.telcel.com, Centros de atención a Clientes y Distribuidores Autorizados Telcel. Vigencia al 30 de septiembre de 2022.

DIRECTORIO CORPORATIVO

PLAYERS® OF LIFE

AGOSTO 2022

DIRECCIÓN GENERAL

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

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

EDITORIAL

HEAD EDITORIAL PRINT
Samantha Gallinar
e: samantha.gallinar@grupoplayers.com.mx

HEAD EDITORIAL DIGITAL
Sergio Eduardo Rodríguez
e: sergio.rodriguez@grupoplayers.com.mx

HEAD BRANDED CONTENT
Yovanna García
e: yovanna.garcia@playersoflife.com

COMMUNITY MANAGER
Ulises Rodríguez
e: ulises.rodriguez@playersoflife.com

DISEÑO

PRINT
Dalia Soriano
e: dalia.soriano@playersoflife.com

DIGITAL
Mario Saucedo
e: mario.saucedo@playersoflife.com

ADMINISTRACIÓN

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

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

ASISTENTE DE DIRECCIÓN GENERAL
Gabriela Hamdan
e: gabriela.hamdan@playersoflife.com

MARKETING, RELACIONES PÚBLICAS Y EXPERIENCIAS

GERENTE DE MARKETING Y RELACIONES PÚBLICAS
Pamela Tirado
e: pamela.tirado@grupoplayers.com.mx

HEAD EXPERIENCE COMERCIAL
Alexis Navarro
e: alexis.navarro@playersoflife.com

DISEÑO DE MARKETING
Annette Hernández
e: annette.hernandez@playersoflife.com

SISTEMAS

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

COORDINADOR DE SISTEMAS
Joaquín Batres
e: joaquin.batres@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENTE DE RECURSOS HUMANOS
Brisa Favila
e: brisa.favila@grupoplayers.com.mx

ANALISTA DE RECURSOS HUMANOS
Andrea Mejía
e: andrea.mejia@playersoflife.com

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) 2188 0412
WeWork
Av Lázaro Cárdenas 2225
Col. Valle Oriente
Piso 3, CP 66260
San Pedro Garza García, N.L.

GUADALAJARA
(33) 1173 1848
WeWork
Avenida De Las Américas #1254,
Country Club 44610,
Guadalajara, Jalisco

REPRESENTACIONES DE VENTAS

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

Impreso en: Celsa Impresos
CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 16 No. 193. Fecha de publicación: 1 de Septiembre de 2022. 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

ISUZU

17 AÑOS MOVIENDO A MÉXICO

800 Mi ISUZU
(64 47 898)

871 238 6061

Blvd. Rodríguez Triana # 1890 Ote.
Col. Santa Elena. Torreón, Coahuila.

www.isuzumex.com.mx

ISUZU
TORREÓN
Surman

CONTENIDO

Jorge Reyes, Presidente COPARMEX Laguna

74
HISTORIA DE ÉXITO
Jorge Reyes

30
EJECUTIVOS EN ASCENSO
Donato Gutiérrez

32
PERFILES
Diana Torres

34
AS BAJO LA MANGA
Daniel Aranzábal

36
FINISH
Carlos Félix

38
GASTRONOMÍA
Investigación Players
La reinvención culinaria

GASTRONOMÍA

50 Delidieta
52 Algarabía
54 Postrería Colón
56 UMO
58 La Leandro
60 Farolitos Triangulito
62 Aguapanela
64 Botanero Casa Blanca
66 Sushi Itto
68 La Cochera
70 La Colonia
72 Moric

LasVillas
del Cardenchal

RESIDENCIAL

¡Lo has Logrado!

El comienzo de tu historia

Terrenos desde $15,750 pesos al mes

Escanea para más información

Las Villas del Cardenchal

LUJO AL DESNUDO

El verde simboliza el poder de la naturaleza y celebra la vida. Es el color predominante de la casa Piaget y siempre ha sido una inspiración. Desde la naturaleza en torno a Piaget Manufacture of La Cote-aux-Fées al corazón del movimiento, el inspirador e histórico color verde se unen con Piaget Polo en dos nuevos modelos.
Y cuando se trata de diseños cautivadores y elegantes, Tom Ford es uno de los primeros que viene a la mente. La inmaculada artesanía de la firma se demuestra en sus detalles, como se refleja en esta fina pieza hecha con el sello de la casa Ford.

PIAGET POLO DATE

Diámetro: 42 mm
Espesor: 9.4 mm
Case: Rose Gold 69.14 g
Movimiento mecánico
Manufactura automático 1110P
Escudo de Piaget grabado en la masa oscilante gris pizarra
Función: Horas, minutos, egundos, fecha a las 6 en punto
Resistencia al agua: 10 ATM
Fondo de caja de zafiro: Sí
Material de la pulsera: Cocodrilo verde
Frecuencia: 28.800 vph/ 4 Hz
Reserva de marcha: aprox.50 horas

PIAGET POLO SKELETON

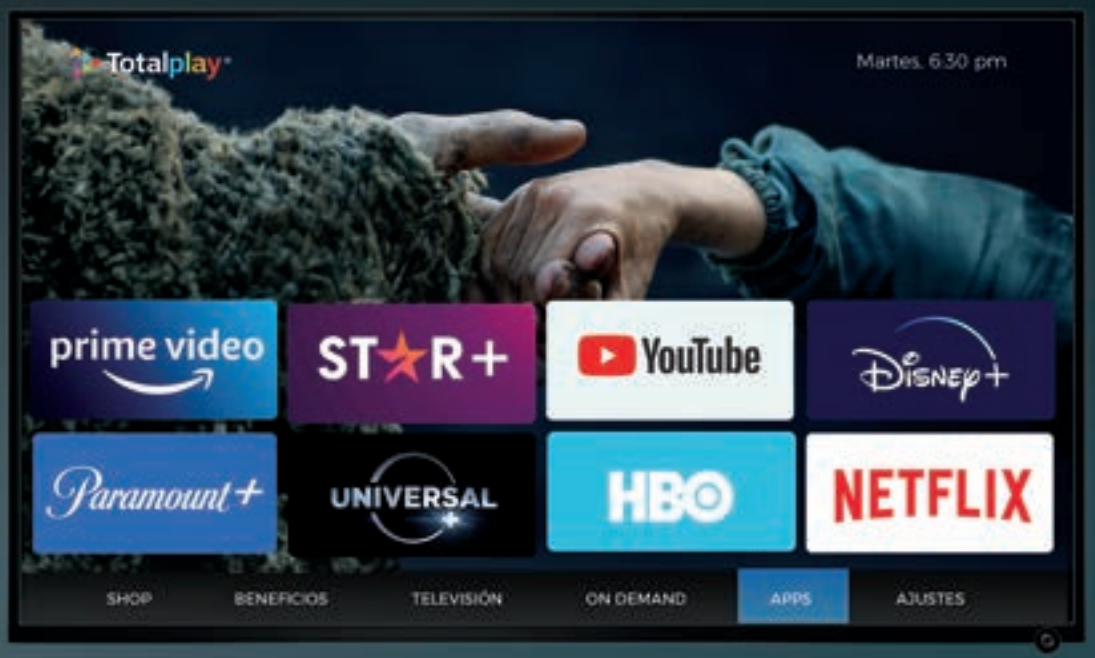
Diámetro: 42 mm
Espesor: 6,5 mm
Caja: Acero inoxidable
Calibre de fabricación 1200S1 Skeleton automático en color verde
Función: Horas, minutos
Material de la pulsera: Brazalete de acero intercambiable con correa adicional de aligátor verde
Resistencia al agua: 3 ATM
Fondo de caja de zafiro: Sí
Frecuencia: 21.600 vph/ 3 Hz
Reserva de marcha: aprox. 44 horas

´CARD HOLDER´

Altura: 7 cms.
Anchura: 10 cms.
Exterior brillante con relieve de cocodrilo
Hecho en Italia
harrods.com

Totalplay TV

Vive la mejor experiencia en audio y video.



Dolby ATMOS

amazon alexa integrada

CALIDAD 4K

WiFi 6

¡Contrata ya!

800 330 1111 · totalplay.com.mx

RUTA DEL VINO, ENSUEÑO PARA SIBARITAS

Si hay algo mejor que disfrutar de un buen vino mexicano, es beberlo en la vinícola que le dio origen, conversar con sus creadores y conocer las entrañables historias que surgen en el Valle de Guadalupe, Baja California.

Por Rodrigo Pérez Rembao
Fotos: ProyectoVino

Volví a Ensenada después de muchos años para ir por primera vez al Valle de Guadalupe. Aunque había escuchado cosas fantásticas sobre la famosa Ruta del Vino, apenas ahora sé de qué me estaba perdiendo.

Apenas dos décadas atrás se empezó a conformar la Ruta del Vino, un corredor que atraviesa los municipios de Tecate, Tijuana y Ensenada, con el fin de impulsar el enoturismo. Uno de los principales puntos en la ruta es el Valle de Guadalupe, donde se concentra la mayor cantidad de vinícolas del estado –y del país–, además de contar con una oferta gastronómica fuera de serie y un sinnúmero de paisajes maravillosos, que enriquecen la experiencia de viaje.

Con 48 horas por delante, traté de optimizar el tiempo lo más posible y me programé para visitar seis de las vinícolas más interesantes en la región.

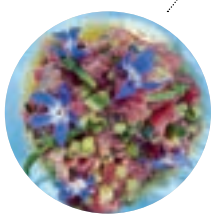
DÍA 1

DECUBRIENDO JOYAS

Originaria de la Ciudad de México, Natalia Badán llegó al Valle de Guadalupe a los seis años. Hoy, a sus 69, es la cabeza de esta pequeña pero hermosa vinícola, Cavas Mogor fundada por su hermano Antonio, fallecido en 2008. Tiene como vecino y aliado a Deckman's, uno de los mejores restaurantes del Valle. Cuando lo visites debes probar el Mogor Badán, un tinto elaborado con Cabernet Sauvignon y otras uvas –varían según la cosecha–, es su vino con mayor demanda pero nunca se disfruta tanto como cuando se bebe en compañía de la propia Natalia, una mujer radiante, a quien le brillan los ojos mientras narra la historia de cómo crearon esta joya granate.

A LA HORA DE COMER: CLOS DE TRES CANTOS

Programa esta visita a la hora de la comida y visita su restaurante Ariete, que es fantástico. A mí el orzo con mejillones y jamón serrano me dejó un recuerdo imborrable. Entre sus vinos, destacan Nada, Noesis, Duda y Resilencia (sic), cuatro etiquetas que reflejan mucho de la personalidad de Joaquín, un verdadero amante de la filosofía.



MARIDAJE PERFECTO: CENAR Y SOÑAR

Hacienda Guadalupe es un lugar encantador con magníficas vistas, como para ir al atardecer y quedarse a cenar en Aledaño, donde hay que quebrarse la cabeza para elegir entre dos extraordinarias opciones de postre: brownie de mole o helado de pirul. Lo mejor es ir por ambas.

El hotel boutique tiene 16 habitaciones, dos restaurantes (Aledaño y Hacienda Guadalupe) y la vinícola conforman este proyecto, encabezado por el matrimonio que forman Daniel Sánchez y la sommelier Gaby Melchum, dos grandes conversadores.

El complejo tiene en total 22 hectáreas (tres de ellas destinadas a viñedos) y se ubica frente al Museo del Vino, otro atractivo para visitar.

DÍA 2

EL VINO DE LOS ÁNGELES

Quien tiene conocimientos bíblicos, sabe que Gabriel, Kerubiel, Serafiel, Rafael, Miguel y Uriel son nombres de arcángeles; quien conoce de vinicultura bajacaliforniana, sabe que también son nombres de vinos, los más representativos de Adobe Guadalupe. Tru y Donald Miller querían irse a hacer vino a California como plan de retiro. La muerte prematura de su hijo Arlo, quien se interesaba por la cultura mexicana y fue devoto de los ángeles, los hizo cambiar el rumbo hacia Valle de Guadalupe. Fallecido Don en 2013, Tru se queda al frente de la hacienda.

Esta vinícola ofrece seis habitaciones y unas instalaciones de primera, lo que le convierte en una excelente opción para hospedarse.

PLATAS QUE VALEN ORO

Originario de Cuernavaca, pero con más de 15 años viviendo en Ensenada, Erick Plata despuntó como joven promesa cuando sacó al mercado, en 2009, Plata .925, un tinto que mezcla Tempranillo, Grenache y Syrah. Disfrutarlo en el peculiar tasting room de la vinícola–un espacio formado por dos contenedores marítimos, rodeados de barricas y con una foto al fondo de Mil Máscaras–, con el propio creador compartiendo su historia, mientras hace gala de un gran agilidad para encontrarle gracia a todo, es una experiencia redonda.

CERRAR CON BROCHE DE ORO

El Comité Provino Baja California realiza año con año las Fiestas de la Vendimia, en la que cada año participan las bodegas más importantes de la región, junto con cocineros de talla nacional e internacional. Durante tres semanas, se llevan a cabo cenas maridaje, conciertos, recorridos enológicos y catas especiales, entre otras experiencias en vinícolas. ¡Y vale la pena vivirlo!

Hoy sé que Ensenada, y todo este universo vinícola que forma parte esencial de su cultura, son uno de esos paraísos terrenales a los que deseo regresar cuanto antes.

Tasting Room de la vinícola Hacienda de Guadalupe

A TRAVÉS DE LOS AÑOS

La historia del vino en Baja California inicia a principios del siglo XVIII, cuando los jesuitas iniciaron con esta actividad. Para 1760, había al menos cinco misiones en las que se fermentaba la uva.

En el año 2000 se apreció el potencial turístico de esta industria, que había tomado fuerza con vitivinícolas, como Casa Domecq y L.A. Cetto, y otras más pequeñas, pero no menos importantes.

Viñedos de la vinícola Clos de Tres Cantos

ADIÓS REMORDIMIENTOS

Descubre opciones saludables para alimentarte de manera sabrosa y sin pensar en las calorías

HONESTPIZZA REVOLUTION

de Roberto Brisciani y Julia de la Morena

Icono de la gastronomía italiana y un clásico mundial, la pizza revolucionó la forma de alimentarse en el mundo. Eso lo saben Roberto Brisciani y Julia de la Morena, quienes presentan un libro que avanza en ese mismo camino: la transformación de un alimento.

"HonestPizza Revolution" ofrece una nueva forma de preparar un clásico. Con más de 60 recetas de pizzas, panes y postres, aquí las bases son de masa integral y ecológica, elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados.

"Un libro imprescindible para los amantes de las masas, y para todo aquel que se atreva a cocinar recetas fuera de serie, descubrir nuevos ingredientes, texturas y sabores y consumirlos de manera saludable, disfrutando siempre del proceso".

SABORES

de Yotam Ottolenghi

La cocina vegetariana nunca se vio tan espectacular como con las recetas del empresario gastronómico Yotam Ottolenghi. En su libro "Sabores", el restaurantero renueva los cánones del vegetarianismo y lo pone en un nivel superior. No se trata de ensaladas, aquí se habla de técnicas únicas.

El ejemplar, editado por Salamandra, está dividido en tres partes, donde se explican métodos como el braseado, los cuatro emparejamientos básicos de las verduras "y la gama de intensidad de sabor".

Con más de 100 recetas, Ottolenghi presenta un libro que se antoja desde la primera página. Cada platillo está ilustrado con fotografías para que no se trate sólo de seguir paso a paso la fórmula, sino que abras apetito recién empieces a picar tus vegetales y amasar la pasta.

FAST FOOD SALUDABLE

de Chef Bosquet

Comer rápido y con balance nutricional suele ser una contradicción. Gracias al Chef Roberto Bosquet eso ya quedó en el pasado y ahora se puede cocinar en poco tiempo y con ingredientes saludables y llenos de sabor. Es hora de decir adiós a los productos ultraprocesados, al azúcar y a las harinas refinadas.

En libro "Fastfood saludable" descubrirás estrategias para aprovechar mejor tus comprar y elegir productos locales y adecuados a tu contexto, además de "70 recetas fáciles y healthy para desayunos, comidas, cenas y postres apetitosos, que te inspirarán y te ayudarán a cambiar tu rutina alimentaria para siempre".

El especialista también ha escrito "Comer sin Remordimientos" y "Express". Chef Bosquet fue ganador del concurso The BestFoodie y consejero en la sexta temporada de MasterChef en su versión española. Es un apasionado de la cocina, bombero y triatleta.

PLAYERS'

Restaurant's CHOICE '22

PRESENTADO POR:

DUEMEX FOOD SERVICE · VINOTECA

¡GRACIAS POR ELEGIR A TUS FAVORITOS!

+25 MIL PERSONAS PARTICIPARON

MUY PRONTO CONOCEREMOS LOS

FAV | 2022 RESTAURANT

Síguenos en nuestras redes

PLAYERS of life - Revista: Torreón

#PLAYERSRESTAURANTS

LA MODERNA · VentuP · Topo Chico · VALMAN · INTERGAS · FOOD SERVICE · ciel · FORTANA · DUO IMPRESIONES · Bohemia

MÉXICO EN TRES BOTELLAS

CASA DRAGONES BLANCO

Considerado como uno de los mejores blancos en el mercado Tequila Casa Dragones Blanco es producido en pequeños lotes mediante un proceso único que respeta la pureza del agave y lo coloca como alta gama. Exclusivo como poco, cada botella está firmada y numerada para demostrar el amor y compromiso que tienen por su producto. Además, la destilería se ha encargado de encontrar el maridaje ideal para cada situación. Por ejemplo, el chef Josh Capon acompaña "su elote callejero (mazorcas completas hervidas y aderezadas con mayonesa, queso rallado y chile en polvo, al estilo mexicano) con una copa de este blanco.

MAESTRO DOBEL DIAMANTE

Un nuevo clásico entre los amantes de la bebida oriunda de Jalisco. Tequila Maestro Dobel Diamante abrió el segmento de los cristalinos, resultado de resultado de un ensamble de reposados, añejos y extra añejos, perfil sumamente delicado, sutil y amable en paladar, siempre conservando la esencia pura. Entre los destilados nacionales es uno de los que más demanda tiene en el extranjero gracias a su calidad y presentación, además de su sabor suave. No hace falta nada para potenciar su sabor, pero te recomendamos una bandera para potenciar el cuerpo que muestra tonos a roble y vainilla tras pasar ocho meses en barricas. Solo queda decir salud.

VINOTECA®

De venta en:
www.vinoteca.com

vinoteca_mexico
Vinoteca México

México es tequila y el tequila es México. Y en septiembre, el mes más mexicano, nada mejor que festejar la patria con una bandera de sangrita, tequila blanco y limón. La bebida hecha en el occidente ha sido compañera y confidente desde el primer trago. Por ello es que te proponemos tres marcas ideales para disfrutar, con moderación, de la música de mariachi, una buena comida y de tus mejores amigos.

JOSÉ CUERVO RESERVA DE LA FAMILIA PLATINO

El tequila José Cuervo Reserva de la Familia Platino está elaborado de manera artesanal bajo el método llamado "esencia de agave", un proceso propio de la destilería. Sus aromas te van a atrapar apenas abras la primera botella. Destacan las notas de agave, herbales, de vainilla y roble, y los inesperados sabores con notas de canela, aguacate verde y flor. Creado para celebrar el bicentenario de la marca, quedarás muy bien si llegas a una fiesta tricolor acompañado de una botella para compartir y degustar con tu familia y amigos. No dejes pasar la oportunidad de sentirte más mexicano con este tequila.

MARIDAJE AUDIOVISUAL

Desde las pinturas rupestres hasta las fotos de Instagram, la comida nos atrae en lo visual. El cine, la televisión y el streaming no son ajenos a ese fenómeno, por lo que te presentamos este menú para disfrutar de la gastronomía

CHEF'S TABLE

Un nuevo clásico si de series sobre gastronomía se habla. Con seis temporadas y varias nominaciones a los premios Emmy, "Chef's Table" se adentra a la alta cocina y sus hacedores. El relato apela a la belleza de la comida, las historias de los chefs y la importancia de los restaurantes en las ciudades en las que están afincados.

La repostería, gastronomía internacional, cocina experimental y procesos de cocción como la barbacoa tienen cabida siempre y cuando la técnica y el sabor alcancen un estatus casi celestial. Y si bien se habla sobre los platillos, las historias de los responsables de prepararlos son una oda a la superación.

Pide algo de tu restaurante favorito, descorcha una botella y prepárate para gozar de un poema gastronómico.

CAFÉ PENDIENTE

La comida y la bebida no se tratan solo de alimentar el cuerpo, muchas veces también nutre el alma. "Café pendiente" es un documental que lo prueba. Realizado en Nápoles, Buenos Aire y Nueva York, el largometraje se centra en la costumbre de dejar pagado un café para que alguien más lo disfrute.

La cadena de favores y agradecimientos es un reflejo de lo que realmente importa sin importar la nacionalidad y las culturas: ayudar a quien lo necesita. En el recorrido audiovisual se entrevistan a personas que reflexionan sobre esta tradición surgida en Italia y en cómo les cambió la vida.

Alista un espresso y luego únete a la costumbre de regalar algo más que una bebida.

LOS SABORES DEL PALACIO

Inspirada en la vida de la chef Daniele Mazet-Delpeuch, la cinta es un elogio a la cocina tradicional francesa. Enmarcada durante la presidencia de François Mitterrand, cuenta la vida de una cocinera que es seleccionada para encargarse de todos los platillos que se servirán al mandatario y al Palacio del Elíseo.

Visualmente es un agasajo, ya que pone énfasis en platillos dignos de un jefe de Estado. Pero no sólo eso, es una comedia que retrata los entresijos de la cocina más pura, la de los ingredientes antes que la técnica. La chef pasó de recolectar frutas a preparar la comida del hombre más poderoso de Francia y dejó de ser el blanco de las críticas y envidias de su gremio para ser respetada y reverenciada.

Es ideal para acompañar con un vino blanco y un queso francés.

JULIE & JULIA

Julia Child fue una pionera en las series de difusión de cocina en Estados Unidos. Creó el programa de televisión "The French Chef" con la intención de proponer recetas variadas y sanas, y siempre buscó que la alimentación de sus connacionales fuera más rica sin perder la facilidad de preparación. Estuvo 10 años al aire.

En ella se inspira "Julie & Julia", proyecto en el que los espectadores descubre la pasión y determinación para llegar a millones y transformar los hábitos de consumo. La serie de HBO recorre la década de los años 60 del siglo pasado y los momentos claves de la cultura norteamericana, en lo que Julia Child se convirtió en un icono.

Prepárate unas mimosas y déjate llevar.

HELL'S KITCHEN

Los gritos, el enojo y el mal carácter nunca se vieron tan bien como en la serie conducida por Gordon Ramsey. En este reality, varios aspirantes a chef luchan por conquistar el paladar del exigente cocinero escocés y en el trayecto aprender de las técnicas de un ganador de varias estrellas Michelin.

Pensado para atraer a una audiencia interesada en el drama más que en la preparación, "Hell's Kitchen" suma varias temporadas en Estados Unidos y el Reino Unido. Su popularidad es tal que dio pie a formatos que se replicaron en todo el mundo.

Con palomitas y refresco grande podrás disfrutar sin remordimientos de los gritos de Ramsey.

TODOS LOS TACOS

Alejado de lo tradicional, "Todos los tacos" recorre el país mostrando lo mejor de la cultura gastronómica. Aquí, el taco es reverenciado como en ningún otro lugar. A manera de documental y sin temor a probar lo desconocido, el periodista y cocinero Francisco Gómez muestra la diversidad de la comida mexicana en medio de una tortilla.

A lo largo de sus temporadas, en episodios breves, se muestra el origen de diferentes tacos, desde el de vapor hasta los de cochinita. Del norte de México al suroeste, el programa se centra en el alimento de cada región, la birria, en Jalisco; los mariscos, en Sinaloa; el pastor, en la Ciudad de México, por mencionar algunos.

Te recomendamos pedir una orden de tus tacos favoritos y un agua fresca. La salsa es a tu elección.

TRAGOS DE ORO Y PLATA

SINGULARIDAD PURA

Rare Cask 2022 Release es un whisky single malt que se elabora a partir de las mejores y más raras barricas de roble ex-Jerez, descubiertas por el Whisky Mastery Team de la marca, utilizando sus conocimientos, habilidad, pasión y creatividad en su búsqueda de lo extraordinario.

Descubre una expriencia verdaderamente sensorial en este multifacético whisky de malta cuyo complejo perfil se compone de intensas y dulces pasas, vainilla y chocolate obscuro y una ensación en la boca suave, rica y aterciopelada, sinónimo del carácter con cuerpo de The Macallan. ¿El último toque? Escucha a la violinista Nicola Benedetti mientras te sumerges en un final largo, rico y aterciopelado de esta experiencia de whisky decadente.

SIN HIELO, POR FAVOR

Enfriar la bebida también puede ser un arte. Elaborados con acero inoxidable, estos pebbles de Georg diseñados por Aurelien Barbry son una demostración de cómo mezclar funcionalidad y belleza. **finnishdesignshop.com**

¿CON DOS ROCAS?

Para los amantes whiskey on the rocks, no puede faltar el accesorio a la altura de la bebida. Elaborada con baño de plata, la hielera diseñada en Talleres los Ballesteros es una pieza digna de **elpalaciodehierro.com**

PLAYDOIT®

Casino en Línea

WELCOME BACK!

DESCARGA LA APP

Available on the App Store

DISPONIBLE EN Google Play

EXPLORE IT ON AppGallery

$500
DE REGALO AL REGISTRARTE

PAGO ANTICIPADO

LOS PAGOS MÁS RÁPIDOS DEL MUNDO

SEGOB

*CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES EN NUESTRO SITIO WEB. ACEPTAMOS TARJETAS BANCARIAS VISA Y MASTERCARD. JUEGA EN LÍNEA LAS 24 HORAS. PERMISO SEGOB DGAJS/SCEVF/P-02/2005. JUEGO RESPONSABLE DGJS/034/2020. *LOS MONTOS PUEDEN CAMBIAR EN CUALQUIER MOMENTO.

ENTRA A GANAR

LOS MITOS DEL VINO

Existen muchas falsas creencias alrededor de los vinos: los blancos, rosados o tintos no escapan a estos mitos que, con el paso del tiempo, la gente los ha tomado por ciertas. Nuestro Sommelier experto, Javier Nava de la Torre, nos aclara las dudas al respecto.

ENTRE MAS VIEJO, MEJOR

Frase utilizada como cumplido: "eres como el vino tinto", pero no lo es de todo cierto. No todos los vinos mejoran con el tiempo, depende de cómo fueron elaborados y si fueron diseñados para su guarda (tipo de cepa, crianza en barrica, grado alcohólico). En su mayoría, los vinos que se producen, están pensados para su consumo inmediato, y/o hasta dos años en el caso de los blancos y en los tintos hasta cinco años.

BLANCOS PARA COCINA DE MAR Y TINTO PARA CARNE

En el vino no hay absolutos, el maridaje perfecto no existe y si bien, en general los vinos blancos se llevan mejor con platillos suaves, y los tintos con platos más fuertes, todo tiene que ver con la construcción del platillo y la estructura del vino que deseamos tomar.
Por ejemplo, hablemos del salmón como platillo. No es lo mismo un tartar de salmón, uno a la plancha con finas hierbas o uno a la parrilla con pimientos dulces. De tal manera que, tenemos un sinfín de combinaciones, desde un delicioso Pinot Grigio, un Chardonnay con paso por barrica, un refrescante espumoso, un sexy rosado o un tinto afrutado.

"Olvidemos las razones que nos alejan de esta gran bebida y atrévete a incluirla cada vez más en tu día a día. Recuerda siempre que la mejor manera de aprender de vinos es abriendo botellas. Continuemos la conversación del vino.
@JNDLT
@theoriginaldrtanino

CISEF

EVOLUCIONANDO EL COMERCIO EXTERIOR

CENTRO INTEGRAL DE SERVICIOS ESTRATÉGICOS FISCALIZADOS

- Almacenamiento de mercancías de comercio exterior, nacionales y nacionalizadas
- Diferimiento del pago de aranceles e IVA, hasta por 5 años
- Exención del cumplimiento de NOMS y certificaciones
- Beneficios para todo tipo de mercancías incluyendo los insumos para la manufactura

LAS MERCANCÍAS DESTINADAS AL CISEF PUEDEN SER OBJETO DE:

- Almacenaje
- Manejo
- Custodia
- Exhibición
- Venta
- Distribución
- Elaboración
- Transformación
- Reparación

Carretera Gómez Palacio – Chihuahua KM 10.5, El Vergel, Durango

871 299 1600 contacto@cisef.com.mx

Fotografía: Nayeli Solorio

Donato Gutiérrez

LA CONSTRUCCIÓN ANTE LOS NUEVOS RETOS

Con la Presidencia de CMIC, Donato Gutiérrez está ampliando el panorama para los constructores laguneros

Hombre de familia y empresario de la construcción, Donato Gutiérrez creó COCONSA Construcciones para darle crecimiento al negocio familiar que fundó su padre hace 40 años. Hoy, al frente de su propia empresa y como Presidente en La Laguna de la Cámara Mexicana de la Industria de la Construcción, está listo para enfrentar los nuevos retos e involucrar a los constructores de la región en un nuevo mundo, con un distinto panorama.

"Grupo Coconsa es un grupo constructor familiar que se fundó en 1980, tiene 42 años de vida y la inició mi papá. Siempre se dedicó a la obra pública en un 80 por ciento y un 20 por ciento a la obra privada, teniendo participación en 25 de los 32 estados del país con la Comisión Nacional del Agua, con los gobiernos de los estados y los municipios en cuestión de terracerías, obras hidráulicas, canales y presas, hicimos la Presa del Tigre en Durango que es de las más importantes del estado".

"Ahora en Coconsa Construcciones (empresa del Grupo Coconsa), hemos atendido el sector privado desde hace cinco años, invirtiendo los porcentajes, 80 por ciento de obra privada y el 20 por ciento restante a la obra pública. Hicimos el parque solar Villanueva, que es el más grande de Latinoamérica y está en Viesca, Coahuila. A partir de ahí, hemos trabajado con empresas del ramo minero, inmobiliario, lechero, de energías renovables, automotriz y metal mecánica en cuestión de naves industriales, urbanizaciones, plantas tratadoras de aguas residuales, líneas de gas, de cable, movimientos de tierras, edificación y obra civil en general", explica el empresario.

Para sobresalir hay que renovarse, y este ha sido el principal reto, puesto que le está dando un giro a un negocio exitoso de inicio, pero que necesita adaptarse a las nuevas formas de trabajo para llevar al Grupo Coconsa a una nueva era en la que se pueda seguir sosteniendo como líder en su ramo.

"Actualmente, estamos certificados en las normas ISO 14001 – 2015 en Sistemas de Gestión Ambiental, ISO 45001 – 2018 en Seguridad y Salud Laboral e ISO 9001 – 2021 en calidad, siendo la única empresa constructora, en los estados de Coahuila y Durango en tener las certificaciones de las tres normas".

CMIC, UNA NUEVA PERSPECTIVA

Recientemente asumió la Presidencia de la Cámara Mexicana de la Industria de la Construcción, región Laguna y está trabajando arduamente para mejorar las cosas y darle un nuevo rumbo al gremio de la construcción que actualmente vive momentos complicados.

"Llegué en febrero 15 de este año, llevo cinco meses en la Presidencia y tenemos muchos retos, son principalmente cuatro ejes; Posicionar a la Cámara en el sector privado y ya lo estamos haciendo, otro eje es colocarnos mejor a nivel nacional, somos 44 delegaciones en el país y mi objetivo es lograr figurar entre las mejores, el tercero es captar más ingresos por medio de nuestro Instituto de Capacitación de la Industria de la Construcción (ICIC), y aumentar nuestro número de afiliados que le puedan dar, a nuestra cámara, una mayor cantidad de ingresos para desarrollar diversos proyectos que se tienen en puerta. El cuarto es seguir haciendo alianzas con las tres órdenes de gobierno, para poder crear oportunidades de trabajo para nuestros afiliados que complemente el trabajo que ya se hace con el sector privado. Tenemos la representación a nivel Laguna con 150 constructores.

El panorama actual es complicado, pero ya estamos trabajando para lograr todo lo trazado. El 95 por ciento de las empresas constructoras del país son PyMes y no se tiene acceso directo a las mega obras públicas, por ende, las oportunidades disminuyen, pero tenemos que abrir más ventanas y por eso insisto que debemos tener mayor participación en la industria privada".

DONATO GUTIÉRREZ

Licenciado en Administración de Empresas por el Tecnológico de Monterrey
Cuenta con Diplomados en la Escuela de Alta Dirección de Barcelona, España y en la Universidad de Manchester, Inglaterra
Cursa la Maestría en Dirección de Empresas en la Universidad Iberoamericana

CONOCE MÁS

¿Qué acciones han implementado para reducir el uso de recursos en la industria?

DREAMER, THINKER & DOER

Partiendo de la base de la comunicación, Diana Torres es pieza fundamental en el desarrollo de nuestra sociedad

Con la premisa de que todo lo que funciona en la vida es porque se ha comunicado de la manera adecuada, Diana Torres emprendió, hace un par de décadas, un viaje por el mundo de la comunicación, convirtiéndose en todo un referente en la materia.

Hoy, de entre muchas cosas, es CEO de Punto, agencia de comunicación digital y Presidenta de la Asociación Cívica de La Laguna, organización sin fines de lucro con la que busca la reconstrucción del tejido social.

Lagunera como el que más, Diana entiende a la perfección que el aprendizaje constante es la mejor inversión que se puede hacer en un mundo tan cambiante como el actual.

"Soy una mujer lagunera, comunicadora de formación y de vocación, permanezco en continuo aprendizaje, esa ha sido mi mayor inversión y, actualmente, me dedico a lo que he hecho durante20 años que es ayudar a personas, marcas e instituciones a comunicar para generar valor a través de su comunicación, en los últimos años muy enfocaWdo a plataformas digitales y, además de estar en otros roles con impacto social al frente de la Asociación Cívica de La Laguna y del Centro Mexicano de Familias Empresarias, pero creo que, en general, como creyente de que si aprendemos a comunicarnos mejor, se genera más valor, lo que sea que cada quien entienda por generar valor", nos comenta en entrevista.

ESCUCHAR ANTES DE HABLAR

Experta en comunicación digital, nos aconseja que, para comunicar mejor, se debe comenzar por escuchar atentamente a los demás como principio básico de la comunicación.

"Hay que escuchar, este mundo digital nos da muchas falsas ideas, que cualquiera puede hablar y cualquiera puede tener un micrófono, una cuenta de Twitter o de Instagram se convierten en un micrófono o en un altavoz y, creo que, algo muy peligroso es pensar que todas las ideas son valiosas, porque, ni todo el mundo tiene algo que decir, ni todas las ideas son valiosas".

"Hay que recuperar nuestra habilidad de escuchar, de quedarnos callados para percibir, para observar que necesita el otro y, en función de eso, se puede emitir el mensaje. El mundo digital nos hizo olvidar de la importancia del silencio. La otra sería la discriminación de la información, en ese sentido, hay tanto que se puede perder si no se atiende, se puede perder el criterio, la veracidad o la inversión en el caso de las empresas".

Con este principio ético, Diana está transformando los mensajes de distintas marcas, empresas y negocios de la región.

PUNTO, UNA AGENCIA ÚNICA EN SU TIPO

A través de Punto, Diana y su equipo apoyan a las personas, empresas u organizaciones a enviar los mensajes necesarios y de la manera adecuada para poder crecer, utilizando primordialmente

las plataformas digitales y así poder llegar a un mercado más amplio. "Punto nace con una convicción; antes de vender, hay que comunicar acertadamente la propuesta y la oferta aprovechando las plataformas digitales para llegar a clientes globales. La transformación se dio cuando nos dimos cuenta que esto se masificó, la generación de contenido es algo hipermasificado y, que las empresas necesitan digitalizar su modelo de negocio. Me di cuenta que no basta con poner un anuncio si no se ha repensado el negocio para el mundo digital".

"Hoy estamos enfocados en acompañar a empresas y a marcas personales. A ellos les damos una estructura, hay que comunicar lo que se hace. Estamos digitalizando modelos de negocio en su comunicación".

UN LUGAR PARA VIVIR MEJOR

Este año, Diana asumió la Presidencia de la Asociación Cívica de La Laguna (ACL) con la firme intención de llevarla al siguiente nivel, de hacerla notar aún más para que, sus mensajes alcancen al grueso de nuestra población y se dé, de manera natural, una red de pequeños liderazgos que pueda conformar toda una estructura a gran escala.

"Mi visión tiene que ver con aportar una estructura que garantice la sustentabilidad a largo plazo, me interesa fortalecer la visibilidad de la asociación, hay 2,500 personas que han pasado por los programas de formación que se ofrecen en la Asociación y salen de sus casas a realizar proyectos. Podemos hacer que más gente en La Laguna sepa que esa red de líderes existe y todos la podemos aprovechar".

"Hemos imaginado qué pasaría si impactáramos al uno por ciento de La Laguna. Nuestro gran objetivo es que la región renazca a partir de una red de micro liderazgos, hay que dejar de naturalizar que serán los políticos o las empresas quienes nos van a rescatar o a fortalecer. Queremos que sea la Red de líderes ese bastión para que la sociedad se sostenga para crecer".

DIANA TORRES

- Maestra en Comunicación Política y Doctorante en Ciencias de la Información por el Instituto Ortega y Gasset de Madrid
- Licenciada en Ciencias de la Comunicación por la UANE

Fotografía: Nayeli Solorio

"**Ser el mejor no es suficiente**, hay que saber comunicarlo, y he visto a mucha gente, empresas e instituciones, ser muy buenos y no conseguir lo que buscan porque no **logran comunicarlo adecuadamente**".

CONOCE MÁS
Diana Torres nos comparte los hábitos para alcanzar las metas

Fotografía: Enrique Castruita

Daniel Aránzabal

A PERFECT SNACK

Daniel Aránzabal transformó a la carne seca en un producto sano, delicioso una delicioso y que puede ser la botana ideal para que tus días sean más llevaderos

Para salir de su zona de confort y emprender un negocio exitoso, Daniel Aranzábal tomó una receta familiar para transformarla en un producto saludable, que brinda lo necesario para ser ese snack ideal en momentos familiares, en reuniones con amigos o para quienes gustan de llevar una vida sana.

Sequitas es un producto de tiras de carne seca hecho con pulpa negra de res, con ingredientes totalmente naturales, sin conservadores y libre de gluten. Con lo que se adapta a la perfección a los requerimientos de su nicho de mercado.

La receta original es de su abuelo, quien la heredó a su padre y a la que Daniel adecuó para poder ofrecerla a gran escala. Te contamos la historia.

"Todo empezó por mi abuelo, él normalmente hacía carne seca en la casa, mi papá se sabía la receta y también la hacía para nosotros, de ahí nació la idea de producirla para su venta, ya que, tanto a mis familiares como mis amigos les gustaba mucho", relata el joven emprendedor.

Como todo negocio, comenzó en pequeño y fue creciendo con el paso del tiempo y el trabajo arduo, aprovechando los tiempos álgidos de pandemia para dar pasos firmes al frente.

"Durante la pandemia comencé a vender más y estamos creciendo, ha tenido una gran aceptación por parte de los clientes y ya tenemos varios puntos de venta en tiendaa de Torreón, uno en Monterrey y otro en Saltillo".

"Al principio es riesgoso, pero me animé y fue bien recibido, hasta ahora hemos ido en ascenso. Por la pandemia pudimos sacar ventaja al levantar productos desde el celular y entregando a domicilio, a final de cuentas, pudimos aprovechar el momento para tomar fuerza en el negocio".

Sequitas se distingue del resto por poder garantizar una producción cien por ciento natural desde sus orígenes al utilizar productos naturales y sin alterarlos en ningún sentido.

"Sequitas tiene una gran ventaja sobre su competencia y, es que puedo garantizar que es hecha cien por ciento natural. Desde nuestro proveedor que cuenta con varios sellos TIF y, por consecuencia, son engordas totalmente naturales. En mi caso, todos mis ingredientes son orgánicos, no uso conservadores ni saborizantes. Eso es lo que nos distingue del resto".

"Es ideal para las reuniones familiares y, como snack, para la gente que se cuida es muy buen producto porque es alto en proteínas, además de ser algo orgánico, en los gimnasios y con los que practican deporte, es el snack perfecto. Ahí hemos encontrado un buen nicho de mercado porque es un excelente snack además de ser saludable".

"La clave está en no desistir, intentar e intentar siempre, se nos van a cerrar muchas puertas en el camino, pero se abrirán otras. Será difícil, pero, si se tiene una buena idea, se lleva una gran ventaja".

SEQUITAS

- Producto artesanal
- 100 % pulpa negra de res
- Hecho totalmente de ingredientes naturalez
- Libre de gluten y conservadores
- 100gr de Sequitas ofrecen 68gr de proteína

Sequitas es una gran opción como botana saludable, descubre más.

UN GATO MOTORIZADO

Pasión, valentía y dedicación es lo que se necesita para poder hacer de un deporte, una profesión y una forma de vida, pero, además, en el caso de las disciplinas extremas, se requiere de ese raro amor por la adrenalina y el riesgo, algo que pocos tienen y que, Carlos "Gato" Félix porta en su ADN.

Siendo uno de los pilotos más experimentados que ha dado la Comarca Lagunera, Carlos ha estado corriendo en las pistas de tierra desde muy temprana edad, ya que el gusto lo adquirió en su propia casa.

"Aprendí a andar en moto a los seis años, tanto mi mamá como mi papá tenían y me enseñaron desde muy pequeño. Comencé a competir a los 24 años en el enduro y alternando en el motocross. Me puse la meta de hacer las cosas bien para lograr algo y, en el motocross lo logré cuando salí campeón de la Zona Norte en el Regional, entre otros logros", confiesa en entrevista.

Al ser una de las disciplinas más demandantes, está consciente de que se requiere de mucha preparación física y mental: "primero que nada hay que ser constantes, muchos tienen las motos guardadas y es un desperdicio. Te tiene que gustar y apasionar, en el aspecto físico, se requiere mucho fondo, mucha preparación, se necesita mucha disciplina, la moto es muy celosa".

Al competir ha tenido la oportunidad de recorrer algunas de las mejores pistas a nivel nacional y otras de corte internacional, además de que ha podido sembrar y cosechar grandes amistades con quienes comparte el gusto por la adrenalina.

"Me ha dejado muchas amistades con los que comparto el gusto por las motos, si un día dejamos este deporte nos volveríamos locos, procuramos practicar una vez a la semana cuando menos y competir lo más posible".

"He participado en el regional de la norte, voy seguido a Saltillo y Monterrey, en Chihuahua también se compite mucho, León. He tenido la fortuna de ir a pistas en el extranjero como la de Floresville, Texas, que es una pista de muy alto nivel".

COAHUILA 1000, UNA HISTORIA ÉPICA

En la primera edición de la clásica carrera, Coahuila 1000, Carlos cruzó la meta en primer lugar tras pasar 12 horas arriba de la moto transitando entre los parajes desérticos del estado, lo que significó una de las pruebas más duras de su carrera.

"Fue épica porque fue la primera, entonces no se usaban los GPS que ayudan a marcar la ruta, o para pedir auxilio por vía satelital. En la que gané, solamente nos guiábamos por marcas pintadas en los árboles o por listones amarrados. En realidad, se corrieron 1,200 kilómetros y, en el primer día todo muy bien, pero en el segundo llovió desde Cuatro Ciénegas hasta Torreón y mi moto no era apta para esos terrenos, pero llegué aproximadamente a las 22:30 horas ya con temblores en los brazos. Fueron 12 horas arriba de la moto, fue una prueba extenuante, pero la disfruté en todo momento. Eso nunca se me olvidará.

"fue tan duro que solamente llegamos dos a la meta. De hecho, me perdí en la ruta y entré a Torreón por el norte de la ciudad, vi que estaba cerca de mi casa y pensé que bajarme para descansar, pero no lo hice, opté por llegar a la meta y fui el primero".

#LOCORACING

Ahora está en esa etapa en la que transmite su conocimiento a las nuevas generaciones adeptas al deporte motor y lo hace mediante #LocoRacing, un equipo de jóvenes pilotos en el que aporta todo su valor y toda su sabiduría.

"Me gusta mucho platicar y ayudar a la gente que empieza, salir atrás de ellos para irlos viendo y darles tips para que se desarrollen. Les digo mucho que hay que llevar los codos bien levantados, porque así se amortiguan mucho las vueltas y te cansas menos, si llevas la posición correcta desde el inicio, vas a tener mejores resultados".

Pertenezco a un grupo de enduro de gente nueva con apenas tres años en esto, pero que llevan un gran nivel. Están siguiendo el regional de enduro, yo no soy el más bueno, pero si el de mayor experiencia y eso me da un alto valor. No siempre el más rápido es el primero en llegar".

Carlos lleva la pasión por las motos en su ADN

Fotografía: Nayeli Solorio

"Nunca te quedes con las ganas de hacer algo".

CONOCE MÁS

Carlos Félix nos comparte cuáles son los mitos más comunes al rededor del motocross

TRAYECTORIA DE CARLOS FÉLIX

Más de 25 años como piloto
Tiene experiencia nacional e internacional
Ganador del Campeonato Regional Zona Norte
Ganador de la carrera Coahuila 1000

LA REINVENCIÓN CULINARIA

La industria gastronómica en La Laguna está resurgiendo con una nueva forma de trabajo para ofrecer nuevas opciones a un nuevo mundo

El presente año ha sido marcado, en muchos sentidos, por la reactivación tras los tiempos difíciles durante la pandemia suscitada por el Covid 19 que afectó de manera global, y, una de las industrias a las que más impactó fue la culinaria. La necesidad del aislamiento social obligó a los restaurantes a implementar, de manera repentina, medidas de emergencia para subsistir ante las evidentes bajas en las ventas. Los locales se vaciaron y algunos tuvieron que cerrar sus puertas, provocando un efecto "cascada" puesto que muchas personas que dependen de ellos, también sufrieron fuertes golpes económicos.

Hoy, tras una reinvención, los establecimientos de comida vuelven a abrir sus puertas, ofreciendo a sus comensales nuevos y mejores productos para demostrar que, a pesar de todo, se mantienen fuertes, seguros y listos para enfrentar lo que viene.

Guillermo Martínez Ávila, Presidente de la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera en Torreón, (CANIRAC Torreón), reconoció el gran esfuerzo que significó permanecer activos los últimos dos años y agradeció a la comunidad de la región, la confianza depositada en los más de 1,500 establecimientos existentes.

"Hemos tenido muy buena respuesta de los comensales, han sido muy solidarios en el sentido de que han visitado los distintos restaurantes de la Comarca Lagunera y eso nos ha ayudado a reactivar la economía y a recuperar las bajas ventas que se tenían desde que llegó la pandemia", comentó a PLAYERS of Life el también propietario de El Pinabete.

ESTAMOS SEGUROS

Para apoyar a la industria, CANIRAC lanzó la campaña "Estamos seguros", en la que se apoyó de las instituciones de gobierno para establecer un protocolo de higiene que les permitiera permanecer abiertos durante los meses más álgidos de las afectaciones producidas por el virus. Además de que surgieron nuevos conceptos de negocios de comida que se adaptaron a la perfección a la llamada nueva normalidad, dándole un nuevo impulso al ramo.

"Se innovaron nuevos conceptos como fue el ´Delivery´ o servicio a domicilio. Nosotros en CANIRAC, sacamos la campaña "Estamos seguros", con la que se trabajó para impulsar a los afiliados. La campaña fue de nuestra parte y se colaboró con las autoridades en el sentido de hacer las instalaciones de los protocolos de salud y, Coahuila fue un referente en el manejo de la pandemia", señaló.

"Eso vino a darle la confianza a la gente para que viniera a visitarnos a los establecimientos. Se cerró el servicio en mesas, pero nunca se suspendió el servicio a domicilio como una nueva opción y eso lo promovimos mucho.

El sector gastrónomico está resurgiendo

Por obvias razones, los establecimientos de ´Fast food´ tuvieron menos problemas, pero, aun así, sufrieron considerables mermas en sus ventas, que cayeron, según datos de la propia CANIRAC; hasta en un 20 por ciento, mientras que los que pasaron momentos más duros fueron los que ofrecen ´full service´, toda vez que sus ventas se fueron en picada en al menos un 80 por ciento de lo acostumbrado, lo que puso en jaque a varios establecimientos.

Martínez dio a conocer también que, durante ese periodo, el desempleo se fue al alza, ya que, al tener que cerrar el servicio en los locales, se tuvo que dejar ir a una parte importante del personal.

"Tristemente vimos como nuestros colaboradores que dan el servicio a mesas fueron los que más padecieron, ellos tienen un sueldo mínimo y sus ganancias principales les llegan por las propinas. Dejaron de obtener ese ingreso, nosotros nos solidarizamos, pero muchos tuvieron que buscar otras opciones".

LA REINVENCIÓN Y EL RESURGIMIENTO

Habiendo dejado atrás la peor parte, la industria está en pleno renacimiento, nuevas opciones comienzan a aparecer, ofreciendo una gran variedad de opciones a los comensales de La Laguna y sus visitantes, lo que sin duda es positivo para la comunidad.

"Nos tuvimos que reinventar, esta pandemia nos vino a dejar una gran enseñanza y, los que seguimos vigentes, tuvimos que sacarle provecho a todos nuestros productos y servicios. Cuidamos hasta el último detalle para generar una utilidad. En resumen, nos dejó un gran aprendizaje de valorar todo y a como reinventarnos".

Hay quienes saben aprovechar los momentos de crisis para generar valor y abrir nuevos nichos de mercado y en la Comarca Lagunera no fue la excepción.

"Surgió mucho talento gastronómico, incluso salieron muchos conceptos nuevos de restaurantes que, ahora con el resurgimiento de la economía, son tendencia en La Laguna por estar bien posicionados y por ofrecer allgo distinto a sus clientes".

UN NUEVO PANORAMA CON NUEVOS RETOS A ENFRENTAR

Con la baja en los contagios y con la reactivación económica, los restaurantes enfrentan ahora una nueva dificultad, la alza en los precios de los insumos, que, de acuerdo a lo comentado por Martínez Ávila, les ha obligado a incrementar los precios en sus menús.

"Hemos salido bien librados, pero, nos encontramos con el asunto de la escalada de precios que no ha parado. Puedo mencionar que, dentro de la canasta básica, que aseguró el Gobierno Federal que iban a controlar, pero no lo hemos sentido, la inflación de

Hay más de 1,500 restaurantes en La Laguna

2021, según datos del Instituto Federal de Precios al Consumidor y de El Banco de México, es de un ocho por ciento, pero la realidad es que, nuestro termómetro y los estudios que hacemos, indican que la inflación alimentaria está por el 15 por ciento, es decir el doble. El panorama es duro, pero no vamos a desistir".

"Hemos padecido a pesar de tener mejores resultados, lo que es la alza en los insumos y productos. Eso ha afectado porque nos hemos visto en la necesidad de aumentar nuestros precios en la medida de lo posible y eso le ha pegado directamente a los bolsillos de los comensales. Si antes nos visitaban un par de ocasiones al mes, ahora se están limitando a una sola, lo que impacta directamente a los establecimientos de comida".

Ante este panorama, el sector culinario en la Comarca Lagunera está tomando medidas, no solamente para evitar una nueva recaída, sino para continuar creciendo, luego de haber obtenido un gran aprendizaje durante los tiempos más álgidos de la pandemia.

CANIRAC EN LA LAGUNA

- *1,500 establecimientos con licencia de funcionamiento*
- *455 agremiados*
- *Ofrece asesoría legal y en trámites burocráticos*
- *Brinda capacitaciones para el personal*

Un día sibarita

Desde que el hombre descubrió el fuego, la gastronomía nunca fue la misma. La alquimia del sabor se volvió primordial para aquellos que buscan algo más que nutrirse. En este recorrido gastronómico te mostramos desde los platillos y restaurantes imperdibles en la ciudad. Date un taco de ojo y una mordida de lectura y disfruta nuestro especial.

TEMPRANO EN LA MAÑANA

No hay nada mejor que comenzar el día con un desayuno espectacular

UNA GRAN TRADICIÓN

Nos gusta porque: Si lo que buscas es un desayuno estilo mexicano, La Majada es la respuesta ideal. Se trata de uno de los restaurantes de mayor tradición en La Laguna y, si se ha sostenido entre los ´top´ de la región es precisamente por ese basto buffet que ofrece todos los días. La barbacoa, las rajas con queso, la carne con chile y los huevos al gusto no tienen comparación.
Sus instalaciones representan también un punto icónico de reunión para distintos personajes de nuestra sociedad y, ofrecen un ambiente tan cómodo que no te querrás ir.

LA MAJADA
Donato Guerra y Boulevard Independencia

HORARIOS
Lunes a domingo: 7:30 a 23:00 horas

ARMA TU PROPIO DESAYUNO

Nos gusta porque: La comida criolla es su especialidad, pero sus desayunos tienen magia. Puedes pedir el "Desayunazo" manjar que puedes armar a tu propio gusto; consta de huevos al gusto y una gran variedad de guisos a elegir, entre ellos, chicharrón de peya en salsa verde, asado, rajad con crema, carne con chile y frijoles, además de que va acompañado por un energizante café de olla. No hay nada mejor para comenzar el día y cargar pilas. En Patachueca se come y se bebe bien, de eso no queda duda.

PATACHUECA
Blvd. Independencia 133 oriente

HORARIOS
Lunes a Domingo 8:00 A 17:00 Horas

¿QUÉ HAY DE COMER?

Las comidas de negocios representan una magnífica oportunidad para disfrutar de los mejores restaurantes de La Laguna

BUSINESS AS USUAL

Nos gusta porque: Una comida de negocios sirve para desarrollar las relaciones personales y profesionales, es por eso que se debe elegir cuidadosamente el lugar adecuado y, sin duda alguna, Bistro California Cuisine tiene todos los elementos que se necesitan para combinar el ambiente adecuado con la más alta cocina internacional, todo bajo el mando de Tony Jiménez, uno de los mejores chefs y empresarios gastronómicos del norte del país. Por otro lado, su mixología es de la mejor en la Comarca Lagunera.

BISTRO CALIFORNIA CUISINE
Blvd. Independencia 1255 oriente

HORARIOS
Lunes a sábado 13:30 a 23:00

UNA JOYA CULINARIA

Nos gusta porque: Lo mejor de la comida italiana en La Laguna lo encuentras en el centro de Torreón. En su menú cuentan con una gran selección de platillos a disfrutar y, sus productos son artesanales, todos sus aderezos, pastas, salsas y panes son elaborados totalmente a mano y en su propia cocina. Su filete en salsa de vino tinto es un ´must´; 250 gramos de filete de res cocinado a la parrilla, acompañado de puré de papa y queso gorgonzola, reducción de vino tinto, chantillí de finas hierbas, cebollas confitadas y espárragos.

MEZZO
Degollado 96, centro, Torreón

HORARIOS
Martes a domingo 13:00 a 23:00

¿Y DE CENAR?

Nada mejor para cerrar el día que una deliciosa cena que cautive tus sentidos

NACÍ EN EL MEDITERRÁNEO

La cocina mediterránea está en La Laguna y ofrece una de las mejores opciones para finalizar el día con una suculenta cena. Besaya, cocina de autor tiene en su menú una gran variedad de platillos que satisfacen a los más exigentes paladares y a los amantes del buen comer. Su identidad radica en la tradición, la técnica y la calidad de sus alimentos. Sus mejillones a la marinera es nuestra recomendación y, estamos seguros que será uno de tus favoritos, está bañado en salsa de tomate con vino blanco, sin duda es lo mejor del sabor cántabro.

BESAYA COCINA DE AUTOR

Blvd. Independencia 2295 – local 8, Colonia San Isidro

HORARIOS
Martes a domingo 14:00 a 01:30 horas

¡QUÉ BUEN TACO!

Y si lo tuyo son los tacos, El Caminito del Buen Taco lo tiene todo. En su menú se presentan prácticamente todos los estilos de tacos, de pastor, sirloin o arrachera, por mencionar algunos. Sin duda una excelente opción a elegir para cenar en familia o amigos, además de que tienen distintas sucursales, por lo que, seguramente tendrás uno cerca de casa. Su taco supremo es el de sirloin con tuétano, manjar que se antoja al mencionarlo.

EL CAMINITO DEL BUEN TACO

Sucursal Santa Bárbara, Viñedos y Gómez Palacio
HORARIOS
De Lunes a domingo de 14:00 a 0:00 horas

COMO ANTOJITO, NADIE NIEGA QUE EL TACO ES RICO; COMO NEGOCIO, TAMPOCO

Si tuvieras un minuto para enlistar algunas de las taquerías que conoces, ¿cuántas serías capaz de recordar? Elemento fundamental en nuestra cultura, el taco es también un negocio redondo, así como la tortilla que le da sustento.

Por Rodrigo Pérez Rembao

Si te pidieran pensar en los cinco platillos más representativos de la gastronomía mexicana, ¿qué sería lo primero que llegaría a tu mente? Sin acceso a ningún tipo de estadísticas que lo sustenten, pero con el conocimiento de causa que me dan casi 50 años viviendo en este país, me atrevo a asegurar que los tacos ocuparían un lugar indiscutible en tu selección. Bien visto, lo que los mexicanos hemos llegado a hacer con una tortilla, desde la época de Moctezuma (finales del siglo XV), resulta espectacular. Y un agasajo, también.

"Tortilla de maíz enrollada con algún alimento dentro, típica de México". Así lo define el diccionario de la Real Academia Española. De pastor, de cochinita, de canasta, de barbacoa, de cecina, de carne asada… la lista es casi interminable, ya que todo cabe en una tortilla "sabiéndolo acomodar". De acuerdo con el censo realizado por el INEGI en 2019, para entonces existían casi 123,000 taquerías registradas a lo largo y ancho de México. Más lo que se haya acumulado hasta el momento. Entre las ciudades con mayor densidad aparecen Guadalajara, con 2,810, seguida de Puebla, con 2,334. Hablando específicamente de la Ciudad de México, este mismo estudio reveló que el 94% de la población vivía a menos de 5 minutos de una taquería.

Otra investigación, esta a cargo del Gabinete de Comunicación Estratégica, un despacho enfocado en investigar y analizar la opinión pública, señala que más del 28% de los mexicanos reconoce en los tacos su antojito predilecto, muy por encima de las flautas, los sopes, las tortas, entre otros tantos. "…todos, albañiles, voceadores, pepenadores, basureros, violinistas, camioneros, monjas, periodistas [...] todos le entramos a la taqueada, todos comemos tacos, todos los arrebatamos con la mano, los tragamos de prisa, nos chupamos los dedos porque están siempre de chuparse los dedos...", escribió Elena Poniatowska en "El último guajolote", texto incluido en su libro Luz y luna, las lunitas.

Desde el siglo xv hasta la fecha el taco un favorito para los mexicanos.

DATOS SOBRESALIENTES DE ESTA INDUSTRIA

Cada 31 de marzo, desde 2007, México honra este antojito celebrando el Día del Taco, aunque nadie, en realidad, necesita de celebraciones para ir a disfrutar de una orden. De acuerdo con información publicada por la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), se estima que el consumo de tacos supera los 22 millones de toneladas al año. Esto se logra gracias a que 5 de cada 10 mexicanos los comemos por lo menos una vez a la semana. Por cierto, ¿tú cada cuánto los comes?

Hablando solo de marcas que se han convertido en franquicias, pero sumando a los tacos el rubro de las tortas, se trata de una aportación al Producto Interno Bruto (PIB) de más o menos 6%, según información de Jude García, director de la Feria Internacional de Franquicias. A este porcentaje, el mismo Jude suma otra cifra reveladora: alrededor de 900,000 personas se ven beneficiadas con un empleo relacionado a estos comercios.

Más del 17% del personal que ha encontrado ocupación en la industria restaurantera labora para un establecimiento enfocado en la preparación de tacos y tortas, según datos de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (Canirac).

Solo la industria de la carne genera alrededor de 80,000 empleos directos, una cifra que podría parecer menor, si se compara con los más de 200,000 que genera la industria de la tortilla. Y es que, de acuerdo con registros del Consejo Nacional de la Tortilla

NUESTROS FAVORITOS

De acuerdo con la encuesta El Taco Favorito de México, realizada por el Gabinete de Comunicación Estratégica, estos son los cinco tacos que más pedimos los mexicanos:

- **Al pastor** (elegido por el 21% de los encuestados)
- **Bistec** (13% de los encuestados)
- **Carne asada** (11% de los encuestados)
- **Suadero** (8% de los encuestados)
- **Carnitas** (7% de los encuestados)

www.merca20.com / elruinaversal.com / www.adn40.mx / www.elfinanciero.com.mx / www.eluniversal.com.mx / sibaris.com.mx
www.animalgourmet.com / exitoempresarial.com.mx / www.elreyfi / laneta.se/es / lovesanchez.com

(CNT), en México existen alrededor de 130,000 tortillerías, lo que se traduce en una derrama económica de una módica cifra de casi 150 mil millones de pesos al año.

Todo un símbolo de identidad en nuestro país, el taco, en cualquiera de sus múltiples variantes, fue nombrado patrimonio cultural de la humanidad en 2017, por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la ciencia y la Cultura (UNESCO).

EL TACO TAMBIÉN ES PRODUCTO DE EXPORTACIÓN

Pero, si creías que los tacos solo se pueden comer en México –o en Estados Unidos, dada la cercanía–, debes saber que estás en un error. ¿Te imaginas, por ejemplo, comer un buen taco de carnitas en Copenhague, Dinamarca? ¿O un taco de chilorio en Estocolmo, Suecia? El gusto por los tacos ha llegado a tal grado, que varios mexicanos han decidido llevarlos a otros países.

Entre los casos más destacados está el de Rosio Sánchez, quien fue chef pastelera en NOMA, uno de los restaurantes más premiados del mundo, ubicado en Copenhague, y renunció para abrir La hija de Sánchez, un restaurante en el que ofrece tacos de barbacoa, mole y queso fresco, entre otros. Para completar la experiencia, la mexicana también ofrece micheladas y tepache a los daneses.

También en Helsinki, Finlandia, hay establecimientos en los que es posible disfrutar de unos buenos tacos mexicanos: Taquería el Rey (ofrece de barbacoa, carnitas, pescado capeado y flor de calabaza, entre otros) Pueblo (donde puedes encontrar tacos de alambre o de tinga, por ejemplo) y Taquería Ahorita (que incluye en el menú tacos de lechón y de pescado, además de ofrecer guacamole para acompañar).

¿Y qué pasaría si un día, estando en Estocolmo, se te antojaran unos tacos al pastor, de bistec o de chilorio? Bastaría con que fueras a La Neta, un restaurante en donde podrías pedirlos, junto con un flan de vainilla como postre.

Como lo más probable es que te encuentres en una ciudad de México, donde si algo sobra son taquerías, te sugerimos ir cuanto antes a cualquiera de tus favoritas (porque seguro tienes varias) y no quedarte con el antojo, después de haber leído todo lo anterior.

¡Buen provecho!

VINOTECA.

¡QUÉ VIVA el sabor a

MÉXICO!

CELEBRA EL MES PATRIO

EN COMPAÑÍA DE TU BOTELLA FAVORITA

ENCUÉNTRALA

AQUÍ

ENCUENTRA TUS PRODUCTOS

FAVORITOS AQUÍ

BOULEVARD INDEPENDENCIA #3817 COL. RESINDENCIAL EL FRESNO LOCAL 5

VINOTECA EL FRESNO **VINOTECA.COM** | T. 871 717 2338

vinoteca.mexico vinoteca_mexico

Marca Registrada. Licenciada a favor de Voniteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas **"ELCONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD."**

EL GIGANTE QUE ALIMENTA A LA INDUSTRIA

De ofrecer servicio de banquetes en la región a preparar más de 100 mil platillos diariamente. Esta es la historia de una empresa orgullosamente lagunera: Delidieta

Hace 25 años la señora Blanca Galán y el señor Arturo Ortiz tuvieron la visión de crear un negocio a través del cual prepararan y sirvieran alimentos, bajo altos estándares de calidad y con una gran atención y seguimiento al cliente. Este proyecto se estableció como un servicio de comedores industriales, bautizándolo bajo el nombre de Delidieta. Pronto, el negocio recibió una gran aceptación de parte de todos los clientes, llevándolos a incursionar en diferentes rubros y sectores.

Dado el crecimiento que estaban obteniendo, Blanca y Arturo se vieron en la necesidad de darle una estructura más sólida a Delidieta. Fue así que comenzaron a crear departamentos internos para una mejor organización, desde el tema administrativo y de recursos humanos, hasta la planeación, organización, ventas, higiene, seguridad, calidad y servicio al cliente. Todo esto fue un factor muy importante, pues el cuidar cada parte de los procesos les permitió atraer la atención de grandes empresas multinacionales.

EL RETO DE PREPARAR 100 MIL PLATILLOS DIARIOS

El impacto de esta empresa lagunera es evidente. Actualmente ofrecen sus servicios a los sectores industriales, gubernamentales y educativos, además de eventos especiales y catering. Son más de 37 las industrias que atienden, con presencia en diferentes estados del país. Más de 650 colaboradores suman fuerzas en Delidieta, preparando diariamente más de 100 mil platillos, un número que sin duda los posiciona como líderes en el tema de comedores industriales.

Pero aún con esta carga laboral, en Delidieta no pierden de vista su objetivo principal: Más allá de la preparación de los alimentos, buscan que cada uno de ellos deleite y nutra a quien los consume, y que tengan la tranquilidad de que se están siguiendo los más altos estándares de calidad e higiene. Gracias a esta visión, es como han logrado consolidarse como una de las mejores opciones en servicio de alimentación.

UNA EMPRESA EN CONSTANTE INNOVACIÓN

Permanecer 25 años en el mercado no ha sido sencillo, pero Delidieta tiene claro que el secreto de la permanencia es la innovación y adaptación a nuevas tendencias. Año con año analizan la retroalimentación que reciben de sus clientes y toman medidas para reinventarse a través de su staff y de su departamento de calidad. Este seguimiento constante los llevó a obtener la certificación de Distintivo H, ISO 9001 20015 y estandarización de procesos, logrando así ser más eficientes y resolver las áreas de oportunidad que pudieran presentarse.

+ 100 MIL
platillos servidos por día

25
años de experiencia

650
colaboradores

Algunos sectores a los que ofrecen servicios

Gobierno | Minero | Educativo | Industrial

Principales clientes

- Caterpillar
-John Deere
- Yura Corp
- Montiac Linamar
- Milwaukee Tools
- Borgwarner
- Workware
- Cooper Standard
- Grupo Lala
- Essex
- GST Global Safety
- Grupo Revuelta
- Irvin Piston Group
- Kyungshin
- Wrangler
- Lazboy
- Easyway

www.delidieta.com
Calzada Lázaro Cárdenas No. 786
Col. Eduardo Guerra, Torreón, Coah.

(871) 717 4464
(871)117 9564
ventas@delidieta.com

Deli Dieta

Reconceptualizando la cocina mexicana

Algarabía es sinónimo de alegría para los comensales que visitan el recién remodelado restaurante, una oferta culinaria que ofrece un ambiente exclusivo para los amantes del buen vivir

Uno de los placeres más increíbles de esta vida es la comida y para celebrar un festín de sabor en La Laguna tenemos a Algarabía, el restaurante de alta comida mexicana que enaltece los sabores de esta tierra. Su esencia está en el nombre, alegría y festejo son sus principales pilares. Su concepto se centra en la oferta culinaria de la cocina de nuestro país, regionalizada con toques y elementos característicos de La Laguna.

Con una visión innovadora a un año de operaciones y preferencia de los comensales, han renovado su concepto que ahora tiene toques minimalistas y ejecutivos, tanto en su arquitectura, ambientación y menú.

Betabeles asados

Rib Eye en salsa de ajo negro y guajillo

Pasta con camarón y pesto

El servicio cálido y la atención personalizada del lugar invitan a los comensales a sentirse en un ambiente cómodo, sabiendo que será atendido hasta el más mínimo detalle desde su llegada hasta su despedida. La calidad de cada plato y bebida ofrecida en Algarabía, es un elemento clave, por ello cuentan con los mejores proveedores de insumos, carnes importadas, mariscos y vegetales frescos. El restaurante ofrece dos privados ideales para reuniones de negocios, celebraciones o fiestas privadas. La experiencia de visitar este restaurante será una celebración en toda la extensión de la palabra, reserva a la brevedad a través de Whatsapp, teléfono o redes sociales, y disfruta de un nuevo concepto de la comida de nuestra tierra.

Mixología (Carrington, Mezcalito, Tamayo y más)

ALGARABÍA

Reservaciones:
(871) 574 9448
(871) 574 9448
algarabiamxtrc
algarabiamx

La Rúa

VIVE LO NATURAL

Crece TU PATRIMONIO

LOTES DE 300 m²

LA RÚA, TERCERA ETAPA. LOTES EN PREVENTA.

EXCLUSIVAS AMENIDADES

GIMNASIO | CICLORÚA DELIMITADA PARA PASEOS FAMILIARES | CANCHAS DE PÁDEL
TERRAZA SOCIAL CON JARDÍN Y ASADORES | CLUB DE EVENTOS

871 707 15 10 87 11 74 93 52 @laruavivelonatural

Boulevard La Rúa #1 esq. con, Calz. Dra.Maria Montessori,
Fraccionamiento La Rúa, 27107 Torreón, Coah.

LARUAVIVELONATURAL.COM

Del horno a tu mesa

La increíble fusión de pastelería y cafetería en un solo lugar

Postreria Colón, el lugar favorito de los laguneros

Chilaquiles verdes o en salsa chipotle, los favoritos de la casa

Exquisita repostería recién salida del horno

Hamburguesa con papas gajo

El Sello de Postrería

Cada pieza de pan es horneada al día, utilizan la mejor calidad en sus productos para ofrecer un sabor delicioso e inigualable en cada platillo, distinguiéndose por la excelencia de su trato con el cliente.

- Chilaquiles verdes o en salsa de chipotle
- Huevos divorciados
- Baguette chicken chipotle
- Nachos con arrachera
- Hamburguesa con papas gajo

Postrería Colón nace con la necesidad de endulzarle el día a los laguneros, ofreciendo un lugar agradable, tranquilo y diferente para disfrutar de una buena taza de café, una rica pieza de pan recién salida del horno y deliciosos platillos que conquisten el paladar de sus comensales.

Es una cafetería/pastelería inclusiva, tranquila y con un distintivo ambiente amigable en donde podrás trabajar en tu computadora mientras te tomas un delicioso frappe, disfrutar de una tarde de amigas, hacer brunch familiar, hasta ir a una cita romántica con tu pareja.

Más de Postrería aquí:

Av. Morelos #43 oriente Col. Centro, Torreón, México
8712046608 | 8715119993
Postreria Colon
@postreriacolon

POSTRERÍA COLÓN

Tipo de comida: Desayunos, postres, pasteles

Celebraciones: Desayunos, cumpleaños y eventos

Ticket promedio: $350

Reservaciones: Open table

< RINCÓN DEL MARQUÉS >

ESTÁS CERCA>
DE TU MEJOR INVERSIÓN.

871 178 6926
RUBA.COM.MX
RUBATORREON
RUBATRC

RINCÓN DEL MARQUÉS | ruba Llegaste a casa

< RINCÓN DEL MARQUÉS >

Cocina de altura

Vive una experiencia 180° en UMO PENTHOUSE

Nace del poder contar con un restaurante que nos brinde una de las mejores vistas de la ciudad, a su vez vivir una experiencia gastronómica por medio de todos los sabores, aromas y texturas, sin dejar de lado el bar donde buscamos la innovación, técnicas para realizar los cocktails más trendy de la ciudad. Es un restaurante especializado en cocina a las brasas, sin pretensiones, cómodo e innovador, con mixología de vanguardia. Brindando una experiencia redonda la cual podremos disfrutar en cada uno de sus platillos, cocteles y hospitalidad por parte del equipo que conforma UMO PENTHOUSE.

UMO PENTHOUSE, cocktails & grill

Amplia variedad de cocteles para disfrutar

Chuletas de cordero especiales del chef

Pavlova de la casa a base de crujiente merengue

El Sello de UMO PENTHOUSE

Dentro de UMO podemos encontrar un servicio de alimentos y bebidas que va desde los desayunos hasta la cena, acompañado con coctelería sello de la casa:

- **Desayuno:** Chilaquiles cremosos con arrachera
- **Brunch:** Kebabs de res con salsa tzatziki
- **Comida:** Rib eye con papas
- **Cena:** Pulpo a las brasas marinado
- **Mixología:** Up in the smoke

Explora el menú aquí

Visita UMO PENTHOUSE
Lunes a Sábado 7am-1am
Domingos de 7am-1pm

Abasolo #901, Col. Centro 5to piso dentro de HOTEL NUVE.
871 231 3836
www.nuvehotel.com/umo-penthouse/
umopenthouse
@umopenthouse

TORREÓN, COAH.
UMO
PENTHOUSE
COCKTAILS & GRILL

Tipo de comida: Asador & Mixología

Ideal para: Negocios / Familia / Cenas románticas

Ticket promedio: $450 - $550

Zona: Centro

Reservaciones: Open Table

TORREÓN, COAH.
UMO
PENTHOUSE
COCKTAILS & GRILL
Platillo estrella
Pulpo a las brasas
CONOCE
NUESTRO MENÚ
Lun a Sab, de 7:00 a.m. - 1:00 a.m.
Dom, de 1:00 p.m. - 12:00 a.m.
Abasolo #901, Col. Centro, Hotel NUVE 5to piso

Un lugar con sabor y diversión

Visitar La Leandro es sinónimo de celebración con una excelente propuesta gastronómica

Esta propuesta gastronómica nace a través de la necesidad de brindarles una experiencia diferente dentro del sector, ofreciendo a los clientes un lugar agradable, confortable y de buen sazón dónde se pueda venir desde una junta de negocios hasta una reunión de amigos. La Leandro es un restaurante con temática de cantina tradicional el cual se distinguen por sus famosas carnes asadas, parrilladas y tacos, al igual que su distintiva coctelería, desde una refrescante clamacheve, hasta un excelente whisky, acompañado de música en vivo los fines de semana.

La Leandro, el lugar para disfrutar

Variedad de platillos ideales para botanear

Las tradicionales costillitas al carbón

Sus famosas alitas picositas con 3 salsas a elegir

El sello de La Leandro

Se puede visitar para disfrutar de una comida en familia, una junta de negocios o un festejo entre amigos. cuando vengas no te puedes perder:

- Costillitas cargadas con receta del chef
- Chicharrón de cachete con guacamole
- Fajitas de sirloin o arrachera
- Tostada de cueritos
- Taquitos de sirloin con tuétano

LA LEANDRO
CANTINA BOTANERA

Visita La Leandro
Lunes a Sábado 1 pm -1 am
Domingo de 7 am - 1 pm
C. Leandro Valle #710, Col. Centro,
Torreón, Coah.
871 519 2958
la leandro trc
@laleandro.trc

Tipo de comida:
Bar & Grill

Ideal para:
Negocios / Familia

Ticket promedio:
$200 - $300

Delivery
Uber eats / Didi / Rappi

Reservaciones:
Open Table

Explora el menú aquí

LA LEANDRO

SIN CE CANTINA BOTANERA 2016

Conoce nuestro menú

Lunes a Sábado, de 1:00 p.m - 1:00 a.m.
C. Leandro Valle #710, Col Centro,Torreón, Coah.

Ícono de la gastronomía lagunera

Los Farolitos Triangulito se han convertido en un referente de la sociedad lagunera. Sus tradicionales vampiros, flautas y más, son la carta de presentación de Torreón.

Uno de los sueños más grandes de cualquier restaurante es convertirse en ícono cultural de una región y Los Farolitos lo han logrado. Fue fundado en 1965 por la Familia Mendoza, originarios de la Ciudad de México, que trajeron a nuestra ciudad recetas típicas del centro del país. Fue en el corazón de la ciudad donde abrieron la primera sucursal en un concepto de comida tradicional. Los fundadores, apoyados de sus hijos, atendían a decenas de comensales que buscaban diariamente sabores extraordinarios.

Adaptándose a los gustos regionales, crearon el famoso "Vampiro", un taco de carne magra y delgadita, sazonado con un toque secreto que con los años se ha convertido en uno de los platillos tradicionales de Torreón. Víctor Mendoza, hijo de los fundadores aprendió desde muy pequeño el arte de llevar las riendas de un restaurante. Años más tarde fue él quien abre Los Farolitos Triangulito, ofreciendo un menú variado de cocina mexicana donde los reyes son los vampiritos, las flautas, el caldo de res, sopes, tacos de diferentes guisos tradicionales, pero, sobre todo, las famosas e irrepetibles salsas.

Actualmente, a las filas de este reconocido negocio se sumaron sus hijos. Victoria Mendoza le ha dado un impulso y toque innovador, agregando nuevas opciones para los gustos variados en la comida como las inmejorables costillitas, tacos de sirloin y las fajitas, además de servicios como la nueva barra de bebidas. Sin duda, el éxito del restaurante icónico se basa en el respeto que le tienen a los sabores tradicionales, las recetas originales, la calidad perfecta y la atención cálida que reciben los miles de comensales que cada semana visitan el restaurante o piden sus platillos favoritos a través de las nuevas aplicaciones digitales de servicios a domicilio.

La tradición de Los Farolitos los ha convertido en el referente cultural de la cocina lagunera.

Los Farolitos

¡Pide tus vampiritos!

Pedidos (871) 718 6999
Horario: 09:00 a 23:45 horas
/restaurante.losfarolitos
losfarolitos.triangulito

HAZ TU PEDIDO EN LÍNEA

WWW.MORTIROLO.MX

Mortirolo

·SANDWICH·

La rumba colombiana

Aguapanela te transportará a un rinconcito de Colombia

Esta innovadora propuesta gastronómica nace a partir del sueño de querer traer un pedacito de Colombia a Torreón y compartir su rica cultura gastronómica con los laguneros. Aguapanela es el nuevo concepto tropical, lleno de energía y mucha rumba, que trae consigo una gran variedad de platillos característicos regionales, además de cocteles nunca antes vistos en La Laguna. No solo la creatividad y exquisitez de los platillos son lo que definen a este lugar, es también, la ambientación paisa que tiene desde que entras por sus puertas y te reciben con música tradicional y un buen aguardiente para pasar un rato muy chévere.

Aguapanela, un lugar colombianísimo

Pancita de cerdo en chicharrón

Exóticas bebidas colombianas

Clásicas arepas colombianas, rellenas de carne mechada

El toque paisa

Aguapanela se ha convertido en la principal propuesta para degustar manjares tradicionales y reflejar el legado étnico en cada una de sus preparaciones y platillos.

- **La característica bandeja paisa**
- **Las tradicionales arepas**
- **Pollo sudado**
- **Buñuelos**
- **Coctelería de autor**

Más de Aguapanela aquí:

Degollado #54 Colonia Centro.
Torreón, Coahuila.
8715775963
aguapanelatrc@gmail.com
/Aguapanela
@aguapanela_trc

Tipo de comida: Colombiana

Ideal para: Celebraciones / Reuniones empresariales

Ticket promedio: $350

Zona: Centro

Reservaciones: Open Table

ALFALFA EXPO INNOVACIÓN 2022

13 - 14 SEPTIEMBRE 2022

HOTEL MONTEBELLO, TORREÓN COAH.

Royal
SIEMBRA ROYAL COSECHA ÉXITO

YARA
Knowledge grows

FERTISQUISA

Valagro

NETAFIM

REVUELTA

PROPEC

PLAYERS

COMPO EXPERT.

Lamsa

VERSA

Contemporáneo con sabor norteño

Deleita tu paladar por la explosión de sabores en Botanero Casa Blanca

Esta increíble propuesta gastronómica fusiona lo mejor de dos mundos, un restaurante en la planta baja donde puedes ir tanto en familia como amigos para disfrutar de exquisitos platillos de la comida regional y después subir al bar para disfrutar de una buena coctelería, en una atmosfera amigable que resalta la arquitectura contemporánea del lugar. El Botanero Casa Blanca es ideal para todo el público y garantiza una excelente experiencia a sus comensales con el mejor servicio que brinda su equipo y la mejor calidad en sus alimentos.

Carrito de churros con tus toppings favoritos

Déjate consentir por Botanero Casa Blanca

Variedad de cazuelas ideales para botanear

Rib Eye Lip On acompañado de sus guarniciones

El sello de Botanero Casa Blanca

Un restaurante de comida tradicional mexicana para compartir, con una manera única de presentar cada platillo.

- **Botana:** Cazuela de chicharrón de ramos
- **Carnes:** Mini trompo al pastor
- **Mariscos:** Aguachile verde, rojo y negro
- **Tacos:** Tacos sudados

BOTANERO
CASA BLANCA

Explora el menú aquí

Morelos # 7 Esquina con Colon
871 204 6773
/Botanero Casa Blanca
@botanerocasablanca

Tipo de comida:
Regional norteña

Ticket promedio:
$350 por persona

Zona:
Centro

Reservaciones:
Open Table / redes sociales

el agave
Alta Cocina Mexicana

MIXOLOGÍA

GIN
de uva

el agave
@elagavetrc

Reservaciones: 871 747 2220 | Plaza Cuatro Caminos | Tercer Piso

Uber Eats

Rappi

Explosión para tus sentidos

Más que comida japonesa, crean sushi con el corazón

Con la idea de traer a México un nuevo sabor que conquiste el paladar de todos los mexicanos llega Sushi Itto a iniciar su aventura en 1988 a Ciudad de México. En Torreón arribó en el 2016 y en 2021 Alicia Sosa Zapata toma el reto de dirigirlo, con el objetivo de darle a La Laguna una experiencia única uniendo a Japón y México, a través de una cocina enriquecida con una gran variedad de sabores y una sutil combinación entre la gastronomía japonesa e ingredientes occidentales.

Innovar y estar siempre un paso adelante, es sin duda una de las virtudes que caracteriza su servicio, brindando total atención y corazón en los mínimos detalles y deseos de sus comensales.

Variedad en los platillos, para los paladares más exigentes

También cuentan con servicio de catering.

El sello Sushi Itto

Extraordinaria fusión de sabores de oriente con un toque de occidente, su menú va desde sushi tradicional, hasta platillos creados por su propio chef.

Entrada
Camarones Yuzu: Camarones al tempura, aderezados con salsa especial de limón; servidos con un toque de cebollín y salsa picante

Ramen
Tori-men: Ramen con fideos de tu elección, acompañado de pollo, cebollín, zanahoria, huevo cocido, servido con chile de árbol, en un fondo oscuro de res con curry.

Ensalada
Kudamono: Combinación de lechugas, arándano, fresa, nuez garapiñada, mango y pera; servida con aderezo de frutos rojos y suma de betabel

Sopa
Pica Udon: Pasta udon asada con salmón fresco, zanahoria y brócoli; sazonada con salsa chipotle

Mesa de teppanyaki: Tu experiencia con el Teppanyaki de Sushi Itto será totalmente distinta a lo que has probado.

Tipo de comida:
Fusión Japón – México

Ideal para:
Celebración/Familia

Ticket promedio:
$250

Delivery:
Uber / Rappi

Pica Udon, acompañado de salmón

Explora el menú aquí

www.sushi-itto.com.mx
Suhiitto Torreon
@Sushiitto
Sushi Itto Galerías:
Galerías Laguna Local 149, Periferico Raul Lopez Sanchez 6000, Residencial el Fresno, 27018 Torreón, Coah.

871 734 6449
Sushi Itto Cobián:
Blvd. Independencia 10, Nueva los Ángeles, 27140 Torreón, Coah.
871 485 2709

sushiitto®

Muelle 817 ®

Mariscos de Verdad

HORARIOS
Miércoles a lunes de
12:00 a 20:00 horas

Av. Mina 817 norte,
Gómez Palacio, Durango

871 714 9018

Muelle817

muelleochodiezysiete

Tradición lagunera

La Cochera representa para los laguneros platillos típicos de la región con amor y sazón

40 años de tradición están detrás de uno de los lugares favoritos de los laguneros desde su inicio, **La Cochera Fresno y La Cochera Viñedos** se esfuerzan día con día para hacer de la comida el momento perfecto para compartir con tus seres queridos. Te ofrecen platillos típicos con la sazón, trato y calidez que te harán sentir como en casa.

La cochera, el lugar preferido de los laguneros festeja su 40 aniversario

Alambre de Filete de Res con queso

Sopa de tortilla de la casa acompañada de exquisitos complementos

Tradicionales costillitas laguneras al carbón

El sello La Cochera

Podemos encontrar una amplia y variada carta de platillos típicos de nuestra región. Su menú está pensado para todos los gustos, desde las tradicionales gorditas en el desayuno hasta disfrutar de un fino corte acompañado de una buena copa de vino.

- Amplia variedad de desayunos
- Costillas al carbón
- Alambre
- Quesadilla La Cochera
- Tacos con guisos típicos

La Cochera Fresno.
Plaza Real, Residencial el Fresno.
871 182 1020.
871 347 8263
La Cochera Fresno
cocherafresno

La Cochera Viñedos.
Plaza la Barrica, Fraccionamiento Viñedos.
871 267 6180.
871 250 8534
La Cochera Viñedos
lacocheravinedos

Tipo de comida:
Regional Mexicana

Ideal para:
Familiar o evento en su terraza

Ticket promedio:
$450

Delivery
Uber eats / Didi / Rappi

Explora el menú aquí

SPORTS | DRINKS | FOOD | FRIENDS

SUCURSALES:

PLAZA 4 CAMINOS: BLVD. INDEPDENCIA 1300-LOCAL 116 Y 117, NAVARRO,27010, TORREÓN, COAH.
MIGUEL ALEMÁN: BLVD. MIGUEL ALEMÁN 905, VILLA CAMPESTRE, 35080, GÓMEZ PALACIO, DGO.
FRESNO: LA QUINTAS 50, COL. QUINTAS SAN ISIDRO, 27010, TORREÓN, COAH.

REDES SOCIALES:

WINGSTOP LAGUNA WINGSTOP_TORREON

Sazón de origen

La Colonia resalta la gran variedad de sabores y colores típicos de la comida mexicana

Platillos típicos mexicanos en La Colonia

Tiradito de atún con olivo cítrico y melón

Quesadillas en maíz azul

Hamburguesa Colonia, carne 100% sirloin con tuétano

El sello de La Colonia:

Amplia gama de platillos, desde lo convencional hasta lo más sofisticado para desayunar, comer y cenar.

- Huevos Benedictinos
- Gorditas de maíz azul al carbón
- Espectaculares cortes de la mejor calidad, con variedad de guarniciones a elegir
- Pulpo a las brasas
- No te puedes perder sus famosos chiles en nogada, únicamente en temporada

Con el deseo de regresar a nuestros orígenes y crear un bonito lugar en la zona de Torreón Jardín, llega La Colonia a conquistar los paladares de un público que exige tradición y sazón con la mejor calidad.

Platillos exquisitos de la comida tradicional mexicana con un toque gourmet, sumando la experiencia y el buen trato tanto del personal como de sus propietarios, es lo que resalta de este icónico restaurante.

Día con día se preparan para recibir a sus comensales, poniendo atención en los mínimos detalles, creando una atmósfera amigable y familiar que te haga sentir como en casa.

Explora el menú aquí

Plaza Jardín (Calle begonias y Blvd. Revolución). Colonia Torreón Jardín.
871 758 6587
871 100 3925
La Colonia - Gourmet Mexicano
@lacoloniamx

LA COLONIA
GOURMET MEXICANO

Tipo de comida:
Tradicional mexicana gourmet

Ticket promedio:
$600

Delivery
Uber eats / Rappi

MEMPHIS BBQ

BIG ANGUS BURGER

CON TIRAS DE CEBOLLA EMPANIZADAS,
CARNE DE PUERCO DESHEBRADA Y SALSA BBQ

Carl's Jr. | NFL

BURGER OFICIAL DE LA NFL

ANOTA EN CADA MORDIDA

ALIMÉNTATE SANAMENTE.

La NFL y sus equipos no asumen ni hacen responsabilidad alguna con esta promoción.
© 2022 Carl's Jr. Restaurants L.L.C. Todos los derechos reservados.

Una odisea culinaria

La experiencia Moric está hecha para los paladares más conocedores que demandan la cocina internacional

Este icónico restaurante resurge bajo un nuevo concepto para ofrecer cortes y platillos de cocina internacional de la mejor calidad, donde encontrarás una explosión de sabores y una nueva propuesta culinaria en La Laguna. Distinguido por su gran variedad de cócteles, vinos, destilados y licores te harán disfrutar de una increíble experiencia dentro de su establecimiento.

La conexión entre el chef, los platillos, el comensal y el ambiente del lugar es lo que caracteriza a Moric, ideal para celebraciones en familia o amigos, reunión con socios y empresarios ó una perfecta velada romántica.

Disfruta de la experiencia Moric

Burger Moric acompañada de papas trufadas

Volcán de Chocolate

Enandi Sour

Cortes y cocina internacional

Ideal para: Reuniones de negocios, cumpleaños, aniversarios

Ticket promedio: $650 - $750

El toque Moric

Una arquitectura contemporánea que envuelve una cocina internacional en la cual se podrán encontrar cortes, pastas, ensaladas sin olvidar nuestros inigualables postres, acompañados de la espectacular experiencia Moric.

- **Burger Moric con papas trufadas:** Rib Eye en bollo casero, salsa de queso cheddar, cebolla caramelizada acompañada de papas trufadas
- **Coliflor Moric**: Coliflor frita con rub de la casa con mayo siracha, mantequilla cebolla
- **Corte Rib Eye prime:** R17 de 500 gr
- **Tacos de short rib:** Short rib R17 cocinado 8-10 horas en horno de brasa
- **Torre Campechana:** helado de vainilla con crujientes campechanas
- **Tagliatelle carbonara trufada con jamón serrano:** Pasta Tagliatelle con salsa carbonara, crema de trufa, crujiente de serrano y queso parmesano

Explora el menú aquí

Blvd. Independencia 3699 Residencial el Fresno en la Plaza esquina 3
8717 93 30 27
moric.mx
@moric.mx

MORĪC

48 TORNEO ANUAL
CAMPESTRE TORREÓN
CLUB
3ER TORNEO ANUAL DE PÁDEL

CAMPESTRE TORREÓN
CLUB

PRESENTADO POR invex

15 DE SEPTIEMBRE 9 pm

EVENTO PRINCIPAL

¡NO HAGAS PLAN!

#VIVAELANUAL

Producciones GA

Eliú Escobedo

Iveth & Karla

Ivan Black

CAUTIVO

RESERVA TU MESA
(871)7212323 EXT. 109

INSCRITOS ENTRADA LIBRE
PREVENTA $750.00
DÍA DEL EVENTO $1,000.00

UN NUEVO RUMBO

Al frente de la COPARMEX Laguna, Jorge Reyes lucha por un cambio estructural que genere valor para la Comarca Lagunera

Fotografía: **Laura Luna**
Locación: **Museo Histórico Casa del Cerro**

Jorge aconseja a los jóvenes los hábitos para incursionar en el mundo empresarial y sus tres libros favoritos

La Confederación Patronal de la República Mexicana es un organismo independiente, apartidista y de afiliación voluntaria que reúne a empresarios de todos los tamaños y sectores en un mismo objetivo; generar valor y crear un cambio positivo para nuestro entorno en sus muy distintos niveles: nacional, estatal y regional. En La Laguna, la COPARMEX está a cargo de Jorge Reyes, empresario fundador de aeme! Asesores en Mercadotecnia, quien, en tan sólo unos meses ya le está cambiando la visión, todo en busca del bien de la comunidad de la región.

En entrevista, Jorge nos platicó sobre sus planes y puntos de vista para definir un nuevo rumbo en el ámbito empresarial que repercute directamente en el social, ya que, actualmente, las empresas deben dar un importante cambio en su forma de operar para tener una filosofía incluyente en muchos sentidos y caminos.

"Empecé en COPARMEX hace tres años en el cargo de Vicepresidente junto con Fernando Menéndez. La idea fundamental era involucrarme desde la experiencia que ya tenía por haber participado en otros Consejos, para diciembre de 2021, el Consejo decidió que me quedara en el rango de Presidente y, después de haber participado en varios Encuentros por México, que es el foro en el que se reúnen los principales actores de COPARMEX a nivel nacional, me di cuenta de la gran importancia que tiene el formar parte activa de la comunidad".

"Me propuse trabajar en encontrar a personas que, además de ser empresarios exitosos, tuvieran un profundo amor por México y por su región. Ellos decidieron involucrarse y, al día de hoy, contamos con un Consejo integrado por gente que suele ser agente de cambio, también estamos trabajando en una filosofía que indica que es mejor la suma de varios pequeños esfuerzos, que el gran esfuerzo de una sola. Considero que es la mejor manera de progresar.

NUEVOS RETOS Y ENFOQUES

Habiendo asumido el cargo, comenzó a trabajar y a plantearse esos nuevos retos que puedan llevar a la COPARMEX a los primeros planos a nivel nacional, y, para lograrlo, trazó un mapa de objetivos a corto, mediano y largo plazo.

"El primer reto es tener las condiciones para que los empresarios vean que podemos trabajar en conjunto, si veo muchos retos. En estos momentos de incertidumbre se sienten solos, y no es lo mismo trabajar en solitario ante los posibles conflictos que pudieran existir, que hacerlo de la mano de un organismo tan fuerte como el nuestro; tenemos más de 68 centros en toda la República Mexicana y estamos unidos con un modelo de desarrollo inclusivo".

"Durante mucho tiempo, COPARMEX buscó el crecimiento económico, sin embargo, a pesar de haberlo logrado, nos dimos cuenta de que no era suficiente, ya que la pobreza y la desigualdad también aumentaron. Como grupo empresarial, nos pusimos a diseñar un modelo que contemple a todos los actores para que se logre el desarrollo económico mientras se ayuda a las demás personas, a las menos favorecidas, además de lograr la tan necesitada sustentabilidad ambiental".

"Tenemos un trabajo de cuatro ejes fundamentales, el primero es aumentar la base de afiliados, tenemos que dar las condiciones para que los empresarios nos vean como un lugar de unión de fuerzas y poder incrementar la base de miembros. El segundo es trabajar con las universidades, somos la región con más universidades per cápita y queremos ser el centro empresarial con más capítulos universiatrios a nivel nacional, para eso, estamos en proceso de rejuvenecer para que los estudiantes nos vean como una buena opción. Tenemos, de la mano del arquitecto, Mario Talamás, una remodelación completa del centro, lo vamos a convertir en un lugar digno de los empresarios laguneros y en el que la comunidad empresarial pueda reunirse. Por último, estamos generando foros en temas coyunturales como la defensa de INE y las reformas educativa y laboral. Necesitamos proporcionar la información adecuada para que mantenernos vigentes y saber en qué nos pueden afectar estas reformas".

MEDIO SIGLO DE VIDA

Fundada en 1972, COPARMEX está cumpliendo su 50 aniversario de vida y de estar luchando por un mejor México, en el que las condiciones de empleo, vida y trabajo sean lo mejor posible. Ante esto, en la región Laguna ya contemplan una serie de foros que sirvan, no solamente para engalanar tan importante fecha, sino que abran los ojos de sus integrantes ante la nueva realidad que nos rodea.

"Hace 50 años, el Presidente de México era Luis Echeverría y tenía una narrativa fuerte en contra de los empresarios, cosa que vemos se está repitiendo el día de hoy, en aquel entonces, un grupo de empresarios comprometidos decidieron unirse para crear el Centro Empresarial de La Laguna y hoy celebramos esa unión de trabajo y, para conmemorarlo, estamos creando foros por la educación, laborales y en pro de la democracia. Vamos a traer conferencistas con presencia a nivel nacional y, estamos esperando, un evento cumbre en noviembre con una cena de gala para festejar los primeros 50 años de esta organización".

"Durante mucho tiempo, COPARMEX buscó el crecimiento económico y ya se dio, pero, el año pasado se hizo un alto en el

camino porque vimos que no era la única vía que se necesita, ya que la desigualdad y la pobreza aumentaron. Como grupo empresarial, nos pusimos a diseñar un modelo que contemple a todos los actores para que se logre el desarrollo económico mientras se ayuda a las demás personas, a las menos favorecidas, además de lograr la sustentabilidad ambiental. Vamos a tener foros en el tema de modelos inclusivos para comunicar la importancia de este tema a todas las empresas".

EL PANORAMA ACTUAL EN LA LAGUNA

Tras la pandemia y de frente a un nuevo mundo, Jorge considera que se vienen buenos tiempos para la Comarca Lagunera por distintos factores como la situación política y económica, además de la posición geográfica de la región.

"Veo que hay varias coyunturas que se están dando, somos una región que incluye a dos estados y, en los últimos años, no nos había tocado una unión a niveles de gobierno por sus partidos políticos. Hoy existe una misma fuerza e ideología política que agrupa a los ayuntamientos y eso nos da la oportunidad de poder generar una mejor comunicación que ayude a tener acuerdos. Veo que, a diferencia de otros años, el GEL ha logrado unir a los organismos confederados de la región y esa unión empresarial puede ayudar a generar un mejor futuro".

"El tema de la guerra económica entre China y Estados Unidos nos puede ayudar a que las empresas volteen a ver al norte de México y, Nuevo León padece del tema del agua o en otras regiones no hay personal capacitado, en La Laguna hay seguridad y hay agua, tenemos un bono poblacional importante y las conexiones para llegar a los dos mercados más importantes del mundo; estamos a cinco horas de Mazatlán, el puerto que recibe mercancía de China y a ocho de los Estados Unidos, esa parte nos ayuda a estar más conectados. La región tiene que explotar y desarrollarse de la mano de todos los actores: iniciativa privada, gobierno y sociedad civil para poder crecer juntos.

COPARMEX

- Fundada en 1972
- Representan a más de 36 mil afiliados en todo el país
- Contempla 14 federaciones y 68 Centros Empresariales
- Responsables del 30 % del PIB

COPARMEX LAGUNA

- Voz empresarial ante los tres niveles de gobierno
- Brinda asesorías y capacitaciones
- Tiene convenios con preparatorias, universidades y hospitales
- Ofrece distintos servicios que benefician a los empresarios
- Asesoría gratuita en la Junta de Conciliación y Arbitraje
- Más de 15 comisiones de trabajo

"Pocos esfuerzos de muchos es mejor que el gran esfuerzo de uno solo"

Antigüo Banco Chino

Museo Arocena

¡Y CÓMO HEMOS CAMBIADO!

La ciudad celebra sus primeros 115 años de vida

Este mes la ciudad de Torreón está de fiesta por su 115 aniversario, motivo de celebración para todos los habitantes de la Comarca Lagunera. Ciudad joven que ha cosechado en poco tiempo una larga historia, que simboliza y representa ese ADN de trabajo, esfuerzo y tenacidad que nos caracteriza a todos los que vivimos en una zona árida, a quienes lograr hacer germinar el desierto para convivir con él.

Nuestra historia se remonta a 1850, cuando Don Leonardo Zuloaga edificó la presa de El Carrizal, y a un costado construyó una cuadra para guardar herramientas en la que se levantó un Torreón que servía de vigía, de ahí el nombre de la ciudad.

En 1883, el paso del ferrocarril por las tierras de Zuloaga impulsa el progreso de esta región agrícola dedicada al monocultivo del algodón y da nacimiento a la estación de Torreón que, con el impulso de sus habitantes, alcanza el grado de villa en 1893 y para el 15 de septiembre de 1907 es declarada como ciudad de Torreón.

Durante el siglo XX se vivió un gran auge algodonero y se desarrolló un importante nicho industrial, convirtiéndola en una de las regiones de mayor impulso a nivel nacional. Dentro sus principales actividades económicas destacan la agricultura, la ganadería, la industria de la transformación, construcción, comercio y servicios.

Por otro lado, se encuentran distintos monumentos históricos que se erigen como fieles testigos del paso del tiempo y de nuestra historia, entre ellos el Casino de La Laguna (Hoy Museo Arocena), el Banco Chino, La Casa del Cerro, el Teatro Isauro Martínez, el Parque de la Revolución, El Torreoncito entre otros.

También existe un Torreón moderno que avanza y se abre paso ante la adversidad, sus empresarios, sus intelectuales y sus connotados personajes la mantiene vigente y en los primeros planos a nivel nacional. Además de que cuenta, en el plano deportivo con dos grandes símbolos de identidad, Algodoneros del Unión Laguna y el Club Santos Laguna, equipos de béisbol y futbol profesional. Este último, el Santos Laguna, tiene una lujosa casa que alberga, además de un estadio con capacidad para 30 mil personas, todo un complejo deportivo, social y espiritual que tiene vida propia.

Son 115 años de lucha, de imponer condiciones, de sobresalir de entre las multitudes gracias a ese empeño que nos impide detenernos como personas, como trabajadores o empresarios, como esa gente que sabe tomar riesgos y que suele obtener grandes resultados. ¡Feliz cumpleaños, Torreón!

FITS
EVERYTHING
marfili

Ejemplo de liderazgo y tenacidad

Brenda Gutiérrez Izquierdo, Directora General de Colegios Hermanos

Directora General de Colegios Hermanos. Brenda Gutiérrez Izquierdo se ha convertido en un referente de formación para las nuevas generaciones, basando su vida en la educación, deporte y espiritualidad.

Mente, cuerpo y valores son los tres pilares que rigen a los Colegios Hermanos, un legado familiar que inició con la fundación del colegio Jefferson, el que actualmente cursa su ciclo número 17. Asimismo, hace 11 años se estableció el colegio Jerusalem y posteriormente, hace siete años, el Colegio Eliseo. Como parte de la oferta educativa todos ofrecen desde preescolar hasta preparatoria, solamente el Eliseo forma jóvenes hasta secundaria.

El modelo es completamente bilingüe y basa su formato en un programa fuerte de valores, con la finalidad de formar ciudadanos que impacten de manera positiva en su entorno. El deporte, en especial la natación, es otro de los grandes activos, contando los tres colegios con alberca. Durante los últimos 14 años, Jefferson ha sido el campeón regional en esta rama deportiva.

Brenda Gutiérrez Izquierdo ha sido un referente de liderazgo y compromiso con la misión de Colegios Hermanos, actualmente está al frente de la Dirección General del grupo, siendo responsable de diseñar el programa académico y mantener en orden el perfecto funcionamiento de las instituciones.

Su formación profesional en Mercadotecnia y Educación le ha permitido forjar un amplio conocimiento sobre las necesidades que el mundo entero demanda hoy de los jóvenes. Brenda tiene una pasión muy especial por la natación, un gusto deportivo heredado de su familia, reconocidos todos por su participación en competiciones nacionales e internacionales. Ella tuvo su primer contacto con esta disciplina a los 30 días de nacida y con tan solo cuatro años de edad obtuvo su primer lugar en una competencia, este hecho logró un impacto positivo en su vida que la convirtió en parte su gran motivación.

Como líder de la institución, trabaja constantemente por mantener una vida integral en la que conjuga sus funciones profesionales con el deporte. En su carrera como nadadora profesional ha tenido grandes participaciones en diferentes encuentros mundiales, este año estuvo presente en el Panamericano en la división natación máster en Medellín, Colombia, donde compitió con más de mil 500 nadadores y obtuvo tres medallas de oro en la modalidad de estilo de pecho en distancias de 50, 100 y 200 metros. Este logro le dio el pase para el mundial a celebrarse el próximo año en Fukuoka, Japón. Brenda está rankeada en el Top 10 internacional en la FINA (Federación Internacional de Natación), posición obtenida en el 2019 en Gwangju, Corea del Sur.

"La determinación y la disciplina, acompañada de la mano de Dios es lo que te ayuda, si las cosas solo las quieres realizar con tus fuerzas te va a dar un resultado, pero si le sumas las fuerzas de Dios, te da para llegar más lejos en cualquier ámbito de tu vida. Siempre agradeciéndole donde estoy y mis logros".

MAMÁ, EMPRESARIA Y DEPORTISTA

Con una filosofía de vida basada en la espiritualidad, compromiso y esfuerzo, Brenda confía en que los triunfos se deben compartir, trasmitiendo los logros a las futuras generaciones y demostrando que los sueños se pueden alcanzar. La inspiración es uno de los retos principales de su liderazgo y a través de los programas de formación de Colegios Hermanos, busca ser ejemplo de muchos niños y niñas.

Colegio Jefferson
8717912221 (23)
www.colegioshermanos.mx
/Jefferson torreón
@jeffersontorreon
8718974358

CICLO ESCOLAR 2022-2023

1,500 ALUMNOS
Y MÁS DE 1,000 FAMILIAS

ELISEO

JERUSALEM

COLEGIOS HERMANOS

JEFFERSON

NUESTRO PROGRAMA DE VALORES

LA EXCELENCIA ACADÉMICA Y NUESTRAS MEDALLAS EN NATACIÓN, NOS DISTINGUEN.

¡LA EDUCACIÓN DE TUS HIJOS EN LAS MEJORES MANOS!

JEFFERSON SCHOOL

TEL: 871 791 2221
Calz. José Vasconcelos #235
Col. Villas Residenciales
27266 TORREÓN, MÉXICO.

ELISEO SCHOOL

TEL: 871 716 2886
Av. Pámanes #603
Col. Ampliación Los Ángeles 27159
TORREÓN, MÉXICO.

TEL: 871 776 38 47
AV. UNIVERSIDAD #587
SOL DE ORIENTE, TORREÓN, MÉXICO.

La escuela de docentes más grande de México

LA ESCUELA QUE PROFESIONALIZA TRABAJADORES

Centro Universitario Trilingüe es la institución que ofrece una nueva propuesta a la educación superior

Originalmente, en la ciudad de México, una maestra comenzó a capacitar personas con ganas de trabajar, pero que no contaban con un título universitario que pudiera validar sus conocimientos, fue tanta la demanda que para el 2000 ya contaban con reconocimiento de validez oficial para las licenciaturas de administración de empresas y mercadotecnia, posicionándolos como uno de los grandes promotores de la educación superior en la Ciudad de México.

En el 2006 tuvieron la idea visionaria de extenderse por toda la república y cambiaron el nombre a Centro Universitario Trilingüe, caracterizándose por ser la única institución con validez oficial ante la Secretaría de Profesiones que admita una nueva forma de titularse, "Titulación por Demostración de Experiencia Profesional" con el fin de crear profesionistas certificados con mejores oportunidades laborales, sin dejar su trabajo a un lado.

Hoy en día Centro Universitario Trilingüe es una empresa consolidada con más de 90 años de experiencia en el ramo de la educación, su oferta educativa es proveedora de transformaciones económicas y sociales por medio de la generación de conocimiento y emprendimiento. Adaptándose a las necesidades de sus estudiantes con las 3 modalidades que ofrecen: Sistema escolarizados, sistema no escolarizado y sistema mixto.

Buscan formar una estructura educativa presencial y en línea de alcance nacional e internacional, que brinde educación a la ciudadanía desde el nivel bachillerato hasta postgrados, con el fin de que sus egresados pongan en práctica sus aprendizajes, sustentados en el conocimiento, emprendimiento y sobre todo en valores.

Juan Pablo Aguilera Mtz, Director General
Carlos Sahid Aguilar Frausto, Director administrativo
Alan Cortés Favila, Director Ejecutivo

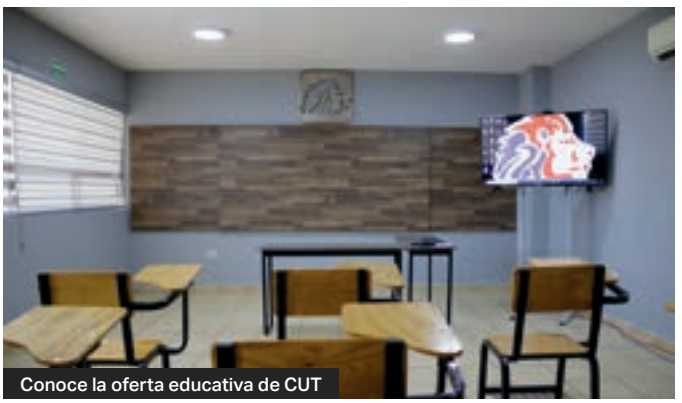
LA SOLUCIÓN A LAS EMPESAS:

El Centro universitario Trilingüe cuenta con la certificación ante CONOCER (Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales), institución dependiente de la SEP, el cual ofrece a las empresas más de 1200 competencias a nivel nacional y algunas con validación internacional, con la finalidad de tener empleados en constante aprendizaje y capacitación con diplomados que hagan crecer su experiencia y portafolio laboral.

Vive la experiencia CUT

CUT EN DATOS:

- Más de 90 años de experiencia
- 11 Bachilleratos
- 10 Licenciaturas
- 2 Maestrías
- 1 Doctorado
- Más de 8 mil egresados
- Presencia en un tercio de la República



Conoce la oferta educativa de CUT

Calle Yucatán #118 Col. Las Rosas 35080 Gómez Palacio
Centro, Durango, Mexico
www.trilingue.mx
ventas@trilingue.mx
871 453 5918
Centro Universitario Trilingüe Laguna

Más de CUT aquí:

CENTRO TRILINGÜE

3 CLAVES PARA IMPULSAR A TU EMPRESA

La estrategia, la cultura y los procesos son elementos que debes cuidar dentro de tu organización. ¿Qué tan sanos están los tuyos? ¡Haz trabajo de introspección!

Construir una organización es un reto que constantemente cambia y que en el día a día pone ante nosotros situaciones para las que podríamos no estar preparados. Cuando llegas a este punto donde la innovación se hace necesaria y el tamaño de la empresa ya te está rebasando, lo mejor será el considerar una consultoría independiente, que te regrese a tus rumbos, te enfoque de nuevo en tus actividades principales y, sobre todo, le dé un enfoque diferente a tus problemas para darle la solución adecuada.

En Nóvament te ofrecen un servicio integral de desarrollo de cultura estratégica organizacional a través de herramientas prácticas y sencillas que permiten maximizar los recursos. Te ayudan a desarrollar la planeación, cultura y sistemas de gestión que tu empresa necesita. Además, a través de diferentes líneas pueden otorgar servicios específicos, que se adecuan a las necesidades que van surgiendo en tu organización. De esta manera, abarcan tres puntos clave que influirán de manera positiva en tus estrategias, la cultura y los procesos. ¡Conócelos a continuación!

Atrae el talento adecuado

Encontrar al miembro ideal de tu equipo supone una gran inversión de tiempo y recursos. Pero Novament será tu aliado estratégico en este tema gracias a su enfoque en puestos clave, la evaluación a profundidad que hacen de cada candidato, su material psicométrico diseñado a medida y, principalmente, la búsqueda focalizada que realizan, con filtros sumamente específicos. Todos los procesos de reclutamiento son acompañados por un consultor de negocio.

Mantén el bienestar de tu recurso humano

Hoy en día ha cobrado mucha fuerza el tema del bienestar en el equipo, pues ha sido evidente que un recurso humano atendido de manera integral potencializa el talento. Liverente es el programa de bienestar de Novament, a través del cual atienden temas de tus empleados que van desde la nutrición hasta la psicología e incluso el área espiritual. Buscan promover la empatía y generar introspección en los colaboradores.

Crea experiencias para tus clientes

No solo el tema interno es importante. También es necesario diseñar estrategias para atender y mantener a tus clientes externos. Algo que Nóvament les puede sugerir es que empiecen a escuchar la voz de sus clientes y mejoren la brecha de la experiencia, para ello recomiendan que empiecen a analizar el mapa de ruta del cliente o "Customer Jouney Map". Esta es una herramienta de Design Thinking que refleja en un mapa cada una de las fases, canales, interacciones y elementos que atraviesa una persona desde que se genera una necesidad hasta que se convierte en cliente de nuestro producto o servicio. Escanea el código QR y comenta que viste esta publicación para que te obsequien una sesión de consultoría SIN COSTO para entender a fondo qué necesidades tienes. Así, diseñarán una estrategia juntos para impulsar a tu empresa.

Nóvament
Rescatando tu empresa

Conoce más
www.novament.com.mx

PLAYERS
OF LIFE

REVISTA

PÁGINA WEB

MAILING

PLAYERS'
Restaurant's
CHOICE
EXPERIENCIAS

RRSS

PLAYERS
TALKS'
EXPERIENCIAS

¡SÉ PARTE DE LA PLATAFORMA **PLAYERS**, ANÚNCIATE CON NOSOTROS!

*Más información**

www.**PLAYERSoflife**.com

PLAYERS of Life - Revista: Torreón @players_tor playerstorreon

DE EMPRENDEDORES Y HADAS MADRINAS

Por Diana Torres
CEO de Punto
@dianatorres.mx

Me la jugaré con una idea: el emprendimiento y su halo de positivismo tóxico está haciendo mucho daño; todos pueden ser emprendedores, el mundo necesita ideas disruptivas, lánzate a ser tu propio jefe.

Esa y más llamados a la tierra prometida del emprendimiento como un campo de hadas madrinas, donde las ideas se convierten en negocios y los clientes aparecen como flores en primavera, están haciendo mucho daño a miles de profesionales talentosos que fortalecen ideas alejadas de la realidad.

No todos pueden ni deben emprender. No todos están listos, no todos contribuyen a una economía más sólida, no todos tienen realmente algo que aportar.

El emprendimiento se ha convertido en una pantalla que cubre grandes carencias personales, sociales y económicas de un sistema que no es capaz de dar trabajo, oportunidades y crecimiento sostenido a todos.

Que cada uno se busque la vida, es lo que escucho cuando veo un entorno educativo que fomenta el emprendimiento como máxima aspiración. Y aunque parece que mis ideas están en modo anti emprendimiento (lo cual resulta un contraste siendo emprendedora y consultora de emprendedores), en realidad surgen tras meses de colaborar con los mejores emprendedores que he conocido y que admiro profundamente (y vaya que he trabajado con decenas o cientos de ellos como clientes, alumnos o coaches).

A decir verdad, no son los más disruptivos o creativos, de hecho, están en un sector bastante tradicional. Entonces, ¿Qué tienen ellos que no tienen muchos otros? Hoy tengo claras tres características que podrían ser un buen faro para iluminar la selección de una buena base emprendedora:

Son ordenados y disciplinados. Convierten sus ideas y sueños en planes de trabajo, los dibujan en tablas de excel y le ponen fecha a cada tarea. Cierran sus reuniones con minutas y actas de acuerdos y tienen claro lo que a cada uno le toca hacer ¡Amo su capacidad de convertir sueños en planes de trabajo!

Saben escuchar. Son cuatro jóvenes talentosos, pero el mayor de su talento es identificar sus áreas de no genialidad y buscar quien complemente aquello en lo que no son tan fuertes.

Piden ayuda, escuchan el consejo y aceptan que se les corrija desde la humildad que solo los muy talentosos tienen. Completan tareas. Son ejecutores y se miden mutuamente los avances para asegurar que cada día se avanza algo. Ponen un ladrillo cada día en lugar de seguir soñando con construir un castillo y eso, estoy segura, levanta muros más altos.

Yo todos los días aprendo de ellos y me alimentan la idea de un ecosistema emprendedor más de hacedores que de soñadores; más de ejecutores que de instagramers.

Hablemos de emprender, sí, pero hablemos más de hacer y menos de soñar porque los grandes sueños merecen grandes acciones disciplinadas y comprometidas y eso no es muy popular en la literatura emprendedora facilona. Estoy dispuesta a debatirlo.

MODO GUERRERO

Corona · FOX DEPORTES · Caliente.mx · LALA · PEÑOLES · CHARLY · Omnibus de México Plus · Peñafiel · SIMSA · Soriana

TRABAJO DURO VS. TRABAJO INTELIGENTE

Por Alejandro Juan
Marcos Barocio

¿Sientes que no haces mucho a pesar de trabajar muy duro? Si ese es el caso, entonces probablemente necesite repensar tu dinámica de trabajo. Muchas personas trabajan duro, pero algunas nunca consiguen alcanzar sus objetivos. La fórmula para el éxito radica no solo en lo duro que trabajamos, sino también en qué tan inteligentemente lo hacemos. Lo sé, a muchos de nosotros nos educaron que el trabajo duro es el pan de cada día, pero, hoy más que nunca, el trabajo inteligente nos ayuda a sobresalir.

El trabajo duro y el trabajo inteligente son dos enfoques diferentes para alcanzar el mismo resultado final:

Trabajo duro:

- Se enfoca en la cantidad más que en la calidad.
- Sigue enfoques y métodos convencionales para completar la tarea.
- Comienza con la tarea sin planificación previa.
- Hay dedicación, pero los resultados no son significativos.
- Añade más estrés.

Trabajo inteligente:

- Logra cantidad y calidad.
- Explora nuevos métodos y enfoques más efectivos para completar la tarea.
- Comienza con la evaluación y la planificación antes del trabajo real.
- Los resultados se notan durante todo el proceso.
- El recurso a técnicas más flexibles eventualmente conduce a menos estrés.

¿CÓMO TRABAJAR INTELIGENTEMENTE?

Gestiona el Tiempo: Empieza con lo más laborioso. Así mismo, está comprobado que el multitasking no es sostenible, y abarcar varias responsabilidades al mismo tiempo te distraerá y terminarás sin finalizar tus responsabilidades.

Delega: A algunas personas les gusta que las cosas se hagan a su manera y, en consecuencia, prefieren trabajar en cada tarea ellos mismos en lugar de delegar. Este puede ser uno de los principales errores que afectan tu productividad. Confía más en tu equipo.

Planifica con anticipación. Trabajar de acuerdo con un cronograma te facilitará medir los resultados y el progreso. Crea una estrategia paso a paso para lograr tu objetivo.

Reduce tu lista de pendientes. Evita llenar las listas con cosas innecesarias.

Cultiva una mente flexible. Intenta hacer las cosas de manera diferente y prueba nuevos métodos de vez en cuando. Esto ayuda a evaluar cuánto tiempo se dedica a diferentes operaciones y cómo ser más eficiente con el tiempo.

La realidad es que trabajar duro 24/7 conduce al agotamiento, lo que se traduce en una reducción significativa de la productividad. En el mundo contemporáneo, cada vez existe más competencia, y las empresas requieren que seamos líderes eficientes y que contemos con cualidades que nos hagan destacar.

Laborar de manera inteligente incluye tener un mejor juicio, saber qué componente de la tarea requiere más tiempo e intentar reducirlo de manera creativa y racional.

DULCE SABOR A MÉXICO

¡FELICES FIESTAS PATRIAS!

QUESOS CHILCHOTA

El Queso de México

Servicio a Domicilio

Suc. Independencia
Tel. 871 204 02 28

Suc. Las Rosas
Tel. 871 723 11 19
y 723 26 36

Suc. Fresno
Tel. 871 182 05 71
y 724 18 38

CHILCHOTA El Hogar del Queso

Suc. Tecnológico
Tel. 871 219 69 99

Suc. Senderos
Tel. 871 780 19 40

Suc. Viñedos
Tel. 871 679 87 09

también encuentra nuestros productos en:

H-E-B · Ley · alsuper · Walmart · Soriana · 1 · FOINT · BIF · 7-Eleven

o en tu tienda más cercana

Producto sujeto a disponibilidad en tiendas

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

¿DÓNDE ENCONTRAMOS BUENAS PRÁCTICA EN SOSTENIBILIDAD?

Dr. Edgar Salinas Uribe
Autor del libro "Sostenibilidad: la responsabilidad corporativa del S.XXI"
@EdgarSalinasU

Uno de los ejercicios más comunes que se plantean las empresas y otras organizaciones a la hora de buscar orientaciones para establecer o mejorar un proceso, es la realización de un ´benchmark´, es decir, una búsqueda y análisis que sirva de referencia. Esto ocurre en muchos ámbitos, desde los desempeños operativos hasta en las estrategias de relacionamiento con proveedores e incluso campañas de mercadotecnia.

El desempeño en sostenibilidad no es la excepción en esos ejercicios. Al contrario, pese a que en el ámbito de las empresas públicas ya se cuenta con una amplia experiencia al respecto, es claro que la incorporación de las consideraciones ambientales, sociales y de gobierno (ASG) a las estrategias del negocio en la gran mayoría de las empresas, es todavía un campo relativamente poco explorado y mucho menos formalmente establecido. En buena medida, la pregunta por dónde iniciar y cómo desarrollar la propia estrategia ASG requiere de buscar puntos de referencia o lo que comúnmente denominamos mejores o buenas prácticas.

Es importante puntualizar que, por buenas prácticas en las empresas, no se refiere a una gran idea o a un ejercicio muy creativo, y, desde luego no tiene que ver con que me guste o no. Se trata más bien de aquellas prácticas que por su coherencia general han sido eficaces en la obtención de resultados buscados, y que pueden ser replicables en contextos semejantes.

En ese sentido, a la hora de buscar guías para iniciar o mejorar los procesos ASG en las propias organizaciones, es conveniente indagar las buenas prácticas que tienen empresas del sector, y que cumplen con la característica de ser replicables en la circunstancia y el entorno en donde las pensamos aplicar. Lo esperado en este caso es buscar lo que están haciendo las empresas con el mejor desempeño ASG de nuestro segmento. La pregunta que emerge, sin embargo, es ¿cuáles son las mejores empresas en desempeño ASG?

La primera recomendación que haría al respecto es prescindir de los rankings y buscar la información oficial de las empresas públicas. Todas las empresas que cotizan en Bolsa están obligadas a informar al mercado de su desempeño financiero, pero, ya es práctica común, publicar también sus modelos, acciones, metas y avances en materia ASG.

Una segunda recomendación sería indagar en los sitios web de las propias empresas públicas. Todas tienen por hábito publicar sus reportes de sostenibilidad anualmente. Nos sorprendería la cantidad de información que podemos encontrar allí y la oportunidad de conocer una gran cantidad de experiencias ASG que pueden servir de referencia para lo que buscamos.

Una precaución para considerar, es que es importante recurrir a información preferentemente auditada por terceros. Ese dato se encuentra en los propios reportes. Con esto podemos evitar que el llamado ´greenwashing´ o el marketing verde nos de una visión sin la calidad que debemos procurar a la hora de elegir las buenas prácticas que efectivamente nos sirvan de referencia para establecer en nuestro negocio.

NISSAN
NISSAN
INTELLIGENT
MOBILITY
UNA MOTORIZACIÓN
ELÉCTRICA CARGADA
DE PODER
ESTO ES NISSAN e-POWER
LA REBELIÓN ELÉCTRICA
Conoce más en www.NissanePOWER.mx
NissanAlameda.com.mx
NISSAN ALAMEDA
Nissan Independencia:
Blvd. Independencia No.20 Pte. | 705-5555
Nissan Reforma:
Blvd. Diagonal Reforma No.1691 Ote. | 299-9000
Nissan Gómez Palacio:
Blvd. Miguel Alemán No.990 Pte. | 748-0202

EL TESTAMENTO, UN ACTO DE AMOR

Por Lic. Erick Lara Covián
Notario Público

Otorgar un testamento es cumplir con nuestra responsabilidad de dejar todo en orden para después de la muerte, es un acto de amor que nos permite dejar las reglas claras de cómo nuestro patrimonio va a ser transmitido, evitando problemas entre nuestros seres queridos, ya que, finalmente, lo que se cumple es nuestra propia voluntad.

En nuestro país tenemos un largo camino por recorrer en cuanto al fortalecimiento de una cultura testamentaria; existen muchos mitos y tabúes en torno a otorgar un testamento, se considera que el mexicano lo asocia a la muerte, y, por ende, a la pérdida y la desgracia, cuando no debería ser así. Existe información que indica que nuestro país se encuentra en los últimos lugares de la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económicos (OCDE) en cuanto a su cultura testamentaria, por ello es importante conocer sobre dicho documento que deberá estar presente en algún momento de nuestra vida.

De acuerdo a nuestra legislación local, "el testamento es un negocio jurídico unilateral, personalísimo, revocable y libre, por el cual una persona capaz para ello, dispone de sus bienes y derechos, y declara o cumple deberes para después de su muerte" (Código Civil para el Estado de Coahuila de Zaragoza).

Es unilateral, ya que existe solamente la voluntad de un solo sujeto, no requiere de la voluntad de alguien más. Es personalísimo, porque el testamento debe ser otorgado por el mismo testador, no puede otorgarse mediante la intervención de un representante. Es revocable hasta el último momento de la vida del testador. Es libre ya que el testador tiene la libertad ilimitada de decidir el contenido de su testamento y el sentido del mismo, además, es nulo el testamento otorgado por intimidación o violencia, o captado por dolo o mala fe.

Mediante el testamento, el legítimo propietario de los bienes o derechos, expresa su voluntad para que determinada persona o personas, adquieran dichos bienes o derechos después de su fallecimiento, así como para que se los cumplan deberes después de su muerte. Esto siempre aporta tranquilidad.

Dentro de sus diversas modalidades (público abierto, público cerrado, público simplificado, privado, militar y marítimo, así como el hecho fuera del estado), el testamento público abierto es el más utilizado en nuestro país. Dicho testamento, el cual comprende todo el patrimonio del testador, lo pueden otorgar quienes no saben leer o escribir, en él se pueden instituir herederos, herederos sustitutos, legatarios (cosa cierta y determinada), tutores y albacea. No sólo permite transmitir bienes y derechos, sino también declarar o cumplir deberes después de la muerte. En su elaboración interviene un Notario Público, quien brinda asesoría y da seguridad jurídica al testador, por lo tanto, tiene todas las garantías que al caso presta la competencia, probidad y la responsabilidad del Notario, además de que su bajo costo lo hace accesible a todas las personas, sin importar su nivel socioeconómico. Cabe mencionar que, desde el año 2021, en Coahuila, no es necesaria la presencia de testigos, salvo casos especiales.

Definitivamente no existe una edad ideal para expresar nuestra voluntad a través de un testamento, en algunos estados, como el caso de Coahuila, el Código Civil prevé que una persona tiene capacidad para otorgarlo desde los 14 años, para la Ciudad de México el mínimo son 16 años. Esto nos indica que, desde jóvenes, toda persona (siempre y cuando disfrute de su cabal juicio) tiene la capacidad jurídica para disponer de sus bienes y derechos y que esta decisión tome efectos después de su muerte.

El otorgar un testamento es una forma de evitar conflictos futuros, ya que, es precisamente la voluntad del testador, la que deberá prevalecer ante cualquier situación controvertida entre los familiares. De no existir un testamento, será entonces la ley la que supla la voluntad de la persona que fallece y se iniciará un proceso en el que podrían coexistir muchos intereses que podrían complicarlo y, desafortunadamente, romper relaciones familiares.

Debemos dejar atrás las creencias de que la única razón para otorgar un testamento es tener la muerte cerca, dejar de pensar que, al otorgar nuestro testamento, ya no se pueden disponer de los bienes, que al haber un testamento ya no se pueden realizar cambios, o que el testamento es de un alto costo. Generemos conciencia acerca de su importancia y promovamos el entusiasmo de otorgar un testamento entre nuestros seres queridos.

Otorgar un testamento es un acto de cariño para nuestros seres queridos, no dejemos problemas, brindemos tranquilidad.

Lic. Erick Lara Covián
Notario Público 88
www.notaria88.com
(871)7177381 / (871)7137562

NOTARÍA PÚBLICA 88

Lic. Erick Lara Covián

Torreón, Coahuila.

Septiembre

mes del testamento.

"El cariño y la tranquilidad también se heredan".

Aprovecha nuestras tarifas preferenciales.

Contáctanos:

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

www.notaria88.com

contacto@notaria88.com

notariapublica88

notariapublica88

EL ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE CAUSA RAÍZ Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Por Iván Gutiérrez Leal, CEO de Caltic Consultores calticconsultores.com

Al igual que las personas, las empresas deben desarrollar competencias organizacionales. Éstas normalmente son un reflejo de la cultura organizacional y de las competencias de las propias personas que integran su equipo de trabajo.

En un mundo tan cambiante y con un entorno tan dinámico una de las competencias que aporta mayor valor a las organizaciones es el contar con un equipo de trabajo que sepa analizar de manera correcta para detectar la causa raíz de los problemas y por ende llegar a la mejor solución posible.

El análisis de causa raíz, nos ayuda a llegar a la razón principal por la que se está dando cierto problema y resolverlo de manera sistémica, de esta forma evita estar solamente solucionando los efectos del problema es decir, ser un apaga fuegos constante. Se pueden tratar algunos de los efectos para una solución rápida a corto plazo, sin embargo, el ideal es obtener un diagnóstico correcto de la causa raíz para atenderla.

Existen distintas herramientas para el análisis de problemas, no hay una mejor que otra, si no dependiendo del problema hay una más adecuada que otra. Es importante que al aplicarlas nos enfoquemos en el cómo y por qué sucedió algo y no en el quién fue el responsable.

La herramienta de análisis más utilizada son los llamados Diagramas de Causa y Efecto, conocidos también como Diagramas de Pescado o Diagramas de Ishikawa.

Éste representa un esquema organizado tipo lluvia de ideas, que nos ayuda a determinar los factores involucrados en un problema. Ayuda a la objetividad, aunque no es un método cuantitativo. Es aplicable a muchas y diversas áreas. Se puede emplear tanto para la búsqueda de una causa como de una solución.

Al realizar un análisis hay que asegurarnos de contar con la evidencia necesaria para realizar un análisis objetivo y correcto así como para soportar la conclusión a la que estamos llegando.

Una vez teniendo un correcto análisis, el siguiente paso es el más importante. En donde se define cuál será el curso de acción a seguir o los cambios a implementar para atender lo que está causando la causa raíz y que dicho problema deje de existir.

No hay que olvidar que en ocasiones nos podemos encontrar con que hay más de una causa raíz para un problema, y resolver el problema de raíz implica atenderlas todas; sin embargo, es importante que se prioricen para iniciar atendiendo la que más impacta al problema, ya que en ocasiones bajo el Diagrama de Pareto, atendiendo el 20 por ciento de las causas podemos resolver el 80 por ciento del problema.

ESTAS SON ALGUNAS DE LAS HERRAMIENTAS PARA EL ANÁLISIS DE PROBLEMAS:

- Diagrama de Causa y Efecto
- Gráficos de control
- Diagramas de flujo
- Histogramas
- Gráficos de Pareto
- Los Cinco ¿Por qué?

GRACIAS
AFICIÓN
ALGODONEROS
UNIÓN LAGUNA
WWW.UNIONLAGUNA.MX
Soriana
TECATE
PLAYDOIT

INVERSIÓN LIMITADA POR INSEGURIDAD Y FALTA DE CERTIDUMBRE ECONÓMICA

COPARMEX

coparmexnl.org.mx
CoparmexNL
Coparmex Nuevo León

De acuerdo con la información actualizada de Data Coparmex, el ánimo para invertir de los empresarios en México ha disminuido en 1.8 por ciento en el primer cuatrimestre de 2022, en comparación con el tercer cuatrimestre de 2021, esto debido a factores como la inseguridad y el contexto de incertidumbre.

Data Coparmex es una herramienta de nuestra Confederación para identificar cuáles son los retos de los estados en temas económicos, laborales, de estado de derecho y desempeño gubernamental, esto a través de un conjunto de 10 indicadores.

Entre los hallazgos más relevantes de este 2022 encontramos que nuestros socios redujeron ligeramente su Ánimo para Invertir y que la inseguridad como obstáculo para invertir tomó más relevancia, mientras que la incertidumbre sobre el contexto económico se mantiene como la principal limitante. También, que el principal campo en el que quieren crecer nuestras empresas socias es en ofrecer más productos y servicios.

Por otro lado, detectamos que lamentablemente que uno de cada dos socios de Coparmex ha sido víctima de algún delito. En particular se han incrementado los reportes por extorsión o cobro de piso, lo que coloca a este delito entre los tres más frecuentes, al lado del robo de mercancía en tránsito y robo de vehículos.

Tras la última actualización de los 10 indicadores que conforman la herramienta, se logró conocer que en cuanto a Gasto Regulatorio, más de la mitad de los socios experimentó algún problema al realizar trámites gubernamentales, asimismo, para este periodo se pudo saber que la aprobación del sector empresarial para con los gobiernos estatales tuvo una reducción.

> Los datos con los que se integró Data Coparmex corresponden al levantamiento de dos mil 994 encuestas aplicadas en los 32 estados de la República a micro, pequeñas, medianas y grandes empresas entre marzo y abril de 2022.

Sus **resultados** se obtienen a partir de una encuesta realizada durante el primer cuatrimestre del año a los socios que conforman los **68 centros empresariales** ubicados en las 101 ciudades del país donde tiene **representación la Coparmex.**

ESTOS SON ALGUNOS DE LOS DATOS MÁS RELEVANTES RECABADOS ESTE AÑO.

Ánimo para Invertir

Las entidades con mayor puntaje fueron Guerrero, Coahuila, Guanajuato, Baja California Sur y Nuevo León, mientras que Veracruz, Chihuahua, Colima, Hidalgo y Chiapas, fueron las peor evaluadas.

Gasto Regulatorio

El 54.4 por ciento de los socios Coparmex ha tenido algún problema al realizar trámites gubernamentales, lo que implica un aumento de 7.0 puntos porcentuales respecto a la última medición realizada en el tercer cuatrimestre del 2021.

Más Seguridad

Los resultados muestran que el 46.9 por ciento de los socios Coparmex han sido víctimas de algún delito en el último año siendo los estados con menores porcentajes de empresas víctimas de algún delito Coahuila, Yucatán, Ciudad de México, Baja California Sur y Querétaro.

Casi uno de cada dos socios Coparmex han sido víctimas de algún delito en el último año y entidades como Quintana Roo, Veracruz, Estado de México, San Luis Potosí y Tabasco son las que registran mayor porcentaje de empresas víctimas de delito.

Marcaje a Mi Gobierno

Se marcó una reducción de la aprobación de 2.0 puntos porcentuales respecto al último periodo reportado (39.6 por ciento), durante el primer cuatrimestre de 2022 (37.6 por ciento). Se registró el segundo periodo de mayor aprobación gubernamental desde el inicio del levantamiento de la información en el año 2018.

HERALDO MEDIA GROUP

HERALDO RADIO

2do Aniversario

104.3 FM LA LAGUNA

¡GRACIAS

POR SEGUIR CRECIENDO CON NOSOTROS!

/elheraldodemexico @heraldodemexico @elheraldodemexico /ElHeraldodeMéxico

LAS LETRAS PEQUEÑAS DE LA INFLACIÓN

Por Gustavo Fuentes
Analista bursátil
GusFuentes_

El incremento que la inflación ha tenido dentro de la economía global y su afectación directa en nuestros bolsillos ha marcado la tendencia desde finales de 2021 y durante y este 2022. La crudeza que este impacto ha tenido en la vida del ciudadano se ha visto reflejada en momentos difíciles de transitar. La lentitud por parte de los encargados de bancos centrales en aceptar una inflación alta ha mostrado también la inoperancia que los mismos han mostrado en el manejo de política monetaria sumiendo a la gente normal en una encrucijada financiera.

¿KILOS DE 800 GRAMOS?

Si acudes al supermercado de tu vecindario, mientras caminas en los pasillos del mismo notarás que los productos de cualquier tipo, ya sean galletas, aceite comestible, café soluble, o cualquier otro, su contenido ha disminuido en tamaño, contenido o calidad con respecto a lo que solíamos recibir hasta finales de 2020. De manera silenciosa este fenómeno se ha empezado a generalizar e incluso recrudecerse durante el transitar el presente año.

Este acontecimiento que busca mantener los "precios" de los productos ha sido bautizado como "Shinkflation". Durante mi caminar por el supermercado y platicando con algunas personas que se cruzaban en el camino, me comentaban la molestia que esta situación les ha generado en su bolsillo, llevándolos incluso a tener que comprar un mayor número del mismo artículo o producto para cubrir la demanda que su familia presenta.

Bautizar este fenómeno como Shinkflation y que se deriva de la combinación de las palabras inglesas, 'shink' (encoger, reducir) y de 'inflation' (inflación) nos permite nombrar a esta terrible situación económica que impacta en las familias a nivel global. Ésta no es una situación que las empresas o conglomerados acepten de forma abierta la reducción del contenido de sus paquetes o envases y han hallado una forma "inteligente" de camuflar el tema utilizando técnicas de marketing en la presentación de sus productos haciendo las etiquetas muy coloridas y atractivas que permitan distraer al consumidor sobre el gramaje del producto.

La dificultad de que productos recuperen el gramaje anterior a esta situación es prácticamente nula, lo cual dejará al consumidor en los próximos meses y quizá años en una situación comprometida en sus finanzas personales y obligándolo a buscar nuevas formas para obtener recursos económicos que les permitan subsistir y navegar en este difícil camino.

LA INJUSTICIA VIVENCIAL DE LA MÉTRICA INFLACIONARIA

La medición de la inflación en cualquier lugar del mundo no tiene incluida una situación como la arriba descrita, ya que su métrica no incluye la disminución del gramaje o calidad en los productos que consumimos. Los bancos centrales en su afán de verse eficientes han realizado alteraciones dramáticas y no aceptadas en el tema inflacionario. La constante negación que se sostuvo en el mundo económico durante el final de 2021 sobre el incremento e impacto que la inflación estaba presentando genero un descontento en gran parte de un sector de grandes conocedores del tema económico. Dichas voces manifestaban abiertamente un descontento y una advertencia importante sobre lo que acontecería durante este año. Los vaticinios fueron precisos y en la actualidad estamos viviendo dicha inoperancia y ceguera por parte de los encargados de bancos centrales.

¿QUÉ HACEMOS?

Un punto importante en este periodo se dará teniendo un control total sobre nuestra relación de ingresos y egresos y nos permitirá transitar con inteligencia durante dicho fenómeno inflacionario

Televisa Univision
Siempre contigo

4+ LAGUNA

LUNES A VIERNES 6:30, 10:00
Y 15:00 HRS CANAL 628 LOCAL NEWS

sky

¿POCO TIEMPO PARA LA RESPONSABILIDAD SOCIAL? AQUÍ ESTÁ TU PLAN DE INTERVENCIÓN SOCIAL.

Por Omar Ortega
Parque de Innovación La Salle Laguna
coordinadorpil@ulslalaguna.edu.mx

Hemos escuchado hablar constantemente respecto a ser socialmente responsables como personas y como empresas, en algunas ocasiones pareciera que las actividades pueden quedarse centradas en actividades que podemos llamar asistenciales, por supuesto son mejores que sólo tener ideas y no ejecutarlas, pues son un segundo nivel de acción.

Considerando esto, tal vez sería importante conocer los diferentes niveles de impacto a los que podemos aspirar en nuestras acciones e ir transitando hacia actividades cada vez con mayor impacto en la vida de las personas y en la vida de las empresas.

El primer nivel de acción es el desarrollo de la conciencia social, definir la palabra conciencia ha sido un tema constante en las ciencias que la estudian, sin embargo pareciera que la definición mayormente adoptada por la sociedad y estas ciencias, es la capacidad de darse cuenta de uno mismo y de su entorno, en este sentido implica realizar actividades para que las otras personas puedan darse cuenta del entorno en el que vivimos y las problemáticas que nos enfrentamos, o que nos podríamos enfrentar si continuamos por cierto camino.

El segundo nivel es el asistencial, en éste, las acciones están enfocadas en ayudar a una comunidad en especial, ante una problemática concreta, una solución concreta, esto quiere decir por ejemplo que, si una escuela requiere pintarse, la empresa o la comunidad la pintan. Como decía, es un segundo nivel y tiene un mayor impacto que la conciencia social ya que estas actividades tienden a ser realizadas en conjunto o a beneficio de personas específicas.

Este nivel es criticado por algunos, sin embargo, las manos se han puesto a la obra para de ahí continuar y preguntarse ¿cómo más puedo crear un impacto positivo en esta comunidad? Con esta pregunta, y con haber tenido un acercamiento previo, el terreno está puesto para alguna acción de promoción social (tercer nivel) que permite dotar a la comunidad de herramientas para que estas puedan ser quienes solucionen de la mejor manera posible una problemática a la que se enfrente.

Con ese camino recorrido, surge el cuarto nivel de intervención, el de transformación social, en donde ahora no sólo la comunidad tiene las herramientas para afrontar ciertas problemáticas, si no que tiene la posibilidad junto contigo de crear acciones y modelos que permitan que la calidad de vida de las personas se mejore.

Bien, hemos logrado llegar a conocer los niveles de intervención social. ¿Son aplicables? Totalmente. ¿En cualquier tema o comunidad? Definitivamente. La tarea entonces es iniciar con un tema que como empresa te interese, que te duela o que quieras atender. Con estos niveles tienes un plan casi hecho de 4 fases, la fase 0, por supuesto, hacer conciencia del tema en tu empresa, negocio o espacios en los que te desenvuelvas.

Fase 1, manos a la obra, crea una actividad concisa, concreta y bien enfocada a alguien o algunos. Puede ser desde una conferencia, una actividad física, algo que dure una tarde o una mañana o todo un día, lo importante es la realización de una actividad dirigida. Con esta, verás que aparecerán personas que han sido afectadas por el tema o son expertas del mismo, haz esa relación para pasar a la fase 2.

Listos para la fase 2, Promoción Social, enseña, fortalece, que la comunidad tenga herramientas para que eso que hiciste con ellos puedan hacerlo ellos mismos, acompáñalos, si, aquí le vas a dedicar más tiempo y recurso, pero vale la pena por el cambio que vas a empezar a realizar, los agradecimientos y el observar como avanza la comunidad valdrá el tiempo y el recurso.

Y llega la Fase 4, Transformación Social, aquí puedes comenzar a atender las causas de la problemática, claro en conjunto con la comunidad o la población. Imagina que desarrollas un sistema que les permita mejorar verdaderamente su calidad de vida, dónde el impacto no es una palabra hueca, si no resultados concretos y tangibles en el cambio de determinantes sociales o en la reducción medible de factores de riesgo. ¿Eres idealista? No abandones esos ideales y llévalos a cabo, y por cierto, la última actividad de este plan, celebrar lo realizado.

ANUAL PADEL

23 OCTUBRE AL 13 NOVIEMBRE

2022

PARQUE ESPAÑA TORREÓN

LA FURIA PADEL

APT PADEL TOUR

MÉXICO QATAR 2022

Por Armando Castil

La Copa del Mundo de la FIFA sigue siendo el torneo más importante a nivel mundial de selecciones nacionales de futbol. Sigue llamando la atención de todas las audiencias por más que productos como la Champions League (competencia de clubes), cada vez conquista de manera arrasadora a las nuevas generaciones. Los hijos de mis amigos de entre 5 y 15 años son consumidores de playeras originales y juegos de video, en donde eligen más jugar el formato de la Copa de Europa y elegir equipos donde están las estrellas del momento como Mbapeé y Haaland, o con el Real Madrid de Benzema que jugar con su país en formato Copa del Mundo. Quizá sea entendible. Elegir jugar formato Copa del Mundo con México debe ser derrota segura, ha de ser imposible vencer a Francia, Brasil o Bélgica. El juego de PlayStation, Nintendo o X Box no miente.

En la realidad, la Selección Mexicana de futbol pasa por un momento muy complicado a pocos meses del mundial de Qatar 2022, la competencia inicia el 20 de noviembre, y la situación de nuestros verdes no es nada esperanzadora. El nivel futbolístico actual, más las derrotas de selecciones con límite de edad y femeniles, han creado un ambiente en donde lo que se pronostica es que se viene un rotundo fracaso. Se presiente una eliminación en primera ronda, ya olvídese usted del famoso quinto partido.

Nuestro técnico, Gerardo "Tata" Martino, llevó en el mundial de Sudáfrica 2010 a Paraguay al quinto partido, en donde perdió con el posterior campeón del mundo, España, los paraguayos avanzaron paso a paso en ese mundial con un futbol nada vistoso, de poco espectáculo, pero efectivo, era un equipo que sabía perfectamente a qué jugaba por más que en enero de ese año había perdido a su mariscal, Salvador Cabañas por sucesos que todos conocemos sucedidos en la CDMX.

A Qatar vamos dirigidos por Martino. El señor sabe lo que hace, de eso estoy convencido, sin embargo, no sé si ha logrado, con la herramienta que nuestros jugadores le ofrecen, formar, aunque sea un equipo sólido que funcione en la cancha. Poder avanzar de la fase de grupos y ser capaces de dar un batacazo en rondas posteriores. México tiene avanzando a octavos de final ininterrumpidamente desde el mundial de Estados Unidos 94, un logro nada menor que muy pocos países pueden presumir, pero la terca realidad nos dice también que de octavos no hemos pasado por mejores que hayan sido nuestros equipos e increíbles nuestras derrotas.

Generalmente, vamos a los mundiales con muchas esperanzas y nos va mal o nos quedamos en octavos de final. Quizá esta vez, que medido por Consulta Mitofsky, la mayoría esperamos un fracaso rayando en el ridículo, sea la ocasión en donde se haga historia. Simplemente se lo dejo a la suerte, no por irresponsable, sino que para ser sincero no veo como la selección de Martino haga algo destacable en tierras árabes.

Sistema Universitario Jesuita
ITESO, Universidad Jesuita de Guadalajara
ISIA
TUVCH
IBERO CIUDAD DE MÉXICO • LEÓN • PUEBLA • TIJUANA • TORREÓN

LAS VENTAJAS DEL FRACASO

Por Humberto Guajardo

Un estilo de pensamiento muy generalizado es que el fracaso es malo, negativo, hasta destructivo. Tan es muy mal visto, que muchas personas e instituciones tanto deportivas, como financieras, académicas, etcétera, mencionan que "en nuestro vocabulario no existe la palabra fracaso". La cosa es que en el Diccionario de la Real Academia Española sí existe y lo define como: 1.- Malogro, resultado adverso de una empresa o negocio. 2.- Suceso lastimoso, inopinado y funesto. 3.- Caída o ruina de algo con estrépito. En palabras más simples y llanas, podemos decir que fracaso es cuando algo no sale como se esperaba.

Si no eres el mejor, eres el peor, ser competitivo, ser el número uno, estar por encima, son ideas culturalmente muy arraigadas, que hacen ver como un mérito estar siempre ganando, lo cual lleva a las personas a un nivel de desgaste sumamente alto, ya que sienten que su valor como personas disminuye si no logran su cometido. No sé si se note la diferencia entre "ser el mejor" y "ser mejor". En términos puramente lingüísticos, es sólo un "el", pero en términos de significado tiene que ver con las comparaciones por un lado y por otro, con el proceso de avance para mejorar, que es más interno. Le comento esto porque hay muchas personas que quieren ser superiores a toda costa, no importa que no avancen en su calidad como personas. Un ejemplo es el de aquel político mexicano, de cuyo nombre no quiero acordarme, que hizo trampa en el maratón de Berlín del 2007, llegando en primer lugar de su categoría, muy fresco, sin sudar y con un tiempazo. Algo no cuadraba. Pues investigando, los organizadores se dieron cuenta que utilizó un atajo para llegar más pronto (incluso hubo versiones de que había tomado un taxi y por eso ni sudó). Puede ver usted la nota en el sitio alemán DW del 8 de octubre del 2007. Querer ser el mejor no lo hizo ser mejor competidor.

Los hermanos Wright, que perfeccionaron el modelo de aeroplano y lograron un vuelo estable; Luis Pasteur, con sus trabajos sobre la ahora llamada pasteurización y la vacuna de la rabia; Marie Curie, con sus experimentos sobre radiación; Michael Jordan y su frase sobre el fracaso, son ejemplos de que fallar les sirvió para mejorar. Así mismo como lo oye (bueno, lo lee), teniendo una actitud de aprendizaje, fallar, puede servir para avanzar en información, fortaleza, conocimiento, etc.

Tenga en cuenta usted, que fracasar no convierte a las personas en fracasadas, lo que hace que alguien se sienta fracasado, es su mentalidad, sus prejuicios, sus ideas. Un descalabro trae frustración y es ahí donde entra la posibilidad de hacer algo constructivo con eso o permitir que nos destruya. Se sabe que arriba del 87% de los emprendimientos, en cualquier área, se abandonan por la desilusión que provoca ver que las cosas no están saliendo como se planearon. Le comparto una frase que leí hace relativamente poco tiempo: La vida no te pregunta, te golpea así, nada más y tú puedes decidir si te rompes como el cristal o te forjas como el acero.

No le estoy invitando a que festeje los reveses que tenga en su familia, negocio o salud, claro que no, le estoy invitando a que actualice el concepto de fracaso, como un elemento que siempre está ahí como posibilidad. Al actualizar la idea, su actitud va a ser muy diferente, porque acuérdese que la mente humana es como el paracaídas, sólo abierta funciona. Una mente cerrada a que sólo triunfar es lo que le da valor, le quita la posibilidad de entrenar su mente a procesos de mejora más amplios. Que vea las ventajas del fracaso. Mediocre no es el que nunca falla, mediocre es quien no aprende de lo que falla, después de todo, es cuestión de actitud.

GÓMEZ PALACIO
CANACINTRA
LA FUERZA DE LA INDUSTRIA

Edición 2022

EXPO INDUSTRIA & NEGOCIOS

CREANDO OPORTUNIDADES

Miércoles 9 y Jueves 10 de Noviembre 2022

7ª Edición de
Expo Industria y Negocios

- Área de Stands
- Encuentros de Negocios
- Conferencias magistrales
- Más de 1000 asistentes
- Bolsa de Trabajo
- Talleres
- Cena clausura Networking

Whatsapp

Mayores informes:
871 157 0739
871 346 9131
871 227 0488 hasta el 92
expoindustriaynegocios@canacintragp.org.mx

http://www.expoindustriaynegocios.com.mx/

SORPRENDENTE VENDIMIA 2022

Vinos Parvada celebró la fiesta más importante del año con la presencia de cientos de personas provenientes de todo México, una fiesta icónica que marca la historia del turismo y la cultura de nuestro país.

Freddy Villarreal, Rafael Hernández, Chuy Villarreal, Curro Hamdan y Botis Villarreal

Para agradecer la buena maduración de las uvas especiales de Parvada, la casa celebró a lo grande la cosecha de este año. Con la presencia de cientos de personas provenientes de diferentes partes de México, el pasado 20 de agosto se llevó a cabo la fiesta más importante del año: Vendimia 2022.

Con las maravillosas vistas que ofrece el recinto, los asistentes comenzaron a llegar en punto de las 2 pm al exclusivo evento. Para celebrar el tradicional festejo los visitantes vivieron una experiencia inolvidable que incluyó una comida con menú especial servido por Villa Ferré y catas de vino. Posteriormente pudieron participar en el tradicional pisado de uvas.

En medio de una ambientación memorable diseñada por el decorador Javier Bredée, los participantes en el evento convivieron mientras la música en vivo enmarcaba el momento. Entrada la noche se dio pie al espectacular show de pirotecnia, al mismo tiempo que un DJ celebraba la fiesta exclusiva.

Este 2022 vinos Parvada vuelve a sorprender con su ahora icónica fiesta de la Vendimia.

+ DE PARVADA
· Fraccionamiento
· Restaurante y rooftop
· Bodega de vino
· Recorrido a viñedo
· Salón de eventos

vinosparvada.com
(871) 727 2140
vinicola parvada
vinosparvada

VENDIMIA®
2022

Rubén Díaz y Alberto Hermosillo

Diego del Valle y Octavio López

¡ESTÁ DE FIESTA!

Los mejores exponentes del pádel de La Laguna se reunieron en Play Pádel

Play Pádel festejó su primer aniversario de ser uno de los mejores clubes de pádel a nivel regional y lo hizo cómo debe ser, con un magnífico torneo que conmemora a la perfección estos primeros 365 días de vida. La comunidad padelista en La Laguna está creciendo día con día, convirtiendo a esta disciplina deportiva en una de las más populares de la actualidad.

Fernando Campa y Alfredo Murra

Ana Lea y Bárbara Hoyos

Mónica Segura y Bárbara Madero

Galería completa

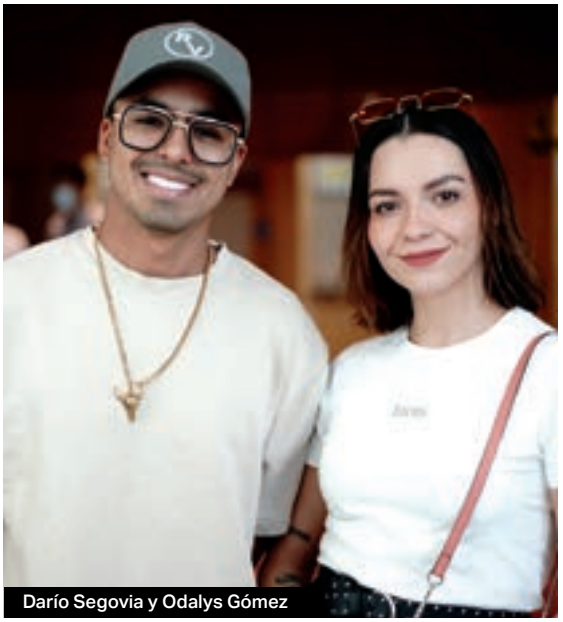
SHOW THE MAN RUNNING
THE SHOW.

FOTOGRAFÍA PARA TI

Lauraluna

lauralunas /LauraLuna lauraluna.fvs@gmail.com 8714 53 1429

Miguel Ruiz y Sofía Berlanga


Darío Segovia y Odalys Gómez

CORTOMETRAJE CON SELLO LAGUNERO

Ópera prima de Ian Elizalde

El talento lagunero sigue floreciendo, y en esta ocasión fue el turno del joven cineasta, Ian Elizalde, quién presentó su ópera primera en el Teatro Nazas de la ciudad de Torreón. Dicho cortometraje se titula "El Gallo" y la trama es sobre un niño de la zona poniente de Torreón que busca cumplir su sueño de ser cantante regional. Te compartimos las imágenes de la presentación.

Rebeca Gómez e Ian Elizalde

David Mura y Lizeth Safa

Cristina Flores, Hessna Valdez y Regina Navarro

Galería completa

FORTANA
CENTRO DE EVENTOS

Los mejores paquetes para
que hagas tus sueños
Realidad

Agenda abierta 2023

Contacto:

871 295 9528

@fortanaeventos
/Fortana Eventos

Mau Ocampo

Ángel Fernández y Mónica Callas

MAU OCAMPO LIVE SE PRESENTÓ CON ÉXITO

Una excelente velada musical se vivió en Casa Tribu con la presentación del ensamble Mau Ocampo Live. Los asistentes pudieron disfrutar de la gran calidad de los integrantes del cuarteto, que ofreció un repertorio muy variado y con su sello particular interpretando a algunos de los mejores exponentes de la música contemporánea como son Tom Yorke, Elton John, Freddie Mercury, The Beatles entre otros.

Alejandro Mora, Omar Coyoli, Alan Gutiérrez y Ale Guzmán

Marimar Centeno, Jorge Cantú, Verónica Cantú, Jorge Hinojosa y Carmen Aguilar

Galería completa

Televisa Univision
Siempre contigo

N+ LAGUNA

LUNES A VIERNES
6:00, 8:00, 14:00 Y 20:00 HRS.

NUEVE LAGUNA

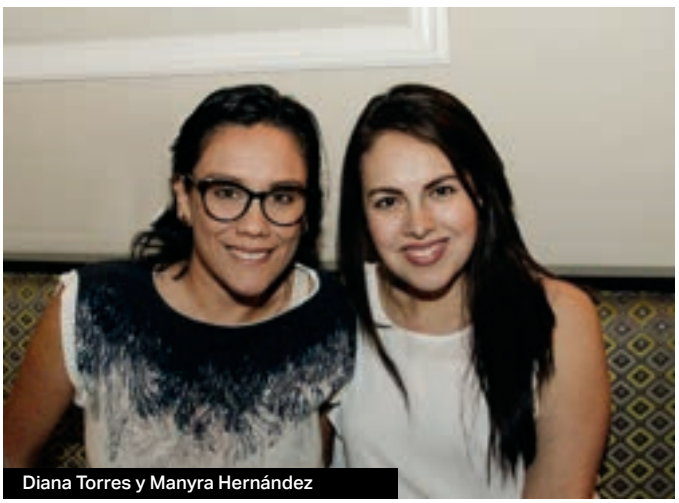
Arianeth González y Missael Moreno

Hans Von Bertrab y Gina Manzur

DISFRUTAN DE NUESTRA GASTRONOMÍA

Acompañamos a las familias laguneras distintos restaurantes de nuestra comunidad Recorrimos algunos de los restaurantes de nuestra Comarca Lagunera en donde las familias de la región de los muy diversos y deliciosos platillos que ofrece la industria gastronómica. Nuestros restaurantes son, habitualmente, los puntos de reunión familiar en los que se celebran algunos momentos de felicidad o de reencuentros amistosos.

Michelle González, Astrid Babún y Jessica González


Diana Torres y Manyra Hernández

Roberto Soto y Pamela Dávila

Galería completa

JOIN THE TEAM! JOIN THE TEAM!
RockSport
FITNESS CLUB
REFORMA 3030
WE MOVE
WE ROCK
¡SOLICITA TU PASE DEL DÍA GRATIS!
WHATSAPP:
+52 871 479 7667
HORARIOS
LUN-JUE 6:00 AM - 10:00 PM / VIE 6:00 AM - 9:00 PM
SÁB 8:00 AM - 4:00 PM / DOM 10:00 AM - 2:00 PM
·SPINNING ·PILATES ·BOX ·CLIMBING ·TRX ·PESAS ·ZUMBA

Pedro Zamarrón y Ale Castillo

TARDES DE GLORIA EN EL CORONA

La casa de los Guerreros brinda grandes momentos a los aficionados

Los Guerreros del Santos Laguna están brindando buenas actuaciones y sus aficionados están respondiendo con grandes asistencias al Territorio Santos Modelo para poner de su parte y apoyar al equipo durante la aventura que es el torneo de Apertura 2022.

Sin duda, ir al estadio cada fin de semana es de los mejores espectáculos deportivos de nuestra región y las familias laguneras lo suelen disfrutar.

Raúl Alatorre y Marichú Barbosa

Meme García y Fátima Lazaga

María Romo y David Alonso

Donato Gutiérrez y Maribel Avendaño

Adriana Martínez y Andrea Bartheneuf

Andrea de la Garza y Alejandro Cortes

Galería completa

Alejandro Bernal, José Arias, Mario Cepeda y Luis Cuerda

Es la carrera que atraviesa el desierto coahuilense

RECORREN EL DESIERTO

Se realizó una edición más de uno de los Rallys más duros del norte del país

Con gran éxito se desarrolló el Coahuila 1000 – Desert Rally en su décimo segunda edición y que reúne a más de 400 vehículos que se aventuran por el desierto de la entidad. La competencia comprende un recorrido de 12 municipios y cuenta con la participación de pilotos locales, nacionales e internacionales, dejando además una importante derrama económica.

El Coahuila 1000 - Desert Rally es ya una tradición entre los adeptos a este deporte

Javier González, Javier González, Denisse Escalona y Alejandro Garza

Luis Gerardo García y Verónica Martínez

Galería completa

Independiza tu empresa

LOTERÍA **TABLA 36**

10 LAS VENTAS	40 LA FACTURA	13 LA UTILIDAD
3 LA NÓMINA	1 EL ERP	7 EL INVENTARIO
5 EL SAT	14 LAS SUCURSALES	23 EL PARTNER

Y grita ¡Lotería!

microsip

José Luis Hernández, Arturo Gallegos, Gaby Villarreal y Rosa Morales

RECIBE RECONOCIMIENTO

Es la primera clínica del país en contar con equipo ARGOS

El Instituto de la Visión fue galardonado por ser la primera clínica de la República Mexicana en adquirir la tecnología de un biómetro denominado ARGOS, el cual proporciona la biometría ocular precisa y realiza los cálculos adecuados para la prefecta selección de la lente ocular.

En el evento, realizado en el restaurante La Espada Gaucha, estuvieron presentes altos ejecutivos de Alcon México y los integrantes del Consejo Directivo de la reconocida clínica de salud visual.

Raúl Castillo, Diego Villa, Dayra Ruiz y Alejandro Ochoa

Marlen Barroso y Rosa Martha Morales

Alejandro Ochoa, Director Nacional de Marketing de Alcon México

Galería completa

La Tienduca

Ganadería REVUELTA

CELEBRANDO A MÉXICO

Con el auténtico sabor de la carne

DENVER STEAK

PLANCHUELA AÑEJA

Reserva Añeja

NUEVO PRODUCTO

EN BARRA

PAQUETE 1 PIEZA

$360.00 Kg

PESO TOTAL

700 g A 950 g APROX.

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**
/La Tienduca de Ganadería Revuelta /La.Tienduca

SERVICIO A DOMICILIO

Tel. 871.747.4707

871.178.9976

ÁREA RESTRINGIDA

Fotografía con fines ilustrativos. *Válido solo en La Tienduca del 01 al 30 de Septiembre de 2022. Precio sujeto a cambio sin previo aviso, no aplica mayoreo, productos sujetos a disponibilidad. Para más información puedes contactarnos al Tel. 871 747 47 07 o vía Whatsapp al 871 178 9976.

CORPORATIVO
VALMAR

DESPACHO
CONTABLE Y FISCAL

Creación de Negocios

Servicios de Contabilidad

Servicios de Nómina

Defensoría Legal

Buenos Aires #200,Col. Nuevo San Isidro
Tel: (871)747 97 48

Corporativo Valmar