

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS PLEASURES

Elecciones 2010

Propuesta política en el estado de Durango y Gómez Palacio

Augusto Ávalos
Candidato a Alcalde
Coalición Durango nos Une

José Rosas Aispuro
Candidato a la Gubernatura
Coalición Durango nos Une

Jorge Herrera Caldera
Candidato a la Gubernatura
PRI

Rocío Rebollo
Candidata a Alcaldesa
Coalición Durango va Primero

➤ **RUTAS**
para recorrer México

TOP GOURMET ◀
Los mejores restaurantes

JUNIO 2010 TORREÓN

\$39.00 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



7503007253309

DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere / Alejandro Martínez Filizola
maurice@grupomacom.com / alejandro.martinez@grupomacom.com

GERENCIA EDITORIAL REGIONAL
Mariana de los Angeles Ramírez Estrada
mariana.ramirez@grupomacom.com

GERENCIA CREATIVA REGIONAL
María Isabel Belausteguigoitia Giacomán
isabel@grupomacom.com

GERENCIA DE DISEÑO REGIONAL
Alejandra Aguilar Vilardell
alejandra.aguilar@grupomacom.com

GERENCIA COMERCIAL REGIONAL
Javier Sada Díaz Flores
javier.sada@grupomacom.com

ADMINISTRACIÓN REGIONAL
Mónica Álvarez Carrillo
monica.alvarez@grupomacom.com

GERENTE DE DISEÑO

José Martínez Borrego
jose.martinez@grupomacom.com

ASISTENTE EDITORIAL

Jenny Miranda Acosta
jenny.miranda@grupomacom.com

ASISTENTE DE DISEÑO

Alejandra Huizar Villalobos

COMERCIALIZACIÓN

Arelí Giacomán Marcos
areli.giacoman@grupomacom.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

Cynthia Salas Ortiz
cynthia.salas@grupomacom.com

FOTOGRAFÍA

Nancy López

ASESOR DE IMAGEN

Lucero López Nava
Facetas

FOTOGRAFÍA SOCIALES

Antonio Hilario

PRACTICANTES

Mara Fajér Alonso
Karla Rodríguez Álvarez

LOGÍSTICA

Juan Pablo Martínez Reyes

COLABORADORES

Jacinto Faya Viesca / Judith Hernández Sada / Edgar Tejada /
Jessica Collado / Jorge López / Víctor Félix /
Fernando M. González Ruiz / Gloria del Carmen Muñoz R.

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Torreón

Tels: (871) 192 34 34 y (871) 192 47 67
Clzda. Cuauhtémoc No. 999-B Nte. Col. Centro
27000 Torreón, Coahuila. México
ventas@playersoflife.com

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Monterrey

Tels: (81) 1522 0536 / 37

IZA Business Center Plaza O2 Vasconcelos

Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle, San Pedro Garza García, NL México

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Chihuahua

Lateral Ortiz Mena 1607 2°Piso

Colonia Residencial Campeste

Tel. (614) 200 37 08 / 09

31238 Chihuahua, Chihuahua. México

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 5 No. 51. Fecha de publicación: 1 de Junio de 2010.
Revista mensual, editada y publicada por Grupo MACOM. Clzda. Cuauhtémoc No. 999-B Nte.
Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: María Isabel Belausteguigoitia
Giacomán. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Certificado de Licitud, Título y
Contenido: En proceso. Título de Registro de Marca: 1005840. Impresa en México. Grupo MACOM
investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza con las 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

PUNTO DE VENTA:



Carmona Impresores

(871) 707-4200

ventas@carmonaimpresores.com.mx

01800-228-2276

01800-228-2676

Carta Editorial

Edición 51 Junio



Este mes disfrutamos de lleno el ambiente mundialista, que propicia la convivencia familiar y con los amigos, pues el inicio de la Copa del Mundo es un suceso que todos esperamos con emoción. También en junio celebramos el Día del Padre, que nos invita a pasar agradables momentos de festejo. Considerando lo anterior, en este número incluimos contenidos relacionados con el futbol no sólo como uno de los deportes con más fanáticos en el planeta, sino como un gran negocio: te recomendamos nuestras secciones Economy & Sports y Todopoderoso. Asimismo, consulta

nuestras sugerencias PLAYERS & Gifts para agradecer a los papás en su día.

En nuestra portada reunimos a los candidatos más relevantes a Gobernador del estado de Durango y a quienes contienden por la Presidencia Municipal de Gómez Palacio, que además de acompañarnos en el principal espacio de la revista, en la sección La Propuesta 2010 dan a conocer ampliamente algunos planteamientos de su plataforma política de sustancial interés para una decisión ciudadana fundamentada que se reflejará en las urnas el próximo 4 de julio.

De igual manera, continuando con los preparativos para tus próximas vacaciones, te ofrecemos información que debes considerar para un viaje diferente en la tendencia del turismo de rutas en nuestro país: Recorrer México te brinda amplios datos acerca de una selección de opciones de esta clase. De igual manera, sea en tus días de asueto o por negocios, o simplemente por disfrutar, en PLAYERS Top Gourmet 2010 te damos a conocer de qué restaurantes debes ser comensal en la ciudad de México y en La Laguna.

Estamos seguros de que la edición que aquí te entregamos contiene todo lo que requieres para estar informado y entretenido.♥

Alejandro Martínez Filizola

FUT & VINO

HAZ LA
PRUEBA



Vinoteca Torreón

Blvd. Independencia #1111 L-26
Col. Granjas de San Isidro
t. 718 1997 y 717 2338

La distinción es no excederse.



CON TELCEL
ESTOY SIEMPRE
CONECTADO

Planes Netbook

Navega donde quieras en tu Netbook
con Banda Ancha integrada



desde:
\$543.95¹ al mes
IVA INCLUIDO

Precios incluyen IVA. (1) Pago correspondiente a la mensualidad de \$543.95 en un Plan a 24 meses con servicio Internet Telcel y llegar al corte los Mb no consumidos se eliminarán. Si piensas viajar te recomendamos contratar un Plan Internet Roaming Internacional, navegación será bloqueada. Al iniciar el siguiente ciclo de facturación la navegación será reactivada de manera automática. Si lo utilizas dentro del Territorio Nacional. En caso de utilizar servicio fuera de Territorio Nacional se cobrará el Roaming Internacional de y Distribuidores Autorizados Telcel.



...Y si ya tienes tu Laptop
adquiere:

Banda Ancha Móvil

Tenemos un plan
a tu medida elige el tuyo²

Megas	Precio
1 GB	\$299
2 GB	\$349
3 GB	\$399
5 GB	\$449
10 GB	\$599

Incluye
NETBOOK
y servicio de
Internet
Telcel

Equipos
GRATIS



ZTE MF026

HUAWEI 1550

NOKIA C510

financiamiento de equipo Mobinnova SZ901. Los Mb incluidos en los paquetes deberán ser consumidos dentro del ciclo de facturación, si
(2) Todos los planes de Internet cuentan con un límite de consumo máximo mensual. Una vez alcanzado este límite de consumo, tu
deseas, puedes adquirir un paquete adicional de Internet para continuar navegando. Las tarifas detalladas corresponden a los servicios
acuerdo a las tarifas vigentes. Para conocer costos y planes visita www.telcel.com/bat Más Información en Centros de Atención a Clientes

 **telcel**
MEX

A promotional image for Chama Gaúcha Brazilian Steakhouse. The background shows the restaurant's exterior with a large sign that reads "Chama Gaúcha BRAZILIAN STEAKHOUSE". The sign features a flame motif. In the foreground, on the left, is a large, succulent skewer of grilled meat, likely Picanha. At the bottom, there is a plate of food including yellow rice, green beans, and sliced tomatoes. A Brazilian flag is also visible in the lower center. The text "Todo el Sabor de Brasil en San Antonio" is overlaid on the image.

Chama Gaúcha

BRAZILIAN STEAKHOUSE

Todo el
Sabor
de
Brasil
en
San Antonio

CHURRASCARIA

ORDEM E PAZ

CHAMA
GAÚCHA



BRAZILIAN STEAKHOUSE

*Vive uma experiencia
Brasileira!*



San Antonio
18318 Sonterra Place
San Antonio, Tx 78258
210 564 9400

Chicago
3008 Finley Road
Downers Grove, Il 60515
630 324 6002



Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



Por más de 35 años

la familia Kuper ha mantenido la tradición de excelencia en los mercados de bienes raíces de San Antonio y Hill Country. Estamos orgullosos de formar parte de la rica herencia de nuestra ciudad y de nuestra afiliación con la marca de lujo Sotheby's International Realty.

Llámenos para hacer una cita con alguno de nuestros extraordinarios agentes.

KuperRealty.com

130 agentes en tres oficinas para apoyarlo | Central San Antonio 210.822.8602 | North San Antonio 210.698.3100 | Hill Country-Boerne 830.816.5260

Cada oficina es operada independientemente.

DESTINO L I V I N G

30 Destino Drive



Bienvenido a Destino Living. 30 exclusivas residencias que reflejan sus expectativas de estilo de vida, creando el siguiente nivel de élite en San Antonio. Bienvenido a un lugar en donde todo ha sido elaborado de acuerdo a sus especificaciones. Bienvenido al lugar más ambicionado en la Ciudad.



Negocios y Placer. Destino le ofrece los servicios necesarios. Manténgase conectado con un *business center* y *media room* con todos los adelantos tecnológicos. Relájese en nuestra alberca, spa o sauna, o si así lo prefiere descanse a sus anchas en la *roof top terrace* o en el *lounge*.

LAURA DELGADO DIPPEL

International Sales Manager
Destino Living
Hablo Español

c 210.413.1998

Laura.Dippel@SothebysRealty.com



Kuper &
Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



LIZ BLUE BRADEN

Project Manager & Sales
Destino Living

210.219.5324 c

877.863.3030 toll free

Liz.Braden@SothebysRealty.com

A PUNTA DIAMANTE COMMUNITY MARKETED EXCLUSIVELY BY KUPER SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY



CONTENIDO

Junio 2010



82 La Propuesta 2010

Jorge Herrera Caldera

José Rosas Aispuro

Augusto Ávalos

Rocío Rebollo

84

86

88

90

62 Top Gourmet
ciudad de México

63 Nobu

64 Biko

66 Bellini

68 Pujol

69 PF Chang's

52 Recorrer México

Turismo de Ruta

70 El sabor de La Laguna

71 Gourmet Cimaco

72 La Patata

73 Oriental Grill

74 Bistro Garden

76 Rincón del Bife

77 Tío Riki

78 La Majada

80 Duomo Café



28

PERFILES

Miguel Ramos y Steak Palenque,
icono lagunero

32

AS BAJO LA MANGA

Emprendedores del ramo restaurantero
en la Comarca



38

ECONOMY & SPORTS

El Mundial como negocio

43

PLAYER & GIFTS

Sugerencias para halagar a los papás
en su día



14 PUNTO DE VISTA
El tiempo se nos escurre...

22 ECOLATINA
Tyson, ejemplo de innovación en la crisis

30 EJECUTIVOS EN ASCENSO
José Luis Rodríguez, su papel en el ITESM
Campus Laguna

ESTILO & GENTLEMAN
Look mundialista 40

TRAVESÍA
Sudáfrica, un atractivo destino 48

PLAYER DEL AYER
Augusto Harry de la Peña:
descubridor de la Zona del Silencio 92

FINISH
Eduardo Zermeño y sus retos
deportivos 94

ADVANCE
Ports to Plains 102



un PLAYER está en la jugada.

NUEVO Y MEJOR
CONTENIDO



Suscríbete a través de nuestra
página de Internet y recibe la
revista en la comodidad de tu
casa u oficina

www.PLAYERS IN LIFE .com



Por Jacinto Faya Viesca
Columnista

El presente se nos escurre como agua entre los dedos

Hombres de negocios muy exitosos y personas sumamente ocupadas en sus trabajos, podrían decirnos que ellos sí viven con intensidad el “presente”, y tan es así, que consumen hasta el último segundo de su tiempo.

La capacidad de autoengañarnos es enorme, y creo que dicha capacidad se da porque no podemos soportar nuestra conciencia; la conciencia que en cualquier momento puede preguntarnos quiénes somos y hacia dónde vamos. Es un hecho que quien actúa carece de conciencia en ese momento, y quien en un momento dado está plenamente consciente de algo, no puede estar actuando.

Estar muy ocupado haciendo cosas no significa situarse en el presente, ya que hacer tiene una fuerte tendencia a preparar el futuro. La motivación principal del estudio y desarrollo de la ciencia es la preparación del futuro. Y como la ciencia es siempre algo inacabado, incompleto, un claroscuro, el científico es un sediento perpetuo que anhela mayores avances: alimenta su hambre de ciencia no del hartazgo de lo ya sabido, sino de lo que está por saber. Aquí aparece el futuro como motor fundamental de la ciencia.

La ciencia, al ser algo incompleto y orientado al futuro, no nos sacia, razón por la que todas las ciencias son incapaces de darle a nuestra alma la menor orientación y tranquilidad. Nuestro sentido del honor que tanto cuidamos, nuestros anhelos de mayor conocimiento en muchos campos de la vida, toda la variada gama de emociones y sentimientos vinculados con nuestro concepto y ejercicio de la libertad, nuestra repugnancia a estar equivocados, nuestro aferramiento a tener la razón; todo esto, nace y se desarrolla por la pretensión inconsciente de preparar nuestro futuro.

Si nuestro compromiso fuera con lo más puro de la vida y no con el futuro, no estaríamos permanentemente martirizándonos en querer conciliar deseos con alta carga emocional, que por naturaleza no pueden ser conciliables jamás: queremos continuar estrellándonos en nuestro afán de perfeccionismo, y luego nos preguntamos, ¿por qué negamos toda creencia y todo principio político?; creemos en algo cuando estamos satisfechos de ese conocimiento, pero como somos perfeccionistas, no podemos creer, ya que nuestro perfeccionismo nos induce a estadios superiores de credos y principios.

Quisiéramos vivir bajo los principios más nobles de la humanidad, pero como ello nos conduce a una vida más simple y de respeto, no podemos cumplirlo, pues en nuestro futuro nos vemos como triunfadores, y ya sabemos que el triunfo implica que muchas veces aplastemos a otros. Quisiéramos contemplar la naturaleza y asombrarnos ante las bellezas de la vida, del amor, de la entrega a otros, pero nuestro miedo al futuro nos obliga a saber cada vez más, aun y cuando ese saber nos aleje de la vida.

En vez de más calidad de vida, queremos más años de vida; en vez de una relación más estrecha con nuestros hijos y cónyuges, nos preocupamos por trabajar más para dejarles una protección económica, aun y cuando en la lucha por esa protección descuidemos casi por completo nuestra relación amorosa con ellos. El espanto del futuro vuelve a aparecer: ser responsables con nuestros hijos, pero no

logramos entender que esa responsabilidad está muchísimo más vinculada con la vida en común que con su apartamiento, dadas las tareas de preparación económica del futuro de nuestros seres queridos.

Y lo más irracional de todo, nos dice Critilo, es que la ciencia es sólo conocimiento y no un principio ético de vida; que toda la tecnología carece del mínimo principio de una sólida orientación de la vida; que nuestro afán de continuo perfeccionamiento está peleado con la poesía, el arte, la contemplación y el amor; el gran colmo de irracionalidad de todo esto, es que esa ciencia, tecnología y perfeccionamiento está manejado por seres humanos que padecemos de una enorme irracionalidad, sin darnos cuenta de ello.

¿No es irracional que el más espectacular avance de la física se haya comprobado con la explosión de las bombas atómicas lanzadas contra Hiroshima y Nagasaki, sólo por la pretensión criminal del Presidente Truman de humillar a Japón en la Segunda Guerra Mundial? ¿No es irracional que toda la ciencia y la tecnología hayan avanzado inmensamente en los últimos cien años con una clarísima tendencia al futuro, para llegar a nuestro presente, en que padecen hambre más de mil millones de seres humanos? ¿Y en nuestras vidas individuales, no le estamos apostando casi todo a un futuro que no existe, en demérito de un presente que se nos escurre como agua entre los dedos?♦



510 caballos trabajando de un modo que las sociedades protectoras de animales podrían objetar.

ML 63 AMG. Velocidad única.

www.mercedes-amg.com

¡Visita a tu distribuidor Mercedes-Benz y conoce los nuevos modelos 2010!



AMG

Mercedes-Benz

01 800 92 MERCEDES Mercedes-Benz México, S. de R.L. de C.V., se reserva el derecho de cambiar las especificaciones, equipos, colores y condiciones antes mencionados en cualquier momento sin necesidad de previo aviso. "Mercedes-Benz" y "AMG" son marcas de Daimler.

Automotriz Lagunera. Blvd. Independencia 1000 Ote., Centro, Torreón, Coahuila. Tel. (871) 747 57 00

Complejos de Edipo y Electra



¿Realmente operan hoy?

Como parte de etapas en el desarrollo de la personalidad, ambos comportamientos son totalmente normales, sin embargo, es importante nunca perder de vista la manera en que se presentan para que se vivan adecuadamente.

Por MC Judith Hernández Sada
Psicóloga Clínica CRI Torreón

Partimos de la base de que estos “llevados y traídos” complejos son términos psicoanalíticos inspirados en la mitología griega por S. Freud (Edipo) y C. Jung (Electra), quienes hacen referencia a una atracción afectiva de los hijos(as) hacia el padre o la madre, dependiendo el caso, por el sexo contrario. La diferencia entre aplicar el complejo de Edipo y el de Electra, es que el primero hace referencia al “romance” del hijo varón a la madre, y el segundo de la hija al padre; o bien, a la persona que lleve a cabo el rol antes mencionado, pues hay familias que carecen de la presencia física y/o emocional de alguno de los progenitores, y personas externas a la familia nuclear relevan el rol.

Quisiera señalar que hace algunos años el término asignado de Electra se consideró obsoleto, dejando al complejo de Edipo como único para definir esta inclinación que se da hacia el padre del sexo opuesto al del hijo. En la mayoría de los casos estos principios se evidencian cuando los infantes manifiestan sus deseos de casarse con el padre o la madre, por lo que a tal etapa se le denomina “época del romance familiar”. Las niñas intentan parecerse más a sus madres imi-

tando conductas, formas de vestir, hablar, etcétera, a fin de “atraer” al padre, y a la par identificándose con la figura materna. En los niños sucede algo semejante: utilizan la loción del papá, los zapatos, quieren parecerse a él, y así “gustarle” a su mamá, y simultáneamente se identifican con el progenitor.

El complejo de Edipo es una etapa común y características en el desarrollo de la personalidad entre los tres y los seis años, la cual comienza a diluirse con el pasar del tiempo y desaparece conforme a una trayectoria predeterminada, al iniciarse la siguiente etapa; también influye la llegada de un nuevo miembro a la familia (hermano) y un regaño fuerte, entre múltiples factores más; al final resultarán indiferentes los motivos ocasionales de desaparición e incluso es posible que no podamos encontrarlos.

Este tema es extenso y depende de cada caso, familia y patrones de conducta en ellas, por lo que un amor sano de los padres a los hijos fomentará el óptimo desarrollo emocional y físico. Un psicólogo clínico sin duda es la persona apta para encausar a los padres en el apoyo de la psicoeducación. ♦

Vive a tu manera,
fluye como el agua



TOMA AGUA DIARIAMENTE

"CIEL" es una marca registrada y propiedad de ©The Coca-Cola Company 2008

un producto de The Coca-Cola Company

ciel

Vacacionar en México

11

La creación de centros turísticos integralmente planeados ha sido impulsada por la Secretaría de Turismo.

198

millones de dólares es la inversión que contempla el complejo turístico Artesana, realizado actualmente en San Miguel de Allende.

5

Estados integran el programa Ruta de los Dioses: Oaxaca, Puebla, Tlaxcala, Veracruz y Distrito Federal.

De hasta

1,500

condominios son los grandes proyectos habitacionales existentes en Puerto Peñasco, Sonora.

1,562.93

A millones de pesos asciende la inversión que durante 2010 hará el Gobierno federal dentro del proyecto Renacimiento de Huatulco.

Una red de

27

escalas marítimas conforma a la Escalera Náutica, desarrollada en las costas del Pacífico y el Mar de Cortés.

Por

160

kilómetros se extiende el corredor de playa de la Riviera Nayarit, que abarca de Nuevo Vallarta a San Blas.

750

mil turistas anuales son los que tiene previsto albergar para el año 2025 el proyecto Litibú, en Bahía de Banderas, Nayarit.

Con una generación de

80

mil empleos permanentes, el Centro Integralmente Planeado Costa del Pacífico, al sur de Sinaloa, es el proyecto turístico más ambicioso de México.

4

son las principales entidades que acaparan la inversión inmobiliaria turística: Guerrero, Baja California, Quintana Roo y Nayarit.

Fuentes: Secretaría de Turismo (SECTUR) y Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR), información correspondiente a 2009 y 2010.



Óptica
Del Rosario

Ray-Ban

Miradas que impactan...

721.2227 721.5252

Paseo de la Rosita no. 915 col. Campestre la Rosita, Torreón Coahuila.

Los que saben de RESTAURANTES

Su opinión de expertos es necesaria al momento de elegir los mejores sitios para comensales exigentes.

GUÍA MICHELIN



Esta guía gastronómica internacional de renombre mundial fue publicada por primera vez en 1900 por André Michelin. A partir de 1920 se comercializa y aparecen los restaurantes con información referente a su calidad. En 1926 comienza a aplicarse la estrella para designar a los mejores restaurantes, y en 1931, da inicio la clasificación en una, dos y tres estrellas.

CONDÉ NAST TRAVELER

Especialista en viajes, esta reconocida revista cataloga cada año a los mejores restaurantes del planeta. Su extensa lista contempla platos de distintos rangos de precios e incluye las mejores mesas del Caribe, Asia, Europa, Estados Unidos, Canadá, África y Latinoamérica. Además contempla otros listados como "Los restaurantes más románticos del mundo" y "Los restaurantes más hot del mundo".



RESTAURANT



Desde hace nueve años esta revista especializada entrega los premios S. Pellegrino a los que considera los mejores restaurantes del mundo. Los premios tienen como base los votos concedidos por un jurado formado por jueces internacionales, conocido colectivamente como la Academia Nespresso. Los lectores de la publicación fundada en Londres en 2001, también tienen voz y voto.

ACADEMIA NESPRESSO

Organización compuesta por 806 miembros, seleccionados gracias a su opinión de expertos de la escena gastronómica internacional. Para crear la academia y darle una representación mundial justa, se dividió al planeta en 26 regiones geográficas, cada una de las cuales tiene un Presidente nombrado por el nivel de conocimientos sobre los restaurantes de su zona.



DISTINTIVO H



Higiene, confianza y seguridad
en el manejo de los alimentos.

Reconocimiento otorgado por las secretarías de Turismo y Salud, a aquellos establecimientos fijos de alimentos y bebidas (restaurantes y cafeterías), por cumplir con los estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004. Cuando el establecimiento se sujeta a dichos estándares y los cumple, se entrega el Distintivo H, con vigencia de un año.

Fuentes: Vía Michelin (www.viamichelin.es), Condé Nast Traveler (www.revistatraveler.com), The World's 50 Best Restaurants (www.theworlds50best.com), Academia Nespresso (www.nespresso.com) y Secretaría de Turismo (www.sectur.gob.mx)



FoodService

PRINCIPAL COMPAÑÍA
PROVEEDORA DE POLLO
en productos de valor agregado



- Amplio portafolio de productos para enriquecer tu menú
- Innovación constante
- Rentabilidad para tu negocio
- Soporte y servicio

Contáctanos: 01.800.**TYSON** (89766)

www.tyson.com.mx



La experiencia de Tyson de México

Innovación y competitividad en medio de las crisis

Más allá de la crisis económica mundial que afectó a México durante 2009, Tyson de México ha permanecido firme en apostar por nuevas inversiones, productos y marcas, junto con la eficientización de los canales de distribución, demostrando que un periodo recesivo puede representar una oportunidad y no sólo una amenaza.

Por Jorge López
Relacionista Internacional

Según nuestra experiencia económica nacional, un gran número de empresas ven a las recesiones no como una oportunidad, sino como una amenaza a sus ingresos. Perciben a los desbalances macroeconómicos como una señal que les exige mantener una producción y mercadotecnia con enfoques austeros, en espera de que las condiciones financieras muestren estabilidad. Sin embargo, las compañías que se mantienen competitivas y que incluso llegan a presentar incrementos en sus utilidades durante estos periodos, nos muestran que es todo lo contrario.

Tal es el caso de Tyson Foods, Inc., compañía fundada en 1935 y que actualmente es la mayor procesadora y comercializadora de carnes de res, pollo y cerdo en el mercado mundial. De procedencia estadounidense, también produce en Argentina, Brasil, China, India y México, con una presencia de mercado en más de 80 países.

La clave de su éxito reside en el hecho de mantener una serie de estrategias mercadológicas y productivas flexibles que le han permitido adentrarse a nuevos nichos de mercado durante los últimos años, como lo es el de la alimentación para ganado y animales domésticos en México.

Para esta acción la compañía inauguró en 2009 una planta de aceite y proteínas ubicada en El Porvenir, en Gómez Palacio, Durango. La planta con una inversión de 12 millones de dólares, con

equipo a base de energía renovable, es la más grande de nuestro país, permitiendo a la transnacional un incremento de 40% en su capacidad de procesamiento de insumos.

Durante una recesión económica, naturalmente los consumidores buscan gastar menos y ahorrar más, por lo que es lógico que la elección de sus compras sea más consciente, tendiendo a elegir cuidadosamente los productos que consumirán; de esta manera, en una recesión es cuando el mercado se vuelve más competido. Asimismo, los productos más elegidos en estos ciclos tienden a ser los que permanecen mejor posicionados en las opciones de los consumidores, en el transcurso y después de una crisis.

Por otra parte, su éxito se fundamenta en la optimización de su capacidad de distribución y logística, así como en la importancia que brinda a sus políticas laborales, incluyendo conducta profesional, liderazgo, sistemas de control internos, programas de capacitación y códigos de ética. Tan sólo cabe mencionar que en 2008 el Ethisphere Institute, organización dedicada a la investigación, desarrollo y propagación de mejores prácticas en ética y responsabilidad empresarial, calificó al programa de ética de Tyson de México como "superior a la norma", obteniendo el lugar 21 en la lista de los mejores programas de ética en general, y el segundo entre las compañías de alimentos.♥

Nuevo BMW
Serie 5 Sedan

www.bmw.com.mx



El placer de conducir

WHO KNEW EFFICIENCY COULD BE SO BEAUTIFUL.

Para nuestros diseñadores, los autos son un arte. Nacido de la verdad, la belleza y cientos de miles de sus mejores ideas. Como el totalmente nuevo BMW Serie 5. La tecnología detrás de nuestra distintiva parrilla de riñones es tan única como la rejilla misma. Mientras la mayoría de las rejillas permanecen abiertas para enfriar el motor, las nuestras usan una tecnología llamada Air Vent Control, que abre y cierra los ventilos de la rejilla, dependiendo de las condiciones. Los ventilos cerrados significan mayor aerodinamismo y un mejor consumo de combustible. Éste es sólo una de las muchas innovaciones del nuevo BMW serie 5; una Exploración de Belleza. Sigue explorando en www.bmw.com.mx

THE ALL-NEW BMW 5 SERIES. JOY IS AN EXPLORATION OF BEAUTY.

BMW EfficientDynamics
Less emissions. More driving pleasure.



Surman Autos
Bld. Independencia
esq. Río Alamos col. Magdalena
27010 Torreon, Coah.
Tels: (01-871) 749.40.00



reddot design award
winner 2010



Asesor Financiero Personal

¿Adquirirías servicios financieros en el súper?

Edgar M. Tejada García
Asesor Financiero
Independiente



Hoy las opciones de servicios financieros se han multiplicado, igual que las diversas formas de ofrecerlos, por ello hay que tener mayor cuidado al elegir.

Hoy uno puede abrir una cuenta “bancaria” con un empleado del supermercado, contratar un “seguro” con la compañía telefónica y un “crédito hipotecario” en una tienda de electrodomésticos... pero, ¿con quién se sentiría más seguro? Todo el que “vende” un servicio financiero se hace llamar “asesor financiero”, aunque en realidad hay grandes diferencias entre un “vendedor” y un “asesor”:

Características	Vendedor	Asesor
Preparación académica	Indeterminada, incluso sin relación con su puesto	Licenciatura y/o maestría en Finanzas, Economía, Administración de Empresas, Contaduría Pública, Ingeniería Industrial o Actuaría
Experiencia laboral	Ventas, atención al público, relaciones públicas o cualquier otra	Instituciones financieras (bancos, casas de bolsa, manejadoras de fondos y Sofomes); puestos relacionados con finanzas en empresas
Certificación o membresía	Autorizado o certificado sólo por la empresa en que trabaja	Organismos que aglutinan a instituciones financieras o cuerpos colegiados (CNBV, CNSF, AMIB, IMEF o CFA)
Relación laboral	Exclusiva con la empresa y con metas de venta que cumplir	Independiente, compromiso con sus clientes
Servicios	Regularmente sólo uno	Asesoría integral (ahorro, inversión, crédito, pensión, impuestos, fiscal, etc.)
Relación con el cliente	Pone los intereses de su empresa en primer lugar y luego los propios	Pone los intereses del cliente en primer lugar y ve por ellos

¿Qué es un Asesor Financiero Personal?

Es el profesional que ayuda a descubrir las necesidades financieras, analizando circunstancias pasadas, presentes y futuras, revisando la situación financiera general de una persona, y desarrolla un plan para alcanzar los objetivos que se haya propuesto.

Es fundamental preguntarse: ¿para qué quiero un asesor financiero? La respuesta se encuentra en los siguientes puntos:

-**Apoyar** a las personas para tomar la mejor decisión al proteger, acumular y conservar su patrimonio.

-**Orientar** en los casos de ahorro, inversión, crédito y presupuestación.

Muchas veces su función se considera innecesaria debido a prejuicios y paradigmas:

-¿Cuánto me cobrará un Asesor Financiero Personal?, ¡no podré pagarlo!, cuando regularmente sus ingresos se reciben por parte de las instituciones financieras en las que colocan los servicios recomendados a los clientes; otra opción es pagando un porcentaje sobre las utilidades obtenidas por encima de la situación prevaiente antes de su intervención o en los ahorros logrados sobre los gastos que se efectuaban en exceso.

-Los Asesores Financieros Personales sólo pueden ser contratados por empresas, cuando no sólo las empresas son candidatas a los servicios de estos profesionales, sino también personas físicas que no

requieren grandes sumas o inversiones fuertes, y simplemente todos aquellos que desean alcanzar objetivos financieros en las diversas etapas de su vida (comprar un bien inmueble, ahorrar para la educación de los hijos o para el retiro, invertir sus excedentes, obtener o reestructurar créditos y apoyo en ahorros fiscales personales).

Si estuviera en busca de apoyo para tomar decisiones relacionadas con el ahorro, la inversión o el crédito, ¿a quién acudiría? Recuerde que un Asesor Financiero Personal es un prestador de servicios, y que usted debe evaluarlo como a cualquier otro profesional, pues al igual que su médico, velará por algo muy importante: su Salud Financiera.♥

DATOS DEL COLABORADOR

Licenciado en Administración y Finanzas por la Universidad Panamericana (IPADE), con Maestría en las mismas disciplinas por la Universidad TecMilenio. Cuenta con una larga trayectoria en varias instituciones bancarias ocupando puestos clave en Banca Empresarial y Banca de Negocios y Empresarios. Es Asesor Financiero Independiente; imparte cursos y divulga la Cultura Financiera para empresas. Fundador de Finances Security & Savings, asesora en fondos de ahorro-inversión y pensiones, al igual que en manejo de riesgos. Colaborador invitado de la Universidad TecMilenio. editorial@playersoflife.com / www.finsesa.com

Porque en Quintero Joyeros
está el mejor regalo para papá



¡Te quiero papá!



TIMEX



Bld. Independencia #293 Bis otc. Col. Los Ángeles
27140 Torrcón, Coahuila, México
Teléfonos (871) 722-6868 y 65
E-mail: qjoyeros@hotmail.com



Consiente a tu empleado móvil

“El trabajo es donde tú estás”

En la actualidad la fuerza laboral que trabaja a distancia y pasa poco o nada de tiempo dentro de la empresa, es cada vez mayor, pues gracias a la tecnología, el trabajo se está convirtiendo en lo que hacemos y no en un lugar al que debemos ir.

Por **Jessica Collado**
López & Rubio Asociados

Las oficinas se quedan vacías la mitad del tiempo, consumiendo recursos, energía, capital corporativo, etcétera, surgiendo entonces el concepto de la oficina del futuro, y con ésta, la del empleado móvil. Basta una conexión a internet y un teléfono para trabajar desde la casa o cualquier otro lugar; esta nueva modalidad, que también se conoce como “oficinas virtuales”, permite al empleado el ahorro de tiempo, evitando el tráfico cotidiano, de las horas picos o aquel producido por manifestaciones y accidentes, entre otros factores.

Por eso aquí presentamos 10 consejos para tener éxito en el trabajo a distancia:

1. Cuando la comunicación entre el trabajador y la empresa se realiza a través del teléfono o correo electrónico, existe el riesgo de que la persona se sienta aislada de la organización. Para evitar que esto suceda, organice reuniones semanales o quincenales, ya sea en la oficina o por videoconferencia.

2. Cada vez que haya alguna novedad, informe a los trabajadores móviles. Si ellos contactan a clientes o proveedores en nombre de la firma, de seguro no querrán

enterarse de las noticias corporativas a través de otros.

3. Manténgalos actualizados sobre los avances tecnológicos que ayudan a mejorar el trabajo a distancia. Proponga métodos o programas que optimicen la organización de la agenda y las tareas.

4. En todo momento, demuéstreles confianza en ellos y en su labor. El trabajo a distancia genera aislamiento, por lo que el apoyo de la empresa es fundamental para crear un clima de cooperación y confianza. Si tiene que hacer alguna crítica, prefiera la comunicación telefónica que el correo electrónico, y sea muy cuidadoso con las palabras que elige.

5. A su vez, siempre que el trabajador móvil alcance un objetivo o logro, felicítelo. Al no tener compañeros de oficina con quienes discutir o intercambiar opiniones, el trabajador móvil a diario se encuentra ante un sinnúmero de dudas que debe resolver solo, por eso es tan importante el apoyo de la compañía.

6. Sea totalmente claro y específico con lo que pide. Tómese su tiempo para redactar los e-mails solicitando o explicando las ta-

reas que demanda. Asegúrese de que el trabajador las ha comprendido. Establezca las fechas y forma de entrega.

7. Si no recibe respuestas a los e-mails que ha enviado, recurra al teléfono. La tecnología avanzó mucho, pero también puede fallar. No sería la primera vez que un mensaje electrónico no llegue.

8. Para la reunión de fin de año o el aniversario de la empresa, no se olvide de invitar a los empleados móviles. Si quiere que se sientan como el resto, ofrézcales los mismos beneficios.

9. Aunque sepa que determinados empleados móviles trabajan desde sus casas, cuando los llama o escribe a primera hora, no les pregunte si estaban durmiendo o viendo TV. Está demostrado que quienes trabajan desde sus casas, están más comprometidos con su labor y le dedican más horas que quienes trabajan en las oficinas.

10. Estimule el encuentro entre los trabajadores móviles. Por ubicación o especialidad, divídalos en grupos y promueva una jornada en común.▼

EL TALENTO

DE TENERLO TODO BAJO CONTROL



LICENCIADO EN

LOGÍSTICA INTERNACIONAL

Estudia una de las carreras del futuro*. Dirige estratégicamente el flujo de productos y servicios, desde el punto de origen hasta el lugar final de consumo.

En el **Centro de Competitividad Logística** del Campus Laguna podrás llevar a la práctica tus conocimientos, habilidades y actitudes aprendidos en clases, en las áreas de compras, producción, transporte, almacenaje, distribución y satisfacción del cliente.

**Portal del Empleo de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social.*



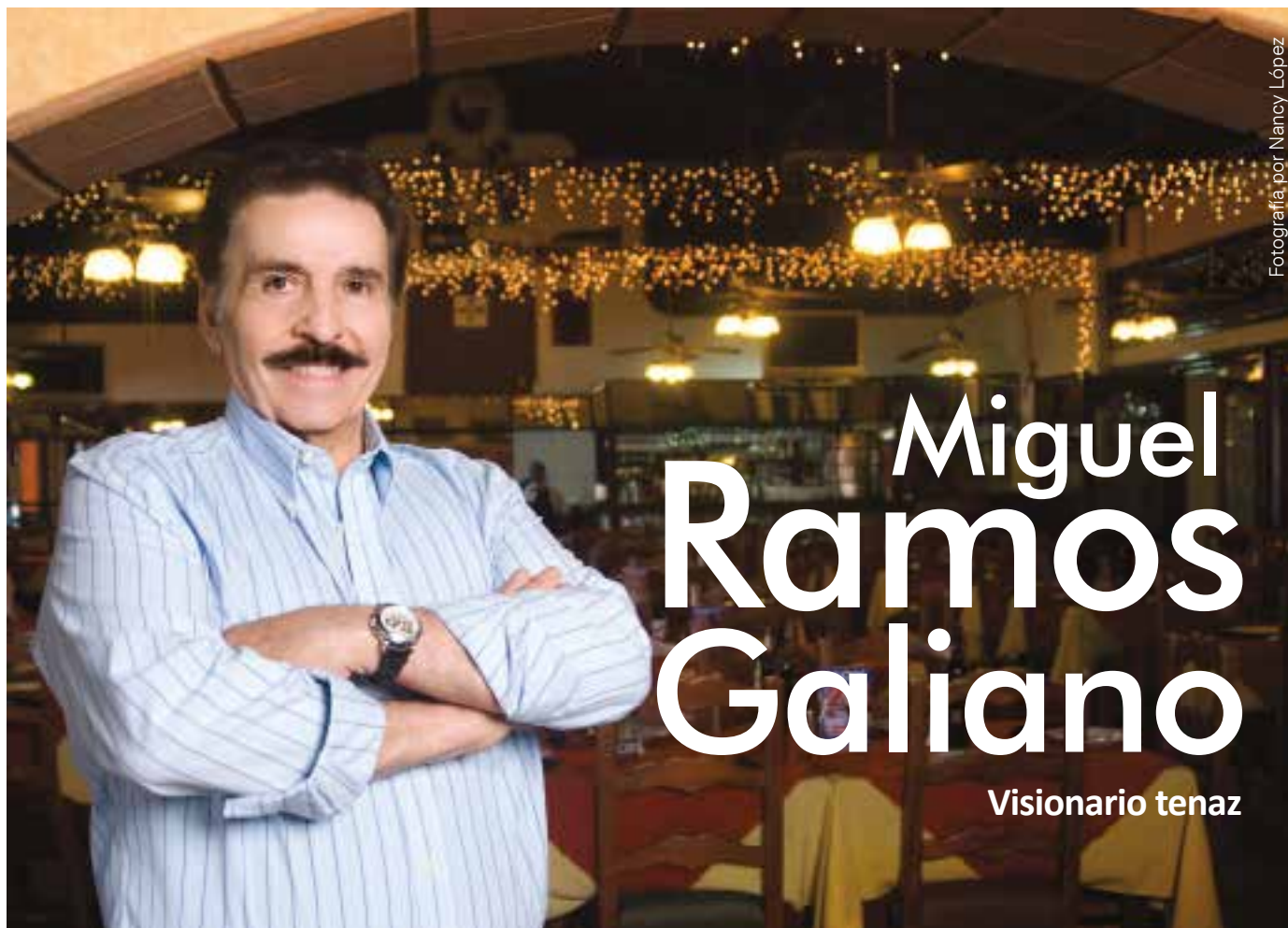
Informes: (871) 729 63 31 y 46, ext. 4226,
lulu.mtz@itesm.mx

www.lag.itesm.mx

VIVE LA CULTURA EMPRENDEDORA



**TECNOLÓGICO
DE MONTERREY®**



Fotografía por Nancy López

Miguel Ramos Galiano

Visionario tenaz

Dos décadas de experiencia y éxito, ofreciendo a los paladares laguneros las especialidades del Steak Palenque.

Miguel Ramos Galiano, de 66 años de edad, es propietario y Director del restaurante lagunero Steak Palenque, que abrió sus puertas hace 20 años. Antes de dedicarse a esta industria, Miguel y su esposa estuvieron enfocados en diversos negocios: viajaban a San Antonio y Houston por mercancía para comercializarla en su tienda Artículos y Objetos Importados; posteriormente establecieron un negocio proveedor de vinos y licores en una pequeña área de lo que hoy es el restaurante, pues deseaban incursionar en un giro que no les implicara viajar tanto.

La familia del señor Ramos estaba involucrada en la cuestión de los vinos, y por eso tuvo la oportunidad de conocer a los proveedores desde niño, aunque su padre no quería que se dedicara a ese giro. Por otra parte, la familia de su esposa es originaria de Durango, y decidieron invitar a algunos

de ellos a trabajar en los distintos locales que fueron abriendo.

Don Miguel se hizo del local donde hoy se encuentra el restaurante desde hace más de 20 años, primero lo rentó a la señora Esperanza González para establecer la proveedora de vinos y licores, y posteriormente ella se lo ofreció en venta; él, que se considera a sí mismo ambicioso de éxito, optó por adquirirlo.

Decidieron iniciar con la venta de carnitas, pero las ganas de sobresalir hicieron que poco a poco el establecimiento tomara forma, a pesar de que los primeros años fueron un fracaso casi rotundo. Pasaron una época muy difícil, sin embargo, el coraje de Miguel y la certidumbre de que el negocio debía despegar, impulsaron el desarrollo del proyecto. Le aseguró a su papá que algún día el lugar estaría lleno. Al principio la gente no quería ir al restaurante porque les parecía

que se ubicaba muy lejos, y entonces, para contrarrestar esta idea, surgió la promoción “la cena de tu pareja va por nuestra cuenta”, que con el tiempo se convirtió en “entre amigos, la cena de tu acompañante es gratis”. Así alcanzaron la preferencia del público los platillos que distinguen a Steak Palenque: cortes americanos y cabrito al pastor; también destacan los mariscos y otros de la cocina mexicana, como enchiladas, tacos, caldos y sopas.

El señor Miguel Ramos considera que el hecho de no darse por vencido, es la condición que lo ha mantenido estable durante dos décadas, a pesar de la competencia. Afirma que lo que más lo satisface de su trabajo, alentándolo a seguir, es el éxito que Steak Palenque ha alcanzado. Le encantaría seguir transformando el restaurante y verlo como siempre se ha esmerado en que sea: sin ningún defecto y con la cocina de primer nivel. ♦

La fuerza se ve,
también el sabor



Lo *Especial* cuenta



Fotografía por Nancy López

José Luis Rodríguez

Director de Desarrollo Institucional del ITESM Campus Laguna

José Luis Rodríguez es originario del Distrito Federal, tiene 36 años de edad y llegó a vivir a la ciudad de Torreón en 1994, cuando vino a jugar a Borregos Salvajes y a estudiar al Campus Laguna del Tecnológico de Monterrey. Inició sus estudios profesionales en el Campus Estado de México y al año de estar cursando su carrera, se cambió al Campus Laguna para continuar estudiando Comercio Internacional, y posteriormente obtuvo una especialidad en Mercadotecnia. Luego realizó la Maestría en Administración e hizo la especialidad en Negocios Internacionales.

Antes de colaborar en el Tecnológico de Monterrey, trabajó en la oficina de Gómez Palacio, Durango del Banco Nacional de Comercio Exterior (Bancomext), en las áreas de Promoción de Negocios, Centro de Servicios y Crédito y Finanzas, y fue encargado de la Oficina de Bancomext en la ciudad de Durango. En 2005 ocupó el puesto de Consejero Comercial de México en Hong Kong, siendo parte del cuerpo diplomático mexicano y desarrollando actividades de promoción de exportaciones y atracción de inversiones en Hong Kong, Macao y diversas ciudades de la provincia de Cantón

en China Continental. Durante su estancia en Asia también participó en proyectos de promoción internacional en otras ciudades asiáticas, como Shanghái, Beijing, Nueva Delhi, Mumbai y Bangalore. Estar en Asia fue la experiencia más compleja y significativa que ha vivido, pues trabajar en un sitio tan diferente no fue fácil, pero resultó tremendamente enriquecedor.

En 2008 y 2009 fue Director de Ventas Internacionales para América Latina en la canadiense Arxx Corporation, desarrollando negocios en Brasil, Argentina, Uruguay y República Dominicana, principalmente; pero también le fueron asignados mercados como el de España, Portugal y China.

Regresó a Torreón, ocupando el cargo de Director de Desarrollo Institucional en el Campus Laguna del Tecnológico de Monterrey desde agosto de 2009, encargándose del fomento al desarrollo, la internacionalización y la efectividad del Campus. Su mayor reto ha sido aprender los pormenores de cada uno de los departamentos que dependen de su área. Además, de igual manera imparte clases en la Escuela de Negocios.

Para llegar a varios de los puestos que ha desempeñado tuvo que concursar y ser

el mejor. Cada ascenso es un reto más grande, por lo que las exigencias también son mayores, y la mejor forma de afrontar los nuevos desafíos es mediante el estudio de sus nuevas funciones y la cercanía con las personas que conocen el puesto. Con perspectiva a futuro, José Luis desea consolidarse en el Tecnológico de Monterrey Campus Laguna y así aportar a la Institución lo mejor de él. Afirma que en este mundo tan competitivo, es muy importante mantenerse actualizado en muchos sentidos y le gustaría llevar a cabo otros estudios de posgrado. Para José Luis, tener éxito en cualquier organización depende de ser institucional, estar dispuesto a colaborar en el área en que seas solicitado y por supuesto, dar todo para alcanzar las metas.♥

Fuera de la oficina

- Familia: Soy hogareño, no salgo mucho; me gusta ir al cine con mi familia
- Deporte o actividad recreativa: disfruto mucho del beisbol y voy al estadio a ver a los Vaqueros Laguna con familiares y amigos
- Esparcimiento: juego *flag football* los fines de semana y me gustan deportes como futbol americano, box y basquetbol



Los instructores más capacitados

Más de 100 clases a la semana

Los aparatos más modernos del país

Abierta de lunes a domingo

Baños de lujo con vapor

Amplio estacionamiento con seguridad

TODO ESTO Y MÁS

EN EL ÚNICO GIMNASIO

CON ESTADIO INCLUIDO



iya abrimos!

www.rocksport.com.mx



José Antonio Borbolla, José Alberto Fuente y Ricardo Borbolla

Dirigiendolos restaurantes Tío Riki y Rincón del Bife

Estos tres jóvenes han consolidado un grupo de restaurantes con productos de primera línea y de parrilla argentina. Ricardo Borbolla Ramírez tiene 29 años, es el mayor de cuatro hermanos y está casado con Charo, con quien comparte un hijo de tres años llamado Alonso; siempre le ha interesado la administración y el manejo de personal, además disfruta de trabajar bajo presión. Le agrada estar con su familia y jugar golf con sus clientes, porque puede conocer sus opiniones fuera del ambiente de trabajo.

José Antonio Borbolla Ramírez, hermano de Ricardo, tiene 26 años, está casado con Cynthia Zamora. Le gusta relacionarse con su equipo de trabajo y establecer lazos de confianza. José Antonio de niño deseaba ser ganadero como su papá. Ricardo y José admiran profundamente a su abuelo Roberto, quien les inculcó ser personas sencillas y de

bien, y también les enseñó el valor del trabajo y el amor a la familia.

José Alberto Fuente González, de 26 años de edad, ha estado en el Rincón del Bife desde hace seis años, es Licenciado en Administración de Empresas y tiene estudios en Mercadotecnia y Estrategias para las empresas y Habilidades Gerenciales. Durante su infancia trabajó ocho años en el mercado con su tío Patricio González, con quien aprendió a tratar con clientes y proveedores. Conoció al chef Mark, quien lo invitó a trabajar con él, ocupando distintos puestos en cocina, administración, costos y auditoría, posteriormente se fue a estudiar a España y a su regreso se mudó a Cuernavaca para desempeñar el puesto de Gerente en la sucursal de allá, que es muy grande, pues cuenta con 115 colaboradores.

Cuando José Alberto estuvo nuevamente en Torreón, compartió una comida en el Rin-

cón del Bife con don Ricardo y José Antonio, y en ella surgió la idea del Tío Riki, que terminó de concretarse en otra ocasión mientras jugaban golf, hace aproximadamente un año.

Estudiaron la posibilidad de ofrecer a los laguneros una opción distinta de restaurante en el mercado, donde hubiera productos y servicio de primera calidad a precios accesibles. Está pensado para toda la familia, por la comodidad de sus instalaciones, y además es el sitio ideal para disfrutar de los deportes, porque está equipado con diez pantallas.

A seis meses de la apertura de Tío Riki, estos tres jóvenes emprendedores han realizado varias propuestas para que la marca y el negocio crezcan, pero aseguran que nada de esto hubiera sido posible sin el apoyo de don Ricardo. Actualmente ya consideran el siguiente restaurante que abrirán, pues tienen dos opciones muy tentadoras.▼



Sanatorio Español
Beneficencia Española de La Laguna

*De niño te veía gigante,
hoy te veo aun más grande...*

¡Gracias papá!



Paul McCartney

ayer y hoy

Ilustración por Victor Félix

Miembro del cuarteto más famoso de la historia, este talentoso de la música continuó su propio camino cuando The Beatles se disolvió. Su larga carrera se ha caracterizado por el éxito y la fortuna.

Sir James Paul McCartney nació el 18 de junio de 1942, en Liverpool, Inglaterra.

En 1953 ingresó al Instituto de Liverpool, el cual compartía el edificio con el Colegio Superior de Arte, donde más tarde conoció a John Lennon.

Ha aparecido varias veces en el libro de los Records Guinness, tanto por ventas de discos y sencillos, como por romper récords de audiencia y boletos agotados en cuestión de minutos para asistir a sus conciertos.

En marzo de 1969 se casó con la norteamericana Linda Eastman, la cual formó parte de su famoso grupo Wings, y con quien tuvo tres hijos.

Fue el primer cantante de rock en recibir la Orden de Mérito en Chile por sus servicios a la música, la paz y el entendimiento humano.

En principio la única fecha sería el 27 de mayo, pero debido a que las entradas se agotaron sólo a una hora y 32 minutos de haberse puesto a la venta, se negoció con éxito la apertura de la segunda fecha el 28 de mayo.

En 1973 fue multado por sembrar marihuana en su granja de Escocia, y en 1980 fue encarcelado en Japón por portarla.

Se estima que su fortuna alcanza los 1.2 billones de dólares, convirtiéndolo en uno de los roqueros que más dinero ha recaudado en la historia.

Hasta la fecha, es un ferviente vegetariano, filosofía que adoptó de su fallecida esposa Linda.

En el 2002 se casó con la ex modelo Heather Mills, con quien procreó a su cuarta hija biológica: Beatrice. Tras cuatro años de matrimonio, la pareja anunció su separación, proceso en que Heather recibió 45 millones de dólares.

Los días 27 y 28 de mayo se presentó en el Foro Sol de la ciudad de México, dentro de su Up and Coming Tour, después de ocho años de su último concierto en nuestro país.



PLAYERS of life invita a los ilustradores a participar en esta sección. En la próxima edición la estrella sera: Zinedine Zidane
Contacto: isabel@grupomacom.com

Tamaulipas es riqueza natural...

• El cielo • Cerro de Bernal • Tampico • La Pesca • Cenotes •

vive
TAMAULIPAS

www.visitatamaulipas.com
01800 710 6532

vive
México
www.visitmexico.com

Marcando el ritmo

En esta edición te presentamos relojes casuales, deportivos y lujosos en materiales de la mejor calidad, características que los convierten en piezas envidiables que de seguro no serán indiferentes a los ojos de los amantes de estas máquinas que marcan el tiempo. Algunos de ellos son resistentes al agua, por lo que sin duda pueden ser tus compañeros perfectos en estas vacaciones.

Hermès

Dressage Quantième Perpetuel

■ **Movimiento:** Mecánico de cuerda automática

■ **Material:** Oro blanco y pulsera en piel de cocodrilo

■ **Funciones:** Cronómetro y calendario perpetuo



Corum

Golden Tourbillon Panoramique

■ **Movimiento:** Mecánico

■ **Material:** Oro blanco y correa de piel negra

■ **Funciones visibles**



Concord

C1 Chronograph

■ **Movimiento:** Valgranges automático mecánico

■ **Material:** Aro protector de metal recubierto en caucho negro, cristal de zafiro, correa de caucho negro y broche desplegable

■ **Funciones:** Reserva de movimiento de 48 horas



□

Hermès

Squelette

- **Movimiento:** Mecánico de carga automática
- **Material:** Cristal de zafiro anti-reflectante en el bisel, hebilla desplegable de seguridad en acero y caja de acero
- **Funciones:** Resistente al agua



..... □

Louis Vuitton

GMT

- **Movimiento:** Automático
- **Material:** Correa de caucho negro
- **Funciones:** Calendario a las 3 y cronómetro

..... □

Romain Jerome

Moon Invader

- **Movimiento:** Mecánico automático
- **Material:** Correa de caucho negro y caja de acero
- **Funciones:** Resistente al agua



..... □

Corum

Admiral's Cup Chronograph 48 Grand Prix

- **Movimiento:** Cronógrafo de cuerda automática
- **Material:** Corona en titanio, protector de goma y vidrio de cristal de zafiro
- **Funciones:** Resistente al agua y dos contadores, uno a las 3 y otro a las 9
- **Edición limitada a 25 piezas**

Negocio redondo

SUDÁFRICA 2010



Con una audiencia estimada entre 35 y 40 mil millones de personas, 18 mil 850 medios y 483 mil visitantes, el Mundial de Futbol en Sudáfrica es la oportunidad perfecta para los grandes negocios.



El futbol es el deporte universal de nuestros tiempos, el más jugado y observado por espectadores de todo el mundo. De acuerdo con la Federación Internacional de Futbol Asociación (FIFA), 265 millones de personas practican este deporte en 207 países; mientras que el número de espectadores se cuenta en miles de millones.

Al hablar de futbol es casi imprescindible relacionarlo con la mercadotecnia. En términos financieros se estima que el negocio del balón representa la decimoséptima economía más importante del planeta, con ventas de 500 mil millones de dólares.

La Copa Mundial de 2006, en Alemania,

atrajo a una audiencia de tres millones de espectadores en los estadios, fue cubierta por 376 canales de televisión en 214 países y su impacto acumulado fue de 26 mil millones de personas en este medio electrónico (un promedio de 260 millones por partido, y con un récord de 608 millones en la final entre Francia e Italia), convirtiéndose en el evento más observado en la historia de la televisión.

Para el Mundial de Sudáfrica la audiencia estimada será de 30 mil millones de personas repartidas en medios informativos como televi-



sión, periódicos e internet, de las que 70% consumirán algún producto durante los juegos, de ahí la importancia que tiene para los patrocinadores.

En México el impacto económico del fútbol es aproximadamente de 0.7% del Producto Interno Bruto (PIB). El bien de consumo clave de los aficionados es la cerveza, pues si se presencia un partido dentro de un bar es la bebida que eligen 87% de los asistentes; si el juego se ve en un estadio, es la opción de 63%, y en el hogar la de 45% de los seguidores que prestan atención a sus equipos.

Factor clave para las televisoras mexicanas

El Mundial de Sudáfrica 2010 representa una magnífica oportunidad para que las televisoras aumenten sus ingresos. Según cálculos del grupo financiero Ixe, el evento podría representar entre 2 y 4% de los ingresos totales de la televisión abierta, lo que en términos monetarios significa cerca de 900 millones de pesos.

La participación de la Selección Mexicana de Fútbol en la Copa del Mundo 2010 implica para Televisa 30% de sus niveles de audiencia proyectados para este año. En caso de que el equipo nacional no hubiera calificado al torneo internacional, la televisora hubiera tenido pérdidas por 16.5 millones de dólares, 12% de las ventas del crecimiento total esperado para 2010.

En el caso de TV Azteca, las pérdidas hubieran sido menores, pero no por ello poco sustanciales. La audiencia de la televisora del Ajusco hubiera disminuido 15%, lo que equivaldría a 12 millones de dólares menos dentro de sus arcas.

En el Mundial de Fútbol Corea-Japón 2002, Televisa registró ventas por 437 millones de dólares, mientras que en Alemania 2006, las ganancias fueron de 400 millones. Por su parte, TV Azteca reportó que en 2002 ganó 25 millones de dólares por la transmisión del evento deportivo.

Gracias al Mundial de Fútbol 2010, los anticipos de publicidad por parte de las empresas son positivos. TV Azteca alcanza cuatro mil 605 millones de pesos (un incremento de 16%) y Televisa 17 mil 810 millones para la preventa en el segmento de televisión abierta (un aumento de 5.5%).

Este crecimiento se deriva de los anunciantes que comienzan a contratar pautas publicitarias para el periodo del Mundial de Fútbol en Sudáfrica. TV Azteca podría crecer entre 4 y 5%, mientras que Televisa aumentaría sus ingresos 5% gracias al impulso del Mundial.

El país anfitrión

Pero no sólo los anunciantes y los medios de comunicación, en especial la televisión, son los ganadores en este tipo de eventos, pues el país anfitrión, Sudáfrica, también se llevará una buena tajada del jugoso nego-

cio. La afluencia de turistas extranjeros se acrecentará 4.1%; además, la Inversión Extranjera Directa (IED) será de alrededor de mil millones de dólares.

Actualmente el turismo representa 8.2% del PIB de Sudáfrica (79 mil millones de rands sudafricanos, equivalentes a poco más de nueve mil 378 millones de dólares), pero se calcula que éste pueda representar más de 14% en 2010, lo que se traduciría en seis mil 612 millones de dólares en el PIB nacional.

Ahora el turismo se ve como el “nuevo oro” en Sudáfrica, pues en los 31 días que durará el Mundial de Fútbol se gastarán cerca de cuatro mil millones de dólares. Un turista promedio desembolsará 25% de su presupuesto en hospedaje, 18% en transporte, 15% en alimentos, 12% en entretenimiento y diversión, 15% en *shopping* y 15% en gastos diversos.

Además del turismo, la Copa del Mundo generará 415 mil 400 empleos directos e indirectos. La inversión del Gobierno sudafricano de 2006 a 2010 se estima en 47 mil 520 millones de dólares en infraestructura, incluyendo dos mil 67 millones sólo en 2010. Patrocinios y derechos constituyen 90 mil millones de dólares.

Así, los ojos del mundo estarán sobre Sudáfrica con entre 35 y 40 mil millones de personas, 18 mil 850 medios y 483 mil visitantes.▼



El *look* del Mundial

Te presentamos los jerseys de las selecciones más populares de este Mundial Sudáfrica 2010 para que vivas al máximo la emoción del fútbol; al igual que otras opciones de prendas y productos de entrenamiento, e incluso relojes de lujo alusivos a este gran evento deportivo. Todos, sin duda, indispensables para cualquier fanático que además sea un hombre caracterizado por estar siempre a la moda.



Reloj Hublot edición especial de la Selección Mexicana de Fútbol

Reloj Audemars Piguet
edición especial del bi-
centenario





◀
Reloj deportivo
PUMA de la
Selección Mexi-
cana

◀
Mochila de piel
Adidas para en-
trenamiento

▶
Reloj Hublot edición
especial Maradona

www.hublot.com www.audemarspiguat.com www.marti.com.mx

Consintiendo a papá

Hay que celebrar a papá como se merece, buscando el detalle que se adapte a sus gustos y que le brinde más comodidades y entretenimiento, ya sea en productos clásicos, como unos puros o una buena botella de whisky, o en tecnología de punta, con una navaja equipada con memoria flash o la nueva televisión Sony Bravia. A continuación te damos una lista de opciones para elegir.

Johnnie Walker Blue Label

Televisión Sony Serie NX800 BRAVIA, con alta definición e iluminación LED

Corbatas en estuche para viajar Louis Vuitton

Cámara Nikon COOLPIX P100 de 10.3 megapíxeles, con zoom óptico de 26x





← Agenda Damier Graphite
Louis Vuitton



→ Corbata color vino
Giorgio Armani



← Puros Cohiba ma-
duro 5 (en caja con
25 piezas)



← Navaja Vitirinox con
memoria flash de
16 GB



→ Pendulum de
Tag Heuer



← Reserva de Mar-
qués de Murrieta



← Whisky The Macallan 12 años



→ Pequeña chequera Burberry

↓ Billetero para cuatro tarjetas con monedero, piel de becerro con piel de cabra Montblanc



← Bolígrafo de resina negra y platino Montblanc

↓ Agua de colonia Acqua di Giò Men "Deep Sea" Edición Limitada de 200 ml. Giorgio Armani



↓ Portafolio en piel café Gucci



Quintero Joyeros T. (871) 722-6868 / www.sony.com.mx / www.johnniewalker.com / www.louisvuitton.com
www.nikon.com / www.habanos.com / www.victorinox.com / www.marquesdemurrieta.com
www.giorgioarmani.com / www.themacallan.com / www.burberry.com / www.montblanc.com / www.tagheuer.com



Pele y

Dos formas de ver y hacer el fútbol



La comparación entre estos personajes es tema de debate. ¿Quién es mejor: Pelé o Maradona? Para comenzar, Edson Arantes do Nascimento, más conocido por todo el mundo como Pelé, y el legendario Diego Armando Maradona, son los únicos jugadores que han sido nombrados por la Federación Internacional de Fútbol Asociación (FIFA) como futbolistas del siglo, según una encuesta realizada por el organismo en el año 2000.

Pelé nació en Três Corações, Brasil, el 23 de octubre de 1940. Al inicio de su carrera deportiva fue rechazado por los principales clubes de fútbol brasileños, hasta que en 1956 fue fichado por el Santos. Por su parte, Maradona, quien nació en Buenos Aires, Argentina, el 30 de octubre de 1960, comenzó su formación con Argentinos Juniors, logrando ascender ocho divisiones, de novena a primera, en tan sólo dos años.

En su época como futbolistas, Pelé y Maradona vistieron la camiseta número diez. Sin embargo, al parecer es lo único que tienen en común. Eran y son diametralmente opuestos como futbolistas y seres humanos. Por un lado está Pelé, el atacante, cuya zona de acción era el área penal, que marcaba goles a granel. Por

el otro, Maradona, el orquestador de juego y goleador, técnicamente brillante, caprichoso e impulsivo dentro y fuera del terreno de juego. Dos formas totalmente distintas de ver y hacer el fútbol.

Genios del balón

Pelé dedicó más de la mitad de su vida al FC Santos y festejó diez títulos nacionales con este club. A nivel internacional, se consagró tres veces como campeón mundial con Brasil, la primera en 1958, a los 17 años de edad. Además, durante su brillante carrera logró anotar mil 282 goles en mil 366 partidos (760 en juegos oficiales y 522 en amistosos).

Maradona sacó al Club Nápoles del anonimato, conduciéndolo dos veces al título nacional y al campeonato en la Copa UEFA. Con la Selección Argentina ganó el Mundial de México en 1986, volviendo a integrar el plantel que logró el subcampeonato de la Copa del Mundo de Italia en 1990.

En cuanto a sus capacidades futbolísticas, el delantero brasileño tenía una fuerza de ataque mortal y una gran confianza en sus habilidades, incluso desde que era muy joven. Poseía un gran remate de cabeza y fue un jugador que a menudo asistía a sus compañeros con pases

Maradona

Como jugadores ambos vistieron la camiseta número diez, al parecer único rasgo que tienen en común, pues los dos son diametralmente opuestos dentro y fuera de la cancha.

precisos, características que lo transformaron en un delantero versátil y goleador nato.

En cambio, el argentino conocía todos los trucos y fintas con el balón, dominaba el esférico mejor que nadie, era un as del toque corto, del pase largo, de los tiros libres y de los penales. Era un orquestador del juego.

Fuera del campo, la vida que han llevado Pelé y Maradona dista mucho la una de la otra. Pelé ha sido nombrado Embajador y "Ciudadano del Mundo" por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), además ha ocupado cargos honorarios dentro de la FIFA y el Fondo de Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF). Mientras que Maradona tiene tras de sí una larga saga de episodios escandalosos, muchos de ellos relacionados con el consumo de drogas.

Herederos de sus glorias

La rivalidad entre estos astros del balompié ha desatado una serie de declaraciones, incluso entre ellos. "Yo jugué diez años en el fútbol europeo y Pelé jugó en el fútbol sudamericano. Si bien ganó mundiales y todo, jugar en Europa es otra cosa. Aunque no por eso soy mucho mejor que él ni nada por el estilo", mencionó Maradona. A lo que Pelé

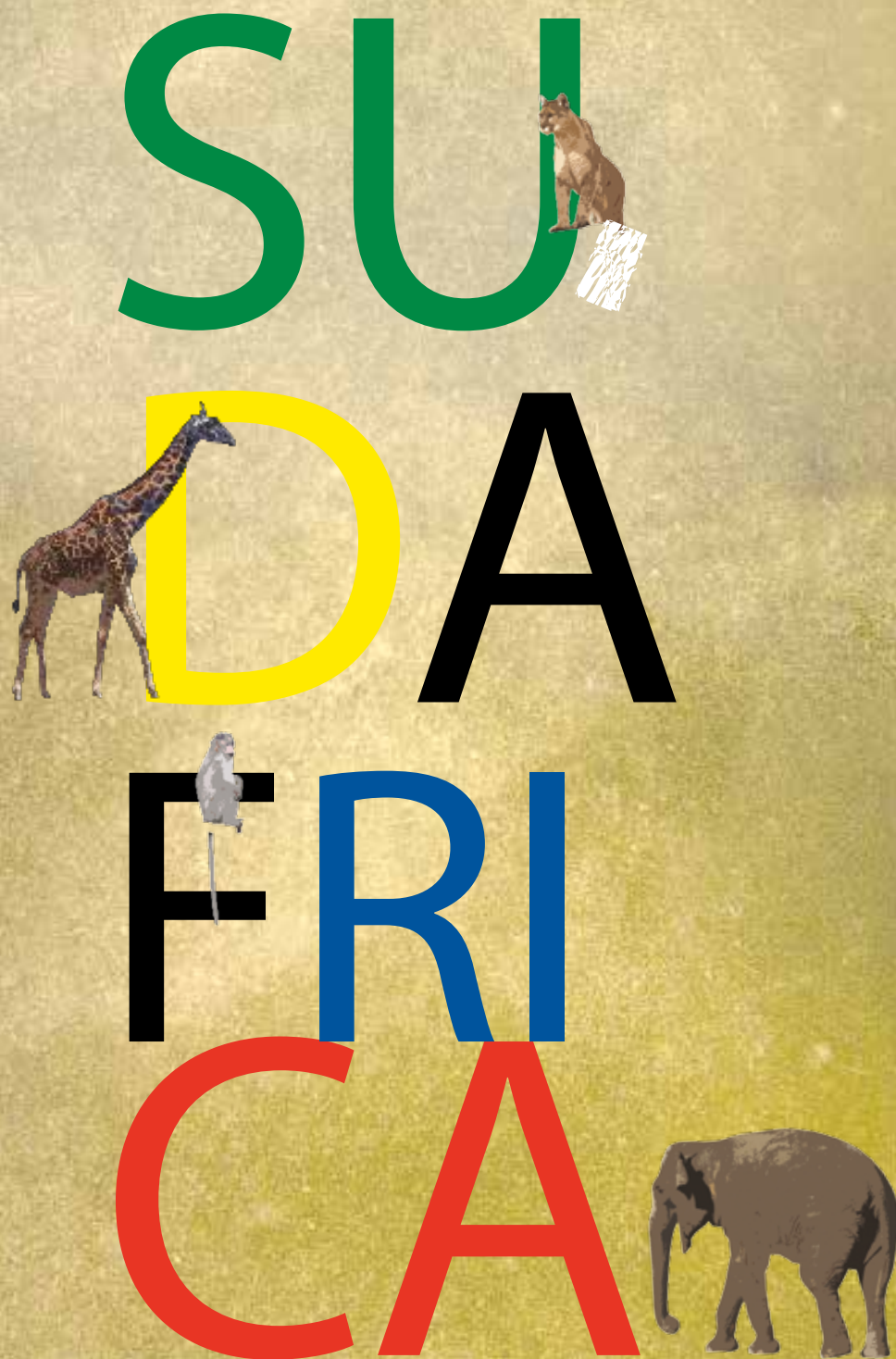
respondió: "La gente discute si Pelé o Maradona. Alfredo di Stéfano es para mí el mejor, era mucho más completo. Maradona es un gran jugador, pero no pateaba bien con la derecha y no hacía gol de cabeza. El único gol de cabeza importante que marcó fue con la mano".

¿Quién es el mejor de los dos? Se trata de una pregunta que para muchos no tiene respuesta, sobre todo si se considera que ambos jugaron en épocas completamente distintas; todo era diferente, desde el ritmo y la táctica de juego, hasta la influencia de los medios informativos y la composición de los equipos que exhibieron sus genialidades.

Actualmente existen jugadores que buscan igualar y superar los logros de estos titanes. Entre ellos, Lionel Messi y Cristiano Ronaldo han conseguido despuntar por su talento, recibiendo incluso el visto bueno por parte de Maradona y Pelé. "¿Cómo no me va a poner feliz que Messi gane el Mundial? Se va a terminar la polémica Maradona-Pelé, y lo mejor del asunto es que Messi es argentino", comentó el ahora entrenador de la Selección Argentina. En tanto, Pelé ha elogiado la potencia física del portugués, así como su habilidad con la pelota para hacer goles.♥



SU DA FRI CA



Una gran aventura por el continente negro

Destinos exóticos y atractivos, un buen clima todo el año y excelente infraestructura turística, ofrecen al visitante experiencias únicas. Conoce de cerca las ciudades más sobresalientes de este singular país, sede del Mundial de Fútbol 2010.

Ciudad del Cabo

Es la urbe más antigua de Sudáfrica, incluso para alguno por su belleza rústica realmente es la madre de todas las ciudades. Con sus zonas aledañas conforma un centro cosmopolita, líder culinario, base sólida de un patrimonio rico y multifacético. En Ciudad del Cabo es difícil encontrar un turista sin nada que hacer, pues lo tiene todo: playas, paisajes, profundidad histórica, riqueza natural y vida nocturna.

Muy cerca de Ciudad del Cabo hay aproximadamente 200 bodegas donde se puede degustar el vino en todas sus variedades. Entre los lugares históricos para visitar se encuentran la Gran Iglesia, el Gran Parade, la Catedral Saint George, el Parlamento y el Castillo de Buena Esperanza. Otros sitios que es necesario no perderse son el Museo Marítimo, el Telcom Exploratorium y el acuario Two Oceans.

Sin embargo, existen dos puntos indispensables en el itinerario: Table Mountain y Robben Island. El primero es una montaña de cima plana a la que se puede acceder mediante el cable carril que llega hasta la cumbre y desde la que se tienen vistas absolutamente espectaculares de la ciudad y sus alrededores.

En Robben Island se ubica la prisión donde estuvo Nelson Mandela. Diariamente salen ferrys que realizan excursiones a través de las aguas infestadas de tiburones de la Bahía



Ciudad del Cabo

Table hacia Robben Island. Además del patrimonio histórico, la isla también es el hogar de una rica variedad de vida marina y aves.

Port Elizabeth

Es la quinta ciudad más grande de Sudáfrica y ciertamente una gema oculta, gracias a su línea costera aún no desarrollada. Port Elizabeth es un centro de atracción para el deporte, ya que alberga a algunos de los principales campos de cricket y rugby del país;

asimismo cuenta con canchas de golf de primer nivel. Con aguas templadas, la ciudad es ideal para los deportes acuáticos, la navegación y la práctica del buceo.

Dentro de sus atractivos ofrece centros de compras, mercados, excelentes restaurantes y una gran variedad de entretenimiento. Siempre ha sido un destino familiar, de modo que hay actividades para todas las edades. La Playa Humewood ha logrado el estatus de bandera azul como destino de playa de primer nivel.

Port Elizabeth es un paraíso para los amantes de la naturaleza, sus parques nacionales son grandes atracciones para quienes desean contemplarla en todo su esplendor. El Parque Nacional de Elefantes Addo se encuentra a tan sólo media hora del puerto y ofrece visitas guiadas para conocer un poco más sobre la vida del león, elefante, leopardo, búfalo del Cabo y rinoceronte. Kragga Kamma Game Park se localiza a las afueras de la ciudad, una ubicación ideal para quienes desean acercarse a una reserva natural pero no cuentan con el tiempo para realizar grandes desplazamientos.

Pretoria

Es el centro político y diplomático de Gauteng. Los aficionados al fútbol se sentirán como en casa aquí, ya que la mayor parte de la población es amante del fútbol o el rugby. Es una ciudad multicultural, con un aire decididamente internacional. Pretoria es sede de



Robben Island



las embajadas de países americanos, europeos, asiáticos y africanos. Posee un gran número de restaurantes que se ajustan a cualquier paladar cosmopolita.

El Union Building, el Monumento Voortrekker, la Universidad de Sudáfrica, el Teatro Nacional, son hitos arquitectónicos que le dan un carácter particular al igual que el Loftus Versfeld, probablemente el estadio deportivo más famoso de Sudáfrica y sede de la Copa del Mundo de Rugby en 1995. Otros lugares dignos de visitar son el Teatro Nacional, el zoológico y en las afueras de la ciudad, el cráter Tswaing en la Reserva Natural Tswaing, donde un meteorito se precipitó a tierra hace miles de años.

Los edificios históricos han sido restaurados y en la actualidad sirven como instalaciones de restaurantes, comercios y spas. En su entrada está el centro de conservación Dinokeng, donde varias propiedades de ecoturismo ofrecen alojamiento, actividades deportivas, avistamiento de animales salvajes y contacto con los sonidos de la naturaleza africana. En el centro de la ciudad se halla la pequeña localidad minera de Cullinan, donde se encontró el diamante más grande del mundo.

Johannesburgo

Conocida como la "Ciudad del Oro", en ella comenzará y finalizará el Mundial de Fútbol 2010. Se trata de una de las ciudades más cosmopolitas de África, en donde los vinos y los lugares para cenar son excelentes, y parece haber una fiesta interminable todo el día.

Aquí también existen varios museos y galerías de arte, como el Museo África con la historia de Johannesburgo y colecciones de arte en roca, la Art Gallery de Johannesburgo con pinturas y paisajes rupestres europeos y africanos.

Hay paseos interesantes en sus alrededores. Uno de los parques temáticos más populares es Gold Reef City, que combina museos, restaurantes, negocios y hoteles establecidos en antiguos edificios victorianos. También resulta esencial no perderse la oportunidad de realizar una visita guiada a Crown Mine Shaft, sitio en que se explica el proceso de extracción del oro desde la antigüedad hasta nuestros días.

Un destino absolutamente recomendable es el Valle Sterkfontein, lugar de la llamada Cuna de la Humanidad, donde se ha dado con algunos de los descubrimientos

paleontológicos más importantes del mundo, entre ellos, el cráneo de la "Señora Ples", hallado en 1947, así como el esqueleto del australopithecus de 3.5 millones de años, hallazgo en la Gruta de Silberberg de las Cavernas Sterkfontein, en la década de los noventa.♥

HOTELES

Cape Grace
West Quay Road, Victoria & Alfred Waterfront
Ciudad del Cabo, Sudáfrica
T. +27 21 410 7100
reservations@capegrace.com
www.capegrace.com

Court Classique Suite
Cnr Schoeman & Beckett Streets
Pretoria, Sudáfrica
T. +27 (0) 12 344 4420
pretoria@courtclassique.co.za
www.courtclassique.co.za

Ten Bompas
10 Bompas Road, Dunkeld West, 2196
Johannesburgo, Sudáfrica
T. +27 (0) 11 341 0282
reservations@mix.co.za
www.tenbompas.com

Para usted y su familia todo un mundo selecto en Mayan Resorts



MAYAN
RESORTS®

MUNDO SELECTO®

SOLO POR INVITACIÓN



Si quiere ser invitado y conocer nuestros
desarrollos, llame y conozca el mejor
Show Room de la ciudad de Monterrey
y Chihuahua en:

Av. de la Industria no. 300 esq. con Ricardo Margain
en el Desarrollo punto central Torre C local 9, 10 y 11
San Pedro Garza García NL T. 82-42-4060

Lateral Periférico de la Juventud no. 4101 local 29
col. La Canteras cp 31001
Chihuahua, Chihuahua T. (614) 414 1258, 413 0273 y 236-1625



Golf

Spa

Gym

Parques Acuáticos

Canales de Navegación

Restaurantes de clase mundial

Kids Club

Mazatlán • Vallarta • Nuevo Vallarta • Puerto Peñasco • Los Cabos • Riviera Maya • Acapulco



Rutas 2010

Opciones para vacacionar y disfrutar



Viajar es una de las actividades que más se disfrutan en vacaciones, por esa razón, en busca de opciones innovadoras para nuestros lectores, nos dimos a la tarea de buscar las más nuevas formas de emprender una travesía de placer por nuestro país. El turismo de rutas brinda la oportunidad de conocer sitios de una misma región que se encuentran relacionados por un motivo especial, como puede ser su orografía o hidrografía, hechos históricos, áreas naturales especiales o incluso, la fabricación de algún producto.

En esta sección te presentamos dignos ejemplos de estas rutas que no debes dejar de visitar y de igual manera, te recomendamos otras que representan excelentes oportunidades de descanso, diversión y contacto con lo más bello de México.♥

Zona Sur

- Mérida y sus Alrededores (zonas arqueológicas)
- Ruta de Cenotes, Aguas Mágicas (Yucatán)
- Ruta de los Flamings (Yucatán)
- Ruta de los Itzáes (Yucatán)
- Ruta Puuc (Yucatán)
- Costa Esmeralda (Veracruz)
- Ruta Olmeca (costa de Veracruz y Tabasco)
- Sureste de Chiapas
- Presencia Maya en Chiapas
- Pueblos Mancomunados (Oaxaca)

Zona Centro

- Misiones de la Sierra Gorda (Querétaro)
- Ruta de los Dioses (ciudad de México, Tlaxcala, Puebla, Oaxaca y Veracruz)

Zona Bajío y Pacífico

- Zona Purépecha (Michoacán)
- Ruta Huichol (Nayarit)



Zona Norte

- Ruta del Desierto (norte de Coahuila)
- Zona del Silencio (sur de Coahuila y Durango)
- Ruta Citrícola (sur de Nuevo León)
- Ruta de la Sierra Madre en Durango
- Ruta México Northeast Outdoor Adventure (Tamaulipas, Nuevo León y Coahuila)

Del Bicentenario y Centenario

- Ruta Turística de Zapata (Morelos)
- Ruta de la Libertad (Guanajuato, Querétaro, Michoacán y Chihuahua)
- Ruta Sentimientos de la Nación (Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Morelos, ciudad de México, Puebla, Veracruz y Chiapas)
- Ruta Trigarante (Guerrero y ciudad de México)
- La Cultura del Vino y el Acuario del Mundo (ciudad de México, Baja California y Baja California Sur)
- Los Tarahumaras Milenarios (Chihuahua, Sinaloa y ciudad de México)
- La Magia de las Tradiciones y la Naturaleza (ciudad de México, Estado de México, Michoacán, Morelos y Guerrero)
- La Cuna de la Historia y el Romanticismo (ciudad de México, Querétaro, Guanajuato y Jalisco)
- El Arte del Tequila y la Música Bajo el Sol (ciudad de México, Jalisco, Nayarit y Colima)
- Las Bellezas Huastecas (ciudad de México, Hidalgo, San Luis Potosí, Tamaulipas y Veracruz)
- Los Mil Sabores del Mole (ciudad de México, Tlaxcala, Puebla y Oaxaca)
- El Misterio y el Origen de los Mayas (ciudad de México, Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo)
- Una Experiencia Virreinal (ciudad de México, Zacatecas, Aguascalientes, Guanajuato y Jalisco)
- El Encuentro Fascinante entre la Historia y la Modernidad (ciudad de México, Durango, Coahuila, Nuevo León y Sonora)



Barrancas Cañón del Cobre

Bellezas de Chihuahua al Pacífico

Son uno de los monumentos naturales más impresionantes del mundo. Para tener una idea de la magnitud de este paisaje, basta citar una expresión popular: "Las Barrancas del Cobre son lo que el Cañón del Colorado quiere ser cuando sea grande". Este sitio es un sistema compuesto por 60 mil kilómetros cuadrados de montañas e incluye barrancas que rebasan la profundidad del famoso Cañón del Colorado, esto sin contar las caídas de agua y la incomparable fascinación del murmullo de la naturaleza en la sierra.

La forma más tradicional de llegar a este hermoso lugar es mediante el Ferrocarril Chihuahua-Pacífico, mejor conocido como el Chepe, que desde 1961 se interna entre los majestuosos paisajes de la Sierra Tarahumara, zona

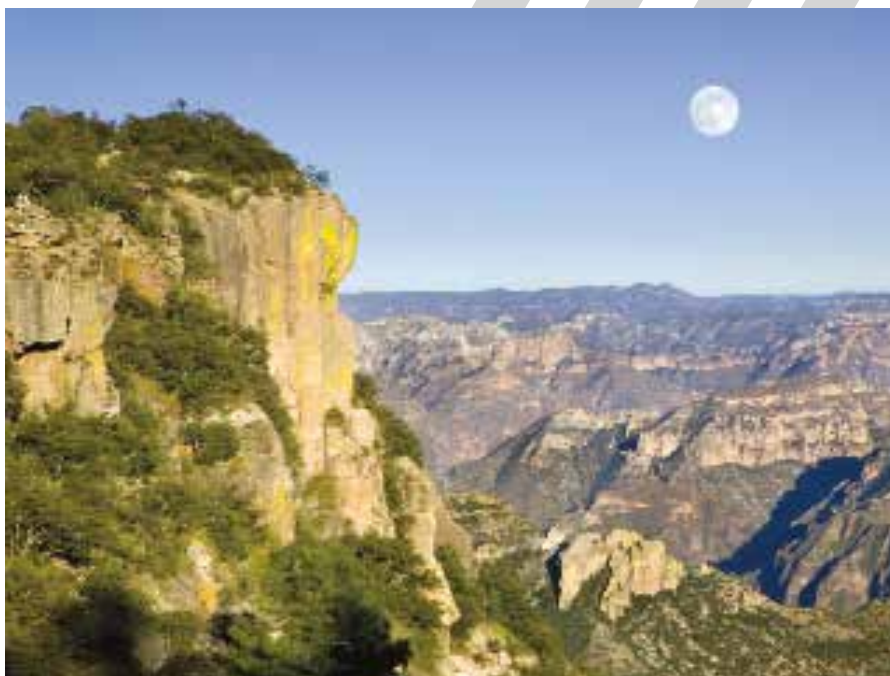


donde se conjugan los rasgos más importantes de la historia y el folclor de esa cultura.

El Chepe, que atraviesa las Barrancas del Cobre, sale de Los Mochis, Sinaloa, y de la ciudad de Chihuahua. Durante el trayecto toca las estaciones turísticas de Cuauhtémoc, Creel, Divisadero, Posada Barrancas, Bauchivo-Cerocahui y Temoris, en Chihuahua; así como El Fuerte y Los Mochis, en Sinaloa.

La variedad climática es muy extrema, con temperaturas muy bajas en las partes altas, y calor en las riberas de los ríos y fondos de barrancas durante el verano; una consideración que debe tomarse en cuenta al momento de organizar el equipaje.

El Chepe posee salidas todos los días del año, tanto de Chihuahua a Los Mochis, como de Los Mochis a Chihuahua. Ambas rutas tienen un costo de mil 981 pesos.♥



Hoteles

Westin Soberano
T. 01 (614) 429-2929
Hampton Inn
T. 01 (614) 439-8000
Wingate
T. 01 (614) 180-3030
Ramada Encore
T. 01 (614) 442-9090
Sicomoro
T. 01 (614) 413-5445
Radisson
T. 01 (614) 439-4444



Restaurantes

La Casona
T. 01 (614) 410-0043
La Mansión
T. 01 (614) 541-5360
La Calesa
T. 01 (614) 416-0222
Rosa Canela
T. 01 (614) 430-3193
Los Mezquites
T. 01 (614) 411-6699

¿Cómo llegar a Chihuahua?

AEROPUERTO INTERNACIONAL DE CHIHUAHUA

- Aeroméxico / Aeroméxico Connect
- Interjet
- MexicanaLink
- VivaAerobus
- Volaris

CARRETERA

- Carretera México-Chihuahua
- Carretera Tijuana-Chihuahua

AUTOBUSES

- Central de Autobuses de Chihuahua
- 15 líneas



Night Life

Los Vitrales
T. 01 (614) 437-1200
Los Vitrales
T. 01 (614) 437-1200
307
T. 01 (614) 430-3633
W Classic Bar
T. 01 (614) 196-2184
La Yarda
T. 01 (614) 415-2616



Shopping

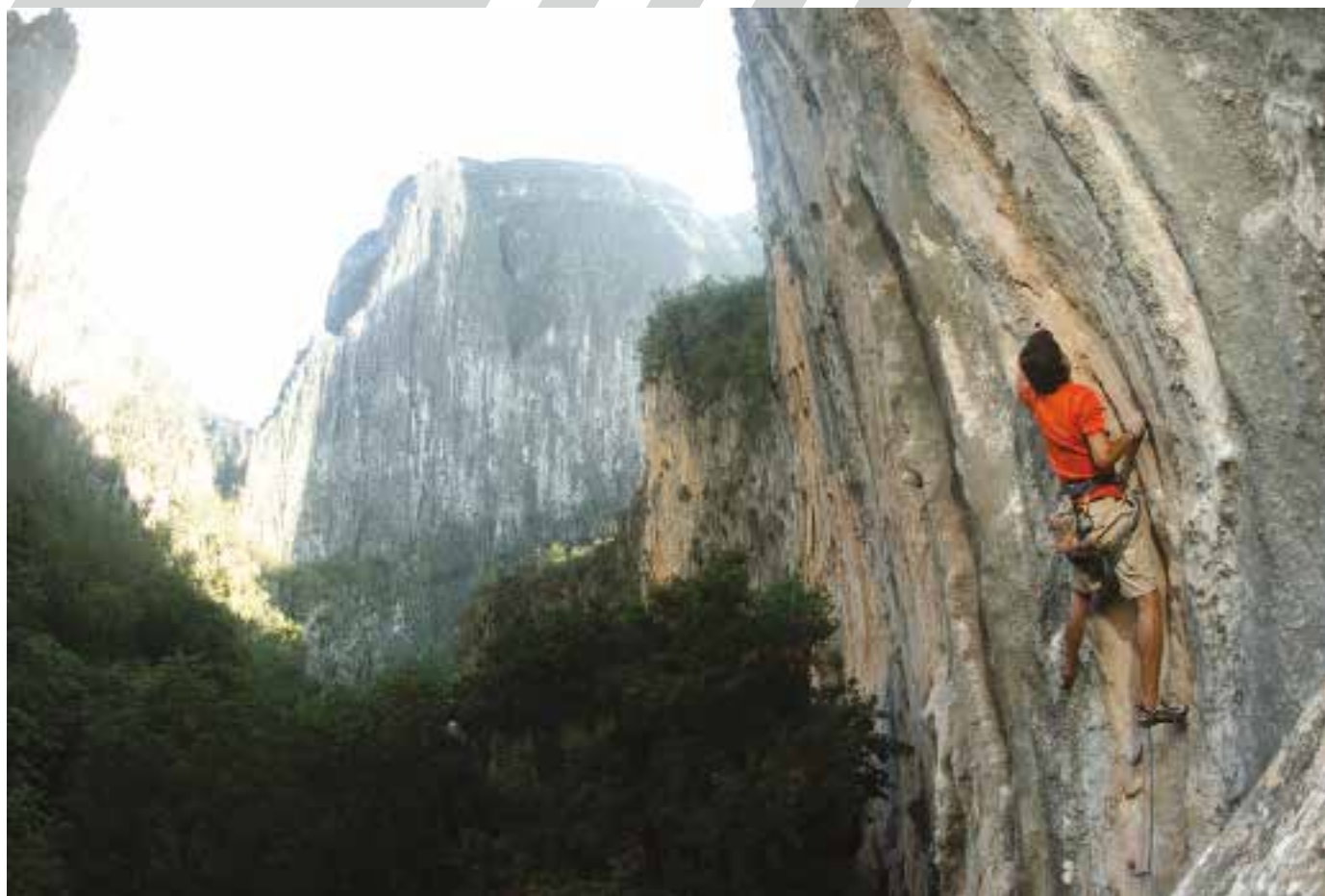
Plaza del Sol
T. 01 (614) 432-0100
Plaza Galerías
T. 01 (614) 414-3244
Plaza Cumbres
T. 01 (614) 423-3821
Casa de las Artesanías
T. 01 (614) 410-6073
Mercado de Artesanías
T. 01 (614) 415-8800



DIRECCIÓN DE TURISMO DEL ESTADO DE CHIHUAHUA

Aldama y Venustiano Carranza
Col. Centro
Chihuahua, Chihuahua, México
T. 01 (614) 429-3320
www.ah-chihuahua.com





Cañones de la Sierra Madre

Imponente atractivo en Nuevo León

Los neoleoneses y visitantes fácilmente pueden escapar de la agitada vida de la ciudad y disfrutar la tranquilidad o los retos que ofrece la naturaleza y que en “la ciudad de las montañas” es posible descubrir. Los Cañones de la Sierra Madre se sitúan en medio de una cordillera montañosa; ya sea que se prefiera viajar en familia o con la pareja, aquí hay una gran variedad de cómodas cabañas para la relajación, y también pueden vivirse aventuras escalando en rocas de más de 600 metros de altura o haciendo rutas de ciclismo de montaña y recorridos de cañonismo acuático, como el del Cañón de Matacanes, para el que hay guías especializados en la Sierra de Santiago, que presenta el reto de descender por un río con varias caídas y cascadas que obligan a hacer saltos desde dos hasta 12 metros de



altura; de igual manera, durante las ocho horas que dura, se bajan a rappel dos impresionantes cascadas de 15 y 27 metros.

La Ruta Vértigo, en el Pico Independencia dentro del Cañón de la Huasteca, es una vía ferrata con un ascenso en montaña rocosa equipada con diversos materiales que permiten escalar sin ser un escalador experimentado. La vía ferrata opera todo el año, pero la mejor temporada para el ascenso es de septiembre a abril. Hay la opción de hacer el recorrido nocturno con luna llena, pues la roca caliza blanca refleja la luz de tal manera que no se necesitan lámparas.

Los Cañones de la Sierra Madre funcionan como corredor de migración para muchas especies norteamericanas hacia el sur, y cuentan con gran variedad de importantes hábitats. El Cañón de San Cristóbal está adquiriendo fama por sus altísimas paredes de roca y gran potencial en rutas inexploradas, un reto extra para los visitantes.♥



Hoteles

Quinta Real
T. (81) 8368-1000
Crowne Plaza
T. 01-800-009-9900
Four Points Sheraton Galerías
T. 01-800-500-0090
Presidente Intercontinental
T. 01-800-904-4400
Courtyard by Marriott
T. 01-800-900-8800



Restaurantes

El Paraíso
T. 01 (81) 8356-6692
El Mirador
T. 01 (81) 8345-2168
Chino Latino
T. 01 (81) 8401-6464
Las Pampas
T. 01 (81) 8358-2127
El Granero Grill
T. 01 (81) 1257-3950

¿Cómo llegar a Monterrey?

AEROPUERTO INTERNACIONAL DE MONTERREY

- Aeromar
- Aeroméxico / Aeroméxico Connect
- Interjet
- Magnicharters
- Mexicana / MexicanaLink
- Volaris
- VivaAerobus

CARRETERA

- Carretera Saltillo-Monterrey
- Carretera México-Monterrey

AUTOBUSES

- Central de Autobuses de Monterrey
- 20 líneas



SECRETARÍA DE TURISMO DE NUEVO LEÓN

Antiguo Palacio Federal
Washington 648 Piso 1 Col. Centro
Monterrey, Nuevo León, México
T. 01-800-263-0070
www.nl.gob.mx/turismo



Night Life

Akbal Lounge
T. 01 (81) 1257-2986
Club Privatt
T. 01 (81) 8378-2405
Aloha
T. 01 (81) 8378-6405
Bar-Río
T. 01 (81) 8343-0070
Havana
T. 01 (81) 8401-2020



Shopping

Galerías Monterrey
T. 01-800-221-5173
Galerías Valle Oriente
T. 01 (81) 8356-3698
Paseo San Pedro
T. 01 (81) 8378-2219
Plaza La Silla
T. 01 (81) 8369-1800
Plaza Fiesta San Agustín
T. 01 (81) 8363-7675



Ruta del Vino

El mágico norte de Baja California

Considerada como una de las rutas más interesantes debido a su producción vitivinícola, la Ruta del Vino en Baja California, muestra hermosos paisajes, conocimiento del cultivo de la vid, viajes gastronómicos y un amor por esta bebida, fabricada por manos mexicanas. De norte a sur, la ruta (situada al norte del estado de Baja California y que abarca de Tecate a Ensenada) está rodeada de historia, cultura, tradición y fiesta.

El recorrido puede dividirse en tres partes: la primera comprende los Valles de Calafia, Guadalupe y San Antonio de las Minas; la segunda, hacia el norte, por el Valle de las Palmas, y la última rumbo al sur de Ensenada, en el Valle de San Vicente Ferrer.

De un total de 22 viñedos registrados dentro de la Ruta del Vino por la Asociación de



Vinicultores de Baja California, vale la pena destacar algunos, ya sea por su antigüedad, características peculiares u oferta al visitante.

L. A. Cetto Valle de Guadalupe, es una de las vinícolas con más renombre y tradición. Además de sus viñedos ofrece jardines, área de picnic, sala de degustación, tours y una boutique. Se ubica en el kilómetro 73.5 de la Carretera 3 Tecate-Ensenada, en Francisco Zarco-Valle de Guadalupe. A un costado, también puede visitarse el viñedo Domecq, con sala de degustación y área de picnic.

Esta travesía también ofrece bellos paisajes naturales, uno de los cuales es Ojo de Agua de la Tortuga y Cascada del Arroyo de Guadalupe, cuyo paredón de piedra de 30 metros de altura da origen a una bella laguna.♥



Hoteles

Adobe Guadalupe
T. 01 (646) 155-2094
Hacienda Guadalupe Hotel
T. 01 (646) 155-2859
La Villa del Valle
T. 01 (646) 183-9249
Hotel Coral & Marina
T. 01 (646) 175-0000
Las Rosas Hotel & Spa
Tel. 01 (646) 174-4320



Restaurantes

Laja
T. 01 (646) 155-2556
Plaza Las Cavas
T. 01 (646) 131-7084
La Casa de Ladrillo
T. 01 (646) 155-3072
Los Naranjos
T. 01 (646) 155-2450
Terrazas
T. 01 (646) 176-6225

¿Cómo llegar a Ensenada?

AEROPUERTO INTERNACIONAL DE TIJUANA

- Aeroméxico / Aeroméxico Connect
- Interjet
- Volaris
- Mexicana / MexicanaLink
- VivaAerobus

CARRETERA

- Carretera Transpeninsular
- Carretera Federal 2

AUTOBUSES

- Central de Autobuses de Tijuana
- Con salidas a Ensenada cada media hora



Night Life

Papas & Beer
T. 01 (646) 174-0145
L'Blu Martini Lounge
T. 01 (646) 175-7595
Octopus
T. 01 (646) 178-3842
Lucky Irish Pub
T. 01 (646) 178-3868
Mango Mango
T. 01 (646) 178-1668



Shopping

Boutique L.A. Cetto
T. 01 (646) 155-2179
Comunidad Indígena de San Antonio Nécua
T. 01 (646) 178-8780
La Casa Doña Lupe
T. 01 (646) 155-2323
Plaza Las Cavas
T. 01 (646) 131-7084
Viña de Liceaga
T. 01 (646) 155-3093



SECRETARÍA DE TURISMO DE BAJA CALIFORNIA

Juan Ruiz de Alarcón 1572
Zona Río, Edificio Río 3er. Piso
Tijuana, Baja California, México
T. 01 (664) 682-3367
www.descubriendobajacalifornia.com



Tequila Express

El sabor de Jalisco

En el año 2006, la UNESCO consideró a la Ruta del Tequila como Patrimonio Cultural de la Humanidad en la categoría de paisaje. Esta travesía comprende las zonas más antiguas de Jalisco donde se cultiva el agave, en los municipios de El Arenal, Tequila y Amatitán. Actualmente, una de las mejores formas de realizar este viaje es a través del tren Tequila Express.

La aventura inicia a las diez de la mañana en la terminal ferroviaria de Guadalajara con la bienvenida del mariachi, mismo que recorre cada vagón del Tequila Express llevando la alegría de sus notas musicales durante la hora y 45 minutos que dura el trayecto a Amatitán, donde al llegar a la estación, se abordan los autobuses que trasladan a los visitantes a la ex hacienda San José del Refugio, para realizar



un recorrido por sus instalaciones y conocer la forma en que se produce el tequila.

Después la fiesta continua con la degustación de platillos típicos de la gastronomía mexicana para dar paso al espectáculo folclórico que incluye la presentación de bailes tradicionales de la región, así como la demostración de suertes charras y expresiones artísticas.

El regreso a la ciudad de Guadalajara es a las 18:30 horas, para arribar a las 20:30 horas. El recorrido tiene un costo de mil 200 pesos por adulto (a partir de 12 años) y 800 para niños (de 6 a 11 años). Las salidas son programadas los viernes, sábados y domingos de cada semana. ♦



Hoteles

**Fiesta Americana Grand
Guadalajara Country Club**
T. 01-800-272-2364

Crowne Plaza Guadalajara
T. 01-800-272-2364

Misión Carlton Guadalajara
T. 01-800-272-2364

Quinta Real Guadalajara
T. 01-800-500-4000

Clarum 101
T. 01-800-836-9354



Restaurantes

Nude
T. 01 (33) 3616-5248

Las Cuatro Estaciones
T. 01 (33) 3648-3500

Anita Li
T. 01 (33) 3647-4757

Adobe Fonda
T. 01 (33) 3657-2792

Casa Fuerte
T. 01 800 024-6474

¿Cómo llegar a Guadalajara?

AEROPUERTO INTERNACIONAL DE GUADALAJARA

- Aeroméxico / Aeroméxico Connect
- Interjet
- Magnicharters
- Mexicana / MexicanaClick / MexicanaLink
- Volaris
- VivaAerobus

CARRETERA

- Carretera Federal libre 15 Guadalajara-Tepic
- Autopista 15 Guadalajara-Tepic

AUTOBUSES

- Central de Autobuses de Guadalajara
- 35 líneas



Night Life

La Santa
T. 01 (33) 3616-5251

Capitol Club
T. 01 (33) 3615-8999

Club Play
T. 01 (33) 3121-9837

Primer Piso
T. 01 (33) 3825-7085

La Maestranza
T. 01 (33) 3613-5878



Shopping

Galerías Guadalajara
T. 01 (33) 3777-7880

La Gran Plaza Fashion Mall
T. 01 (33) 3563-2900

Plaza del Sol
T. 01 (33) 3121-5950

Plaza Patria
T. 01 (33) 3641-3094

Centro Magno Guadalajara
T. 01 (33) 3630-1113



SECRETARÍA DE TURISMO DE JALISCO

Paseo Degollado 105
Plaza Tapatía
Guadalajara, Jalisco, México
T. 01-800-363-2200
visita.jalisco.gob.mx

Deleite al paladar

Selección de restaurantes en la ciudad de México

Sin duda uno de los mayores placeres para los seres humanos es la comida, y sobre todo, aquella que se prepara con los mejores ingredientes, con recetas que son un arte realizado por la maestría y sensibilidad de chefs especializados, que aportan manjares para encantar no sólo al sentido del gusto, sino también a la vista y el olfato.

Además, degustar deliciosos platillos en sitios con el ambiente preciso para acrecentar al máximo el disfrute, es una experiencia que incluye adjetivos como elegancia, sofisticación y exclusividad.

En estos elementos fundamentamos la selección PLAYERS of life de algunos de los más renombrados restaurantes de la capital de nuestro país que tanto en tus viajes de negocios como en los de placer, no debes dejar de visitar.▼





Nobu Mexico City

Expresión de la nueva cocina japonesa

En Nobu Mexico City se fusiona la cocina tradicional japonesa con la comida latinoamericana y occidental creando un concepto único llamado *new style japanese* inspirado en una filosofía modesta: técnicas sencillas para crear grandes platillos. El famoso chef Nobu Matsuhisa creó Nobu y junto con el actor Robert de Niro, inauguró el primero en Nueva York en 1994.

Su decoración contempla tejidos vegetales, troncos de abedul, pisos y muebles de madera, y paredes cubiertas con piedras de río. Nobu refleja en la textura, sabores, aromas y presentación de sus especialidades el buen gusto de una excepcional propuesta gastronómica. Grandes creaciones como el ceviche al estilo Nobu, matsuhisa camarones con caviar, tiradito (sashimi al estilo peruano), sashimi con jalapeño y una amplia variedad de ensaladas, sushis, tempuras, platillos a base de langosta, cangrejo, carne o pollo dan forma a una de las mejores cartas del mundo.

Nobu México City brinda sus servicios para eventos privados y ocasiones especiales, y el equipo de banquetes prepara desde lo más tradicional hasta lo extraordinario, según los gustos y necesidades de los comensales. ♥



- Cocina new style japanese
- Awarded Achievement of Distinction in Dining by DiRoNa 2008
- Servicio de catering
- Valet Parking
- Abierto toda la semana, desde la
- 1:00 pm

Arcos Bosques
Paseo de Tamarindos No. 90-21A, PB Col. Bosques de Las Lomas
05120 Cuajimalpa, México, DF
Reservaciones: (55) 9135-0061 www.noburestaurants.mx



Biko

Tradición y evolución

Vanguardia y tradición hacen de Biko uno de los mejores restaurantes de la ciudad de México. Los chefs Bruno Oteiza y Mikel Alonso presentan una carta dividida en dos partes, por un lado “Evolución” muestra el desarrollo gastronómico manifiesto en platillos contruidos a partir de mezclas y texturas totalmente inesperadas. Por el otro, “El placer de la abundancia” es un listado de platillos tradicionales vascos que dejan sentir la vastedad como centro de la experiencia gastronómica.

La cocina de Biko puede definirse como vasca de mestizaje, pues incorporan en sus recetas muchos productos y sabores mexicanos, como la sopa de frijol. Entre sus platillos se encuentran también el róbalo con rajas, mejillones a las brasas, besugo con alcaravea y algas terrestres.

En cuanto a la decoración, el lugar muestra un cuidado extremo en los detalles. La música suave, la vistosidad de la mesa y la atención de los meseros, son algunos de los múltiples aspectos en que el dúo de chefs se enfocó. Asimismo, la cava de vinos es muy extensa, con 150 referencias y unas mil botellas, cuenta con una sala de degustación privada.♥



- Cocina vasca de mestizaje
- S. Pellegrino de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo
- Los chefs trabajaron junto a Juan Mari Arzak
- Cava de vinos con 150 referencias
- Salones privados
- Bar TV
- Valet parking
- Abierto de lunes a sábado

Av. Masaryk 407, Col. Polanco, México, DF
Reservaciones: (55) 5282-2064 www.biko.com.mx

Parque Fundidora

Monterrey



¡ESTE FIN DE SEMANA VÍVELO EN NUEVO LEÓN!

Llena tus vacaciones de diversión y cultura.

- Parque Fundidora
- Museos de Acero, Historia y de Arte
- Paseo Santa Lucía y Parques Temáticos
- Diversidad en Gastronomía y Compras

¡Descubre tu ciudad!

Conoce todos los tours y recorridos en www.visitanuevoleon.travel

InformaLocal 070
11 000 00 0000



Bellini

El único restaurante giratorio en México

El restaurante Bellini tiene el récord Guinness del mayor restaurante giratorio del mundo. Está ubicada en el World Trade Center de la ciudad de México desde 1994 y sus instalaciones permiten a los comensales obtener una vista de 360° en una hora y 45 minutos, permaneciendo en la misma mesa. El menú ofrece comida internacional, aunque su especialidad son los crustáceos. Cuenta con la particularidad de tener a las langostas vivas antes de prepararlas.

La música es un elemento importante en Bellini: todas las noches de lunes a sábado se ambienta con piano; los jueves, viernes y sábados, más tarde, hay noche bohemia, y los domingos el grupo Los Casanova interpretan distintas melodías en el desayuno.

Bellini ofrece servicios para eventos familiares, empresariales u ocasiones especiales, con alta cocina y una espléndida vista de la ciudad de México.♥



- Cocina internacional
- Valet parking
- Área de fumadores
- Abierto todos los días
- Capacidad para 332 personas

Montecito 38 Piso 45, Torre WTC ciudad de México, Col. Nápoles
Reservaciones: (55) 9000-8305 y 9000-8325 www.bellini.com.mx

UNA ESCUELA DEL MÁS ALTO NIVEL PARA UNA INDUSTRIA FASCINANTE.



GASTRONOMÍA, TURISMO, HOTELERÍA Y ECOTURISMO

- Planes de estudio con estándares de calidad suizos.
- Profesores con excelente preparación y capacitados por personal de GLION.
- Certificado de una de las tres escuelas de hotelería más prestigiosas del mundo, sin tener que salir de México.
- Prácticas profesionales durante toda la carrera, en los mejores hoteles y restaurantes del mundo.
- Pronta integración al mundo laboral, debido a la demanda que existe en el mercado.
- Instalaciones equipadas con laboratorios, cocinas, restaurantes y una habitación modelo que cumplen con los requerimientos suizos.

Campus Torreón

Tel.: (01 871) 749 03 20

www.torreon.uvmnet.edu



GLION
INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION
SWITZERLAND



**UNIVERSIDAD DEL
VALLE DE MÉXICO**

Laureate International Universities





Pujol

Esaborúnico de México



Este restaurante presenta la creatividad culinaria de Enrique Olvera, considerado uno de los mejores chefs de México. Su cocina de autor tiene la influencia de la riqueza gastronómica de nuestro país en ingredientes y vivencias. Sus platillos son audaces, combinando la perfección estética con los sabores inconfundibles de la comida típica mexicana, en una constante reinención de platos clásicos.

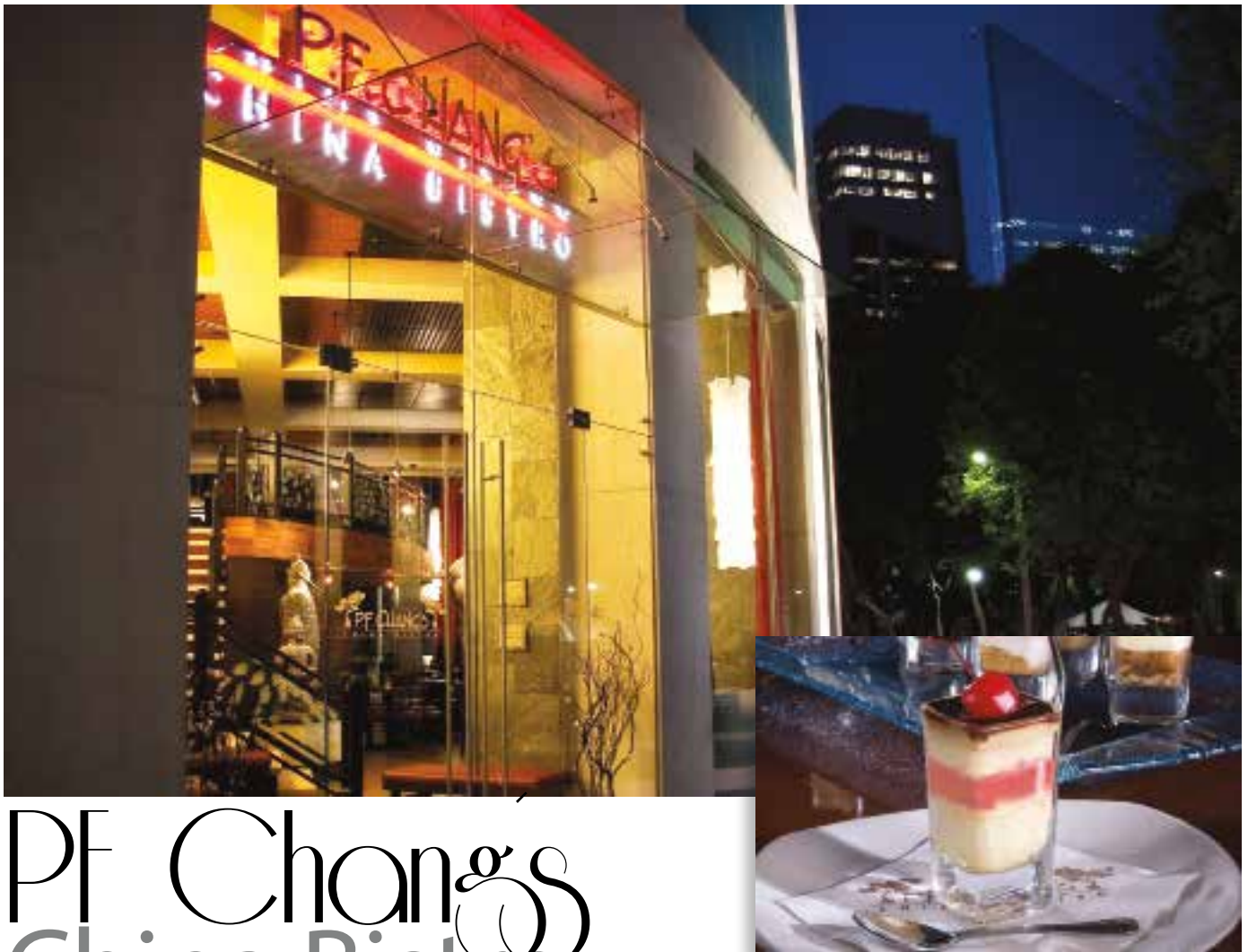
El menú de Pujol cambia cada temporada y de acuerdo con las innovaciones del chef, por lo cual sus comensales disfrutan experiencias diferentes. Su carta ofrece platillos como huarache de bistec Kobe, ceviche de róbalo al vacío con papel de tortilla, ravioles de aguacate rellenos de camarón y mayonesa de chile puya.

Además, Enrique Olvera ha logrado una cava excepcional con el estudio minucioso de los vinos que se producen con verdadera calidad en el mundo. Pujol es un buen lugar para cenas románticas o para gozar de una buena comida con amigos. El ambiente es cálido e íntimo, y la decoración sobria. Comer o cenar en este lugar es un evento individual que se disfruta en cada detalle.♥



- Cocina mexicana de autor
- The S. Pellegrino World's Best Restaurants 2009
- Cava excepcional
- Chef egresado de Culinary Institute of America
- Servicio de catering
- Valet parking
- Abierto de lunes a sábado
- Se requiere reservación

Francisco Petrarca 254, Col. Polanco, México, DF
Reservaciones: (55) 5545-4111 www.pujol.com.mx



PF Chang's China Bistro

Se trata de un restaurante reconocido por su menú, hospitalidad y ambiente. La comida que ofrece es calificada como casual china, la cual incluye creaciones culinarias de las principales regiones, como Cantón, Shanghai, Sichuan, Hunan y Mongolia, balanceando los principios Fan (arroz, fideos, granos y *dumplings*) y T'sai (vegetales, carnes y mariscos) de los alimentos.

En la ambientación de PF Chang's se combinan elementos chinos clásicos con un estilo moderno y una dramática iluminación; hay murales únicos pintados a mano que reflejan la escenas de esta cultura en el siglo XII.

PF Chang's es la marca más reconocida en el sector de la comida casual china, entre los platillos de la casa más recomendados son dignos de mención chicken letus wrats, VIP duck y oolong sea bass. Además, cuenta con más de 30 opciones de vino por copa. El chef Philip Chiang junto con su madre operó en Estados Unidos el restaurante The Mandarin, que abrió desde principios de los años sesenta, y en 1993 se alió con Paul Fleming para inaugurar PF Chang's China Bistro. ♥



- Comida casual china
- Reconocimiento como una de las cadenas número uno en "Casual Dining" 2009 por Consumer's Choice Award
- Servicio de catering
- Valet parking
- Abierto toda la semana

Av. Paseo de la Reforma 222 Local PB-A y PB-B.
Col Juárez 06600 México, DF
Reservaciones: (55) 5533-4859 y 5533-4860 www.pfchangsmexico.com.mx

EL SABOR DE LA LAGUNA

EN SUS MEJORES RESTAURANTES

Recomendaciones de PLAYERS de la

	Desayuno	Comida	Cena	Bar	Terraza	Área de fumar	Área infantil	Reservaciones	Valet parking	Área privada	Catering	Servicio a domicilio	Tarjetas de crédito	Ticket promedio
Applebee's	●	●	●	●	●	●		●				●		\$120
Bistro		●	●					●			●	●		\$300
Bistro Garden		●	●	●	●	●		●	●		●	●		\$200
Chili's	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	\$200
El Añafre	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$220
El Costeño		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$170
Finck's		●	●	●	●	●		●		●	●	●	●	\$200
Garufa		●	●	●		●		●				●		\$300
Gourmet Cimaco	●	●	●					●			●	●		\$140
Italianni's	●	●	●		●			●				●	●	\$130
Itoto		●	●	●				●				●	●	\$100
La Alhambra	●	●	●	●				●			●	●		\$200
La Majada	●	●	●			●		●	●	●	●	●	●	\$210
La Patata		●	●	●				●			●	●		\$150
Nikkori		●	●	●				●			●	●		\$200
Oriental Grill		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	\$100
Pampas do Brasil	●	●	●		●	●		●	●			●	●	\$200
Rincón de España		●	●	●		●	●	●		●		●	●	\$250
Rincón del Bife		●	●	●		●		●	●	●		●	●	\$300
Steak Palenque		●	●	●	●	●	●	●			●	●	●	\$300
Tarrico		●	●	●	●	●		●	●		●	●	●	\$120
Ton Roma's		●	●	●	●			●	●	●	●	●	●	\$100
Toro Riki		●	●	●				●				●		\$200



Gourmet Cimaco

Donde los sabores del mundo se reúnen

Gourmet Cimaco es el lugar óptimo para las reuniones de amigas por la tarde, para el desayuno diario y los domingos familiares.

Ofrece un menú fresco y variado, muy europeo, que incorpora ingredientes de primera calidad con recetas que brindan a los comensales platillos elaborados por chefs expertos, comandados por el titular Benjamín Pérez, de reconocida trayectoria y con estudios en cocina francesa e internacional.

La carta de Gourmet Cimaco brinda una amplia gama de opciones, además de sus ya famosas especialidades, entre las que resaltan las crepas, ensaladas, paninis y baguettes. Las opciones de vino incluyen etiquetas de origen chileno y español.

El ambiente de Gourmet Cimaco es excelente, con cómodas y amplias instalaciones, y sobre todo, la esmerada atención de todo su personal, elementos que al unirse hacen de la visita a este restaurante una experiencia digna de repetirse.♥



- Cocina internacional
- Chef especializado Benjamín Pérez Pérez
- Bar
- Vinos chilenos y españoles
- Servicio a domicilio
- Horario: domingo a jueves 9:30 a 21:30 / viernes y sábado 9:30 a 23:00

Plaza Cuatro Caminos Local 125
Blvd. Independencia 1300 ote., Col. Navarro, 27010 Torreón, Coah.
Reservaciones: (871) 747-2273



La Patata

Delicias de cocina española

La Patata, restaurante especializado en cocina española, ofrece todo el sabor y la tradición culinaria de la comida hispana. En un ambiente muy cálido, ofrece a sus comensales el lugar ideal para sus reuniones familiares o de negocios.

Su variado menú brinda una vasta muestra de la cocina de diferentes regiones de España, destacando las especialidades de la casa: lechón a la Segovia y la tradicional paella a la Valenciana.

Pablo Hernández Nava es el chef titular de este restaurante, con reconocida trayectoria y especializaciones, brinda a quienes asisten al restaurante todos los detalles que han hecho de esta cocina una de las preferidas y más reconocidas a nivel mundial, y que quedarán grabados en la vista y el paladar de quienes gustan de visitar La Patata. ♥



- Cocina española
- Chef titular especializado Pablo Hernández Nava
- Bar
- Servicio a domicilio
- Horario: lunes a jueves 13:30 a 22:30 / viernes y sábado 13:30 a 23:30 / domingo de 13:30 a 22:00

Plaza Cuatro Caminos Local 127
Blvd. Independencia 1300 ote., Col. Navarro, 27010 Torreón, Coah.
Reservaciones: (871) 747-2222



Oriental Grill

Sabor inigualable



Salmón Urubamba

Este restaurante se distingue por su ambiente acogedor. El piso de piedra natural contrasta con las vigas de acero rojo, sin perder la esencia oriental. Posee una vista panorámica de la cocina, donde puede verse a los chefs realizando su exquisita labor.

Oriental Grill se divide en dos plantas: el *mezzanine*, con un ambiente más relajado, en que se escucha música movida y tiene vista hacia la otra planta, que es la terraza, área que ofrece un espacio para convivir, saborear algún martini y observar el cielo. El restaurante también posee un salón de juegos para niños.

Su cocina es muy variada. En la carta hay platillos chinos como pollo agridulce, pato cantonés y chow mein; se ofrecen varias sopas tailandesas como la crema de coco con pollo y hongo de agua. Recientemente se añadieron platillos fusión de la cocina china y peruana para crear el lomo saltado y las tostadas de atún y salmón. En cuanto a bebidas, Oriental Grill cuenta con excelente sake, aunque su especialidad son los vinos Casa Lapostolle. Cabe destacar que la cocina de este restaurante se encuentra a cargo del chef Rogelio Martínez Gándara, quien en 2003 recibió el primer lugar en el concurso de arroz celebrado por USA Rice Federation. ♥



- Cocina oriental
- Vinos Casa Lapostolle
- Bar con bebidas nacionales e internacionales
- Martinis y margaritas con fruta fresca
- Catering
- Servicio a domicilio

“Un excelente restaurante, con atención y servicio esplendidos. Para mí la comida es un arte y aquí la preparan exquisitamente. Sin duda el mejor restaurante oriental en La Laguna”.

Sr. Felipe Cedillo



Feliciano Cobián 264 Col. Ampl. Nueva Los Ángeles, Torreón, Coah.
Reservaciones: (871) 718-1822 www.orientalgrill.com



Bistro Garden

Frescura y delicia a paladar

Bistro Garden es un espacio diseñado con el más refinado gusto y estilo arquitectónico, donde los comensales pueden disfrutar del innovador concepto de la comida fusión.

El término francés *bistró* en la actualidad describe a los restaurantes con un estilo de cocina desarrollada a base de alimentos frescos y sanos, con peculiaridades caseras, y preparados en formas llamativas y deliciosas.

Bistro Garden ha plasmado su propio sello y creado un único e innovador estilo de cocina al que se le llama "comida fusión", el cual consiste en la combinación de los platillos tradicionales más exquisitos de la cocina nacional e internacional, incorporando y destacando sabores, texturas y aromas exóticos, deleitando así a los más exigentes paladares.

El ambiente en este restaurante es agradable, y como cuenta con servicio toda la semana, puede aprovecharse cualquier día para vivir momentos especiales en compañía de los amigos, compartiendo platillos y bebidas, considerando algunas de las promociones permanentes que se ofrecen a los comensales.♥



- Cocina internacional
- Amplia selección de vinos
- Restaurante & Bar
- Terraza y jardín
- Áreas para eventos especiales
- Servicio de catering
- Horario: lunes a jueves 1:00 pm a 12:30 am / viernes y sábado 1:00 pm a 1:30 am / domingo 1:00 a 6:00 pm

Feliciano Cobián 570 Col. Nueva los Ángeles
27140 Torreón, Coahuila Reservaciones: (871) 717-5317

El Mejor Lugar para Celebrar

Queremos ser parte de tus Mejores Momentos

Despedidas de Solteros



Baby Shower



Casual



Cena Romántica

Nosotros nos encargamos de Todo
y Macho Más...



Rincón del Bife

Las mejores carnes y vinos en La Laguna

Su cocina internacional con parrilla argentina tiene los mejores cortes de carne de La Laguna, entre los que destacan el bife de chorizo (rib eye) y la cabrería. También ofrece una excelente combinación de sabores en su menú mar y tierra, ensaladas y algunas entradas exóticas como gusanos de maguey y escamoles, que hacen completa y versátil su oferta al paladar.

La mezcla de elementos que armonizan los sentidos de los comensales, se enmarcan con la música ambiental, media luz y grandes murales, que lo caracterizan como un lugar sutil y muy acogedor, que hace sentir como en casa, y por eso la mejor sobremesa se da en Rincón del Bife.

Otros detalles de distinción son su cava, que cuenta con vinos de un extenso número de etiquetas importadas (Argentina, Chile, Estados Unidos y España) y nacionales, para maridar a la perfección los platillos, así como una inmejorable selección de habanos. Todo esto se suma a la atención y servicio al cliente que distingue a Rincón del Bife como un exclusivo restaurante. ♥



- Cocina internacional
- Bar
- Cava con vinos importados y nacionales
- Extensa carta de licores y coctelería
- Selección de habanos finos
- Áreas privadas para eventos
- Catering
- Valet parking
- Horario: lunes a sábado 1:00 pm a 11:00 pm / domingo 1:00 pm a 7:00 pm

Blvd. Independencia 2390 ote., Col. Estrella, Torreón, Coah.
Reservaciones: (871) 717-9096 y 793-7788 www.rincondelbife.com.mx



Tío Riki

De la variedad

El restaurante Tío Riki cuenta con capacidad para 130 comensales cómodamente ubicados. Todas sus áreas se encuentran climatizadas y ornamentadas con una decoración sencilla y cálida. Además, cuenta con espacios para realizar eventos privados. Su ambiente es 100% familiar. Está equipado con 10 pantallas LCD para disfrutar distintos eventos deportivos o sociales. Sus jardines interiores y cascada crean un ambiente de tranquilidad y confort, y aíslan del exterior.

Tío Riki ofrece un menú variado. La especialidad de la casa son los cortes de carne a la parrilla, entre los que destaca ampliamente el cow boy. Además su carta ofrece una gran variedad de ensaladas, pollos y pastas, sin dejar atrás un gran número de entradas (quesos fundidos, mollejas, tripas de leche, tuétanos, requesón, jocoque, champiñones, camarones, guacamole, chistorra y chorizo). De igual manera, los asistentes pueden degustar una extensa variedad de vinos nacionales e internacionales que satisfacen todo tipo de paladares.♥

Tío Riki
CASA Y BARRA

- Especialistas en cortes de carne
- Amplia variedad de ensaladas y entradas
- Carta de vinos nacionales e internacionales
- Abierto de 1:00 pm a 11:00 pm
- Áreas para eventos

Feliciano Cobián 265, Col. Los Ángeles, Torreón, Coah.
Reservaciones: (871) 793-9923 y 24



La Majada

Tradición en cortes de carne

Este restaurante constituye una tradición en la Comarca Lagunera, desde hace 43 años, contando con la misma ubicación desde su apertura. Su cocina al estilo nortño-mexicano atrae a todo tipo de comensales, pero resaltan las visitas de las figuras de la política, el espectáculo y el deporte, que residen en nuestra ciudad o la visitan.

La Majada cuenta con unas amplias y cómodas instalaciones. Los detalles de su construcción y decoración simulan una cabaña, lo cual simboliza con precisión el nombre del restaurante. Los ornamentos del lugar son sarapes, viñas y detalles hechos con corteza de madera, que conforman una agradable atmósfera para pasar inolvidables momentos, con música en vivo todos los días. También se cuenta con espacios para la realización de eventos, al igual que se brinda el servicio de banquetes.

Entre las especialidades de La Majada destacan sus apetitosos desayunos, junto con sus carnes finas cocinadas al carbón y el cabrito al pastor.♥



- Cocina nortña-mexicana
- Desayunos
- Música en vivo
- Área para eventos
- Servicio de banquetes
- Abierto todos los días de 7:00 am a 12:00 pm

Bld. Independencia y Donato Guerra Col. Centro, Torreón, Coah.
Reservaciones: (871) 713-4715 y 713-4100



EN ESTE MUNDIAL

COSTEÑÍZATE

Bldv. Independencia/Plaza 4 caminos/Plaza Intermall/Plaza Galerías Laguna
Servicio a domicilio 7.17.44.77



Duomo Café

Un lujo para el paladar

Ubicado en el Hotel Marriot Torreón, el concepto de Duomo Café es versátil, conservando siempre el buen gusto y la más alta calidad en sus alimentos. Por las mañanas ofrece un buffet de desayunos con una amplia gama de platillos, acompañados por la música de piano, en un ambiente estilo jardín.

Por las tardes el lugar se transforma en una íntima terraza, donde la música en vivo invita a pasar una encantadora velada. De igual manera, es posible disfrutar de una surtida barra de postres y ensaladas, o probar los excelentes platillos de la carta, entre los que se encuentran los mejores cortes de carne.

Duomo Café se distingue por la comodidad de sus instalaciones y mobiliario, y sin duda alguna, por el impresionante domo que corona el área que ocupa dentro del Hotel Marriot Torreón.

En conjunto, dirigen el restaurante Héctor Morales y Analía Ayup, chef egresada del Instituto Culinario de México. Su cocina internacional se fusiona con una amplia selección de vinos para ofrecer la mejor experiencia culinaria de la región. Además, el Hotel Marriot Torreón cuenta con lobby bar, salones para eventos con capacidad de hasta 400 personas, servicio de catering a domicilio y valet parking.♥



- Cocina internacional
- Variados buffets, barra de postres y cortes finos
- Selección de vinos
- Catering y servicio a domicilio
- Valet parking
- Abierto de 6:00 a 23:00 horas

Blvd. Independencia 100 pte. Col. Centro, Torreón, Coah.
Reservaciones: (871) 895-0000 www.marriott.com/trcmc

Ahora más que nunca...

I Foodball

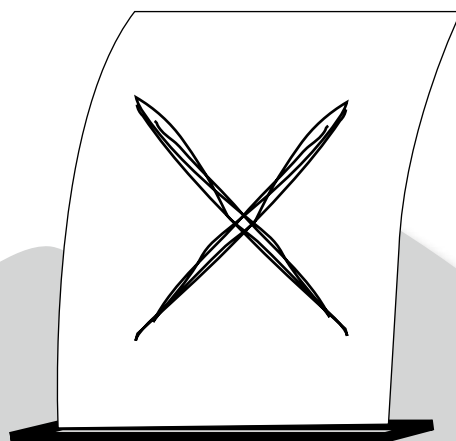
No veas el Mundial,
¡vívelo!



Te esperamos en:

Chili's Torreón:

Bvd. Independencia No. 1300 Ote.
Col. Navarro.



Candidatos en DURANGO

Principales planteamientos de campaña: futura realidad



José Rosas Aispuro



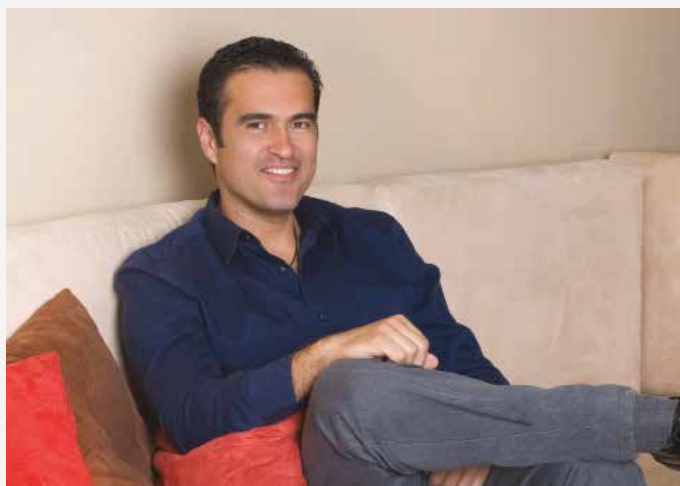
Jorge Herrera Caldera

El estado de Durango está a pocos días de llevar a cabo la elección de su próximo Gobernador. Quien ocupe el principal puesto para guiar el destino de esta entidad sin duda tiene trascendentes retos por encarar, y precisamente por ello es fundamental que los ciudadanos conozcan la dirección que los candidatos de los partidos más relevantes proponen darle a las políticas económicas, sociales, de salud y educativas, para de esta manera emitir un sufragio basado en el conocimiento.

De igual forma, la ciudad lagunera de Gómez Palacio también se encuentra en el proceso de optar por un nuevo Presidente Municipal, y debido a la trascendencia que

este cargo tiene para nuestra región, en este espacio damos a conocer la plataforma política de los contendientes de los partidos que consideramos con mayores posibilidades en los resultados de las urnas el 4 de julio.

Nos parece que el papel de PLAYERS of life como medio editorial ante estos esenciales acontecimientos civiles es el de presentar a nuestros lectores los contenidos que puedan contribuir a mantenerlos informados, motivar su reflexión y apoyar la consolidación de su criterio para decidir a consciencia, por ello los invitamos a adentrarse a la propuesta política de este decisivo 2010 para Durango y Gómez Palacio, desde el ángulo periodístico de nuestra revista.♥



Augusto Ávalos



Rocío Rebollo

Jorge Herrera Caldera

Por el Durango que todos queremos

“Ya iniciamos la ruta de la transformación y con el esfuerzo de todos, me propongo encabezar la construcción del Durango que todos queremos”.



La Propuesta

—De resultar electo, ¿qué tipo de Gobernador tendrá Durango?

—Un Gobernador honesto, trabajador, cercano a la gente, comprometido con la transformación de Durango, sensible a las necesidades de los duranguenses y promotor de amplios acuerdos políticos y sociales, por encima de colores partidistas.

—¿Cuál es su propuesta en torno al tema de la inseguridad en el Estado?

—Propongo tres ejes de acción:

1. Un frente común entre los tres niveles de Gobierno, sociedad y medios de comunicación. Con la fuerza de todos, sí podemos.

2. Implementar un programa integral de seguridad y justicia, con acento en generar empleos, promover valores en las familias y escuelas, y crear más opciones culturales, recreativas y deportivas para los jóvenes. La violencia no sólo se combate con violencia.

3. Mejorar la coordinación entre las corporaciones de seguridad y trabajar unidos en torno a un plan maestro que considere: participación ciudadana, prevención del delito, mayor capacitación y profesionalización de cuerpos policíacos y fortalecimiento de labores de inteligencia contra el crimen. Es fundamental exigir al Gobierno Federal el control efectivo de las fronteras y las acciones contra el poder financiero de los grupos delictivos.

—Según su propio análisis, ¿qué rama de la economía atraerá progreso a la entidad?

—Más que una rama económica específica, requerimos una visión integral de nuestro desarrollo. Es necesario apoyar y consolidar las

Fotografía por Nancy López



actividades tradicionales y desarrollar nuevas vocaciones productivas para cada una de las cinco regiones del Estado, basados en la mayor conectividad de Durango a partir del gran impacto económico de la nueva carretera Durango-Mazatlán como eje económico interoceánico impulsor de un mayor valor agregado a los productos

“El progreso de Durango es un anhelo de todos y se encuentra al alcance de nuestras manos”

del campo, el desarrollo de las actividades logísticas vinculadas al comercio exterior y el crecimiento de la industria del *software*. También aprovecharé nuestro gran potencial para generar energías alternativas y desarrollo turístico, así como recuperar y ampliar la condición de Durango como capital de la industria cinematográfica en Latinoamérica.

—¿De qué forma planea dar continuidad y acrecentar la obra pública como un aspecto básico para el desarrollo económico del Estado?

—El crecimiento, progreso y transformación de Durango sólo puede ser una obra colectiva, en la que participen Gobierno y sociedad. Impulsaré y fortaleceré los esquemas de coordinación con el Gobierno Federal y los municipales; así como con los legisladores federales y locales, gestionando mayores inversiones de recursos públicos en infraestructura y servicios para el desarrollo. Conozco muy bien las prioridades y proyectos que requieren continuarse, como la moderni-

zación de la carretera Durango-Parral y la finalización del periférico de Durango. También me comprometo a continuar el proyecto del Centro Logístico e Industrial.

—¿Cuál es su diagnóstico del Durango actual?

—Durango es un Estado en pleno proceso de transformación, y lo que hemos vivido los últimos seis años significa “un antes y un después”; esta transformación es una base sólida para acelerar el crecimiento económico y el progreso del Estado. En los duranguenses hay optimismo y ánimo de seguir transformándonos y existe, al igual que en todo el país, preocupación por los retos del empleo y la seguridad, temas que serán mi mayor prioridad.

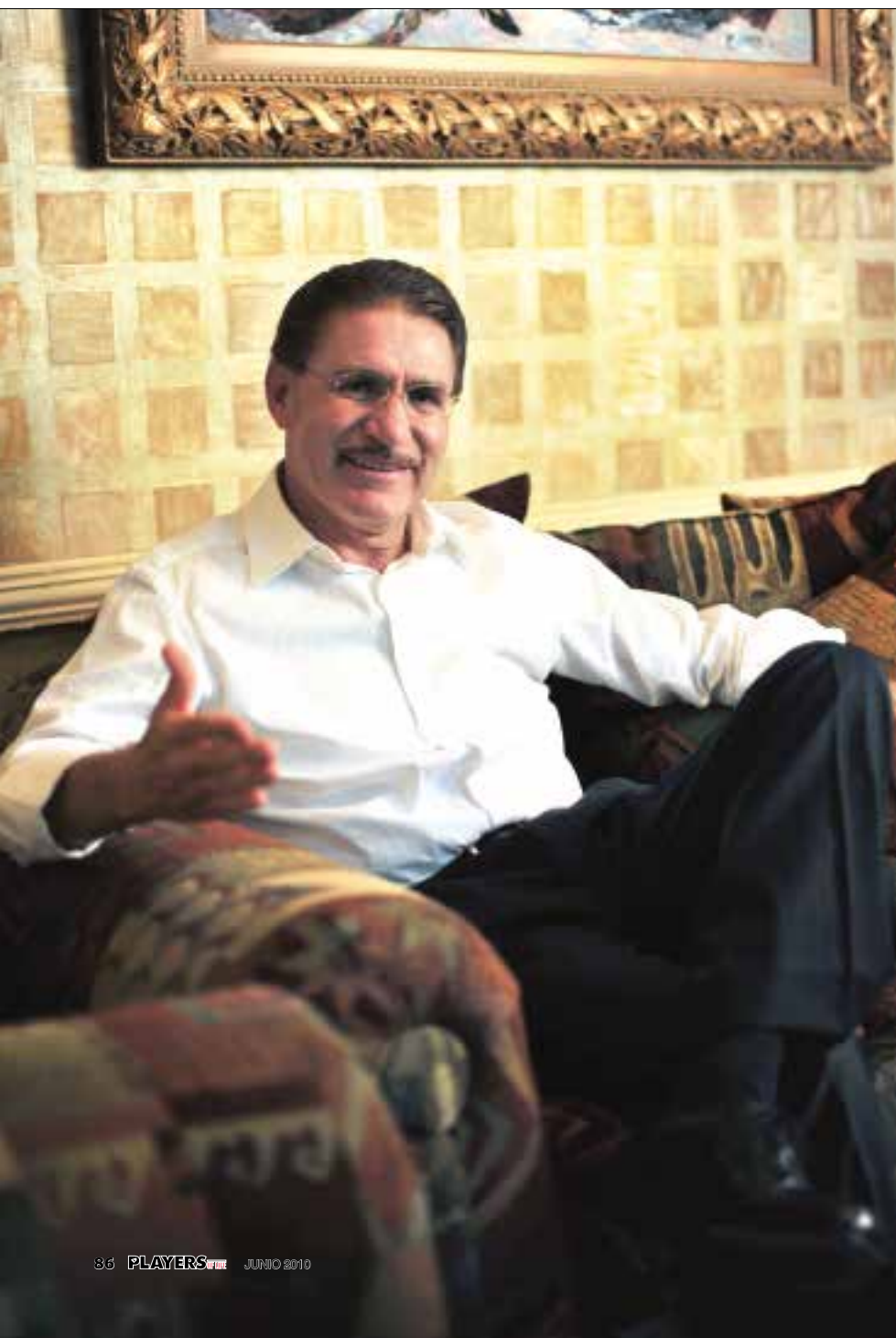
—¿Qué planes tiene para generar empleo?, ¿dejará de ser una utopía para Durango la facilidad en la apertura de nuevas empresas?

—El papel del Gobierno del Estado es promover las inversiones privadas construyendo la infraestructura que haga atractivo a Durango a los intereses de los inversionistas: carreteras, instalaciones eficientes de energía eléctrica y abastecedoras de agua; infraestructura y servicios urbanos, y mayores garantías de seguridad. La inversión en infraestructura debe acompañarse de una fuerte coordinación con el sector académico y científico del Estado, para desarrollar un sistema educativo que garantice que los empleos disponibles —de tercera generación y bien remunerados— sean para nuestra gente. Se requiere un Gobierno facilitador en la constitución e instalación de empresas, y en la promoción de relaciones efectivas entre empresas y trabajadores.♥

José Rosas Aispuro

“Mi compromiso es contigo”

En su campaña el candidato al Gobierno estatal de Durango por la coalición “Durango nos Une” tiene planes muy concretos para sacar a esta entidad del rezago económico en que se ha mantenido por más de ocho décadas.



La propuesta

—De resultar electo, ¿qué tipo de Gobernador tendrá Durango?

—Seré un gobernante cercano a la gente, que buscará la transformación del Estado a través de un proceso de industrialización para sacarlo del rezago en que históricamente ha permanecido desde hace más de 80 años, actuando con total transparencia y honestidad, anteponiendo los intereses superiores del pueblo a los intereses personales o de grupo.

—¿Cuál es su propuesta en torno al tema de la inseguridad en el Estado?

—Recuperar la paz y la tranquilidad para los ciudadanos por medio de cuerpos de seguridad de excelencia. Combatir toda manifestación de corrupción en los cuerpos de seguridad pública e impartición de justicia. Implantar mecanismos de coordinación entre los cuerpos de seguridad federales, estatales y municipales.

—Según su propio análisis, ¿qué rama de la economía atraerá progreso a la entidad?

—Una rama importante de la economía que atraerá progreso a la entidad será lo industrial, ya que ayudará a la creación de empleos y al desarrollo de Durango, para ello será importante desarrollar una red de cinco corredores industriales que enlacen a Tecno Parques Industriales ubicados en las principales localidades del corredor Durango-Gómez Palacio.

—¿De qué forma planea dar continuidad y acrecentar la obra pública como un aspecto básico para el desarrollo económico del Estado?



—Concluyendo los ejes carreteros que aún están por terminar, así como la modernización de las carreteras a Parral, Chihuahua, y la construcción de la carretera a Culiacán.

“Mis propuestas van encaminadas a tres ejes rectores: Seguridad Pública, Económica y Social”

—¿Cuál es su diagnóstico del Durango actual?

—Durango se encuentra rezagado en materia de desarrollo económico y empleo. Los indicadores económicos publicados por distintas instituciones de los sectores público y privado, coinciden en ubicar a nuestro Estado en los últimos lugares en materia de crecimiento económico y generación de empleo. Esto se debe a que la política de desarrollo económico no ha sido el eje central de las políticas públicas en el actual sexenio.

—¿Qué planes tiene para generar empleo?, ¿dejará de ser una utopía para Durango la facilidad en la apertura de nuevas empresas?

—Los planes que se tienen para generar empleos son varios:

- Atracción de industrias foráneas y apoyarlas mediante incentivos fiscales.
- Facilitación de terrenos a precios bajos para la instalación de dichas empresas.

c. Disminución del impuesto sobre nómina.

d. Establecimiento de un seguro de desempleo durante los primeros seis meses.

e. Implementación de un programa de apoyo para el primer empleo a los recién egresados de las diferentes licenciaturas, en que el Estado cubrirá los primeros seis meses de sueldo, con el objeto de que los nuevos profesionistas adquieran la experiencia necesaria y tengan un ingreso al terminar su carrera.♥





Augusto Ávalos

¡Hagamos que suceda!

Devolver la seguridad pública a Gómez Palacio, mejorar la infraestructura de la ciudad y fomentar la inversión, son algunos de los ejes centrales que se propone realizar el candidato de la Coalición Durango nos Une.



La Propuesta

—¿Cuál es el tema más urgente a tratar en torno a Gómez Palacio?

—La falta de autoridad, administración y orden público.

—¿Qué estrategia aplicará para limpiar la imagen de la ciudad como una de las más violentas del norte del país?

—Se trabajará en los siguientes tres grandes temas:

a. mejora de infraestructura

b. fomento a la inversión

c. depuración, equipamiento, capacitación mental y física de la policía.

—¿Hacia qué fines específicos se enfocará la obra pública que proyecta realizar?

—Se enfocará a la creación de Valor Público, que dé confianza al inversionista para crear empleos, la cual es necesaria para detonar fuentes de trabajo y seguridad.

—¿Qué ofrece su propuesta en cuan-

to a las fuentes de empleo que necesita el Municipio?

Mi propuesta en este ámbito se centra en los siguientes aspectos:

1. Inyectar el gasto del Gobierno Municipal en Gómez Palacio, a través de proveeduría local y pulverización del mismo gasto —sin concentrar proveedores—.

2. Rescate de la Zona Industrial de Gómez Palacio, creando una infraestructura moderna, con avance tecnológico, servicios básicos completos y eficientes.

3. Fomento a la instalación de empresas y comercios, generando incentivos en pagos de predial, servicios, factibilidades, etcétera.

—¿Cuáles son sus estrategias principales para superar el adeudo con que recibirá las finanzas de Gómez Palacio?

—Refinanciar la deuda en tasa, plazo y condiciones. Invertir en proyectos que representen al Municipio un ingreso extra y seguro. Crear confianza en la ciudadanía para generar un pago oportuno, proyectando orden y transparencia en el Gobierno.

—¿De qué manera aprovechará y cuál será la tendencia de su mandato en lo referente a la Zona Metropolitana de La Laguna?

—La Zona Metropolitana de La Laguna es la única arma estratégica con que cuentan las ciudades que componen La Laguna para despegar económicamente. Propondré reuniones periódicas con los diferentes Alcaldes de la Zona, haciendo propuestas y agenda común en tres temas: seguridad, agua e infraestructura.♥



“Propondré reuniones periódicas con los diferentes Alcaldes de la Zona Metropolitana de La Laguna, haciendo propuestas y agenda común en seguridad, agua e infraestructura”





Fotografía por Nancy López

Rocío Rebollo

¡Gómez Palacio va primero!

La candidata de la coalición Durango va Primero, fundamenta sus propuestas en el concepto de que los gomezpalatinos son parte de un todo que debe ser resuelto de manera integral.



La Propuesta

—¿Cuál es el tema más urgente a tratar en torno a Gómez Palacio?

—Las principales preocupaciones del ciudadano gomezpalatino son dos: empleo e inseguridad. La ciudadanía padece incertidumbre ante la crisis económica y de seguridad que vivimos actualmente en el país, así que se trata de dos temas completamente relacionados. Por lo tanto, las acciones que construyen soluciones y que propongo para Gómez Palacio giran en torno al desarrollo humano, social y económico. Somos parte de

un todo que debe ser resuelto de manera integral.

—¿Qué estrategia aplicará para limpiar la imagen de la ciudad como una de las más violentas del norte del país?

—Durango será el primer Estado en incorporar las policías municipales al control estatal a través de la Secretaría de Seguridad Pública. Lo más probable es que cuando aparezca publicada esta entrevista, ya haya sido autorizada oficialmente esa incorporación. De cual-

quier manera, mi propuesta en materia de seguridad es: más patrullas con teléfono directo para los colonos, re zonificación y concentración de las rutas de patrullaje con rondines permanentes, impulsar la participación activa de la ciudadanía en la prevención del delito y las adicciones, así como en la supervisión del trabajo que realizan los elementos policiacos. Todo esto, integrado a un profundo programa social de apoyo y formación a las familias, fomento al deporte y cultura en cada colonia y ejido.

—¿Hacia qué fines específicos se enfocará la obra pública que proyecta realizar?

—La obra pública se enfocará principalmente a repavimentación de calles y mantenimiento permanente de la superficie vial; funcionalidad y embellecimiento de vialidades; más eficiencia y calidad de los servicios públicos del campo y la ciudad; continuidad de la introducción de drenaje sanitario en ejidos; mantenimiento y creación de más espacios públicos, culturales y deportivos en colonias y ejidos. Además propongo consolidar el Parque La Esperanza, con la seguridad de contar con el apoyo de nuestro candidato a Gobernador Jorge Herrera Caldera.

—¿Qué ofrece su propuesta en cuanto a las fuentes de empleo que necesita el Municipio?

—En Desarrollo Económico, el papel del Municipio es ser facilitador de la creación de empleos. Entre otras cosas, propongo fortalecer y respaldar a la pequeña y mediana empresa, que ya se encuentra establecida en nuestro municipio, para conservar los empleos que genera; programas de microcréditos a favor de la mujer, creación de Escuela de Oficios; apoyo a las Tecnologías de la Información y ser eje articulador de la culminación del Proyecto Laguna Conectividad en proceso. Incluyo también una estrecha vinculación con las universidades, para que ofrezcan las carreras que la empresa local requiere.

—¿Cuáles son sus principales estrategias para superar el adeudo con que recibirá las finanzas de Gómez Palacio?

—Como ya lo he manifestado en anteriores ocasiones, el servicio de la deuda del Municipio de Gómez Palacio es sólo 3% de sus egresos mensuales, lo que de ninguna manera representa un freno u



“Las acciones que construyen soluciones y que propongo para Gómez Palacio, giran en torno al desarrollo humano, social y económico”

obstáculo para la dotación de servicios e inversión en obra pública y gasto social.

—¿De qué manera aprovechará y cuál será la tendencia de su mandato en lo referente a la Zona Metropolitana de La Laguna?

—En cuanto a la Zona Metropolitana de La Laguna, la participación del Municipio de Gómez Palacio será en el sentido de total coordinación con los demás municipios que la integran y de dar continuidad a las obras en proceso, así como a los resultados del estudio que actualmente se realiza en torno a un tema de vital importancia en nuestra región, como es el asunto del agua.♥

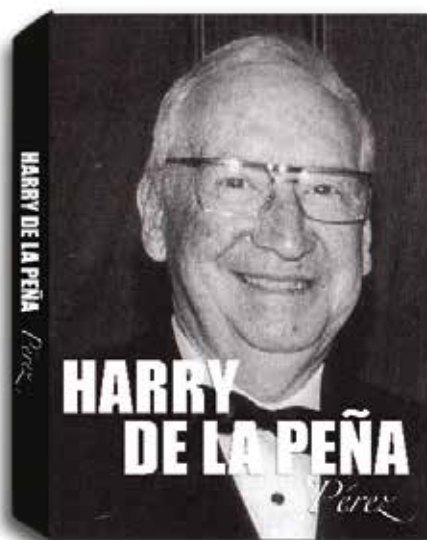


Augusto Harry de la Peña Pérez

Descubridor de la Zona del Silencio

Un hombre de equilibrio sabio y justo entre ciencia y espíritu.

Por Fernando M. González Ruiz
Comunicador



Científico, ingeniero, educador, investigador, maestro, escritor, fotógrafo amateur, humanista, amigo, esposo y padre, Harry de la Peña es un PLAYER del Ayer que echó raíces en La Laguna y dejó un legado científico gracias a su inagotable hambre de saber y conocer, que entre otras cosas, encontró la llamada Zona del Silencio, mítico espacio geográfico generador de incontables teorías e hipótesis.

Este artículo se orienta a la faceta que Harry desempeñó con profundo amor: su trabajo científico. Para conocer a fondo la riqueza vivencial de este hombre y su gran trayectoria profesional y personal, recomiendo el libro *Harry de la Peña, su valer y sus valores*, del padre David Hernández, SJ y el historiador Roberto Martínez, impreso en julio de 2002, y que sirve de referencia a este escrito.

Si la imagen de un científico es de materialista recalcitrante y ateo, Harry, con su inmensa humildad y valores bien puestos, la hizo añicos. Originario de Uruapan, Michoacán, destacó como alumno en la Facultad de Ciencias Químicas de la UNAM, casa de estudios que en 1988 le otorgó el reconocimiento como alumno de más alto promedio de la generación 1950. Ya profesionista, realizó un viaje de estudios por Europa, el cual acrecentó su innata actitud de investigador. Ingresó a Petróleos Mexicanos, empresa cuya expansión le auguraba la oportunidad de investigar y profundizar en su actividad profesional, y que también, por fortuna, lo trajo a radicar a la Comarca Lagunera.

Su carácter firme, metódico y ordenado lo transformó en un investigador natural. Compartía su tiempo laboral con actividades re-

creativas. Era miembro del Club Fotográfico de La Laguna, afición que lo llevó a encontrar la Zona del Silencio al seleccionar las cactáceas como tema fotográfico y trasladarse a un lugar cercano a Ceballos para captar la flora. Al no lograr comunicarse por radio a su oficina y comprobar luego que su aparato no estaba descompuesto y que nunca habían recibido señal alguna, intuyó que en ese sitio había algo que investigar, y en efecto, el resultado fue el descubrimiento de la Zona del Silencio, donde habrían de sucederse dos eventos de suma importancia no sólo para Harry, sino para los científicos de la NASA y otros: la caída del cohete Athena que fue "jalado" por la Zona del Silencio, al igual que el meteorito de Allende. Grandes gurúes de la NASA, como Wherner Von Braun, bautizado "padre de la conquista del espacio", estuvieron en la región investigando y Harry fue su valioso colaborador a partir de estos inusitados sucesos.

Así pues, La Laguna ha tenido en este gran personaje un acreditado y admirado científico, que sin perder nunca su riqueza interna, siempre promovió la existencia de Dios ante la ciencia y la ciencia al servicio de Dios. Tal era su calidad humana que fue destacado miembro del Club Activo 20-30 de Torreón, al que dedicó los mejores años de su juventud, y luego como Rotario, club al que perteneció hasta su muerte el 19 de agosto de 2001.

Harry recibió innumerables reconocimientos y premios muy merecidos, por sus aportaciones científicas en beneficio de nuestro país. Por todo lo que fue y nos legó, me honra dedicar el presente artículo a su esposa Vivi de la Peña y a sus queridos hijos, herederos naturales del amor por nuestro personaje.♥

CONTACTO CON EL COLABORADOR
editorial@playersoflife.com

PLAYERS of life invita a los lectores a sugerir personajes para esta sección; agradecemos el envío de sus mensajes a isabel@grupomacom.com

TODO EL MUNDIAL ES PARA BOTANEAR

10%

de descuento
en botanas
producto seleccionado

vigencia del 11 de junio
al 11 de julio 2010
no aplica con otras promociones

CACAHUATES
HABAS
PISTACHOS
CHILITOS ...

PROMANUEZ

matriz
718 80 23

rosita
721 28 28

triana
731 30 83

aeropuerto
751 50 23

gómez
723 54 84

centro
717 76 75

www.promanuez.com.mx

Eduardo Zermeno

Maratonista incansable

Ha alcanzado muchas metas, pero como buen deportista y persona con objetivos, desea seguir adelante emprendiendo nuevos retos.



Desde tiempo atrás había tenido la idea de correr el maratón completo, aunque se me hacía que estaba listo, no quería hacerlo sólo porque sí, sino que debía tener una meta y un buen tiempo, no quería caer en el error de “tener que terminarlo”, aunque te echas más de cinco horas en el sol agotador, no, la idea era hacerlo con un plan y entrenamiento adecuado, tanto para prevenir alguna lesión como para finalizar fuerte de mente.

Una enérgica y sólida base de corredor de 10k y triatlón me daban los cimientos, sabía que podía correrlo, pero al kilómetro 20 estaría agotado; había que poner énfasis en lograr que el cuerpo se adaptara a cambiar de gasolina, a utilizar más la grasa para aumentar su eficiencia y producir menos ácido láctico. Lo recomendado era aplicar la periodicidad, una base aeróbica, fuerza-resistencia, velocidad y entrenamiento largo. Ya tenía los primeros, sólo faltaba concentrarme en los entrenamientos largos de los domingos donde sales a trotar

más de 20 kilómetros a un paso ligero, en que tus pulsos no rebasan más de 70% y puedes ir platicando.

Los objetivos semanales andaban en el orden de los 40 a 60 kilómetros, aplicando recuperación activa los lunes, repeticiones de velocidades largas los martes, trote paso crucero el miércoles, repeticiones cortas (400 metros) los jueves, trabajo de fuerza en el cerro los viernes, descanso los sábados y trote largo el domingo.

Mis hijos Eduardo y María llegaron al mundo el 12 de febrero, los recibimos en la casa el miércoles anterior al maratón, por supuesto que me daban la fuerza necesaria, al igual que Daniela mi esposa, que me respaldó para seguir entrenando; también tuve innumerables muestras de apoyo de la familia y gente más cercana, tanto para ayudar a Daniela en situaciones difíciles como para hacer el relevo en los cuidados de los pequeños, todos me brindaron una motivación adicional, y ni se diga Cacho, mi entrenador, repitiéndome siempre que sí se puede lograr. La mente es muy poderosa: visualizaba la meta con mucha alegría y gente echando porras, incluso llegué a dibujar esa imagen en el iPhone.

Los aspectos de mi vida que cambié fueron ser más constante al entrenar, variar el ejercicio con bici y natación para recuperarme y comer más saludable, sobre todo unas galletas de avena que mi es-

“El ejercicio es un fuerte aliado y lo puede todo: si lo comes, lo quemas; si te caes, te levanta; si te equivocas, te corrige; y si lo sueñas, lo logras”

posa me hizo y que ahora forman parte de mi dieta, porque son excelentes antes y después de una competición; incluso cuando fuimos a Parras a hacer un triatlón y un duatlón, las compartí entre los amigos, a todos les gustaron, ya son famosas. En la competencia pensaba en no pasarme de la raya, es decir, no ir demasiado rápido, ser paciente en los buenos y malos momentos. El viento era muy fuerte, había que sobrellevar esa carga extra; físicamente me sentía muy bien, los primeros 21 kilómetros me acompañó un amigo y los segundos otro. Mi tiempo iba bien, pero al kilómetro 35 bajé el ritmo por ir demasiado rápido.

Quisiera hacer un triatlón nacional, un olímpico y estar en buena posición, entre los 10 mejores; después, un Ironman 70.3, el maratón de Boston rondando las tres horas y localmente bajar mi tiempo de 10k a uno más competitivo. Le decía a mi esposa que al bajarlo de 40 minutos me retiraría, y ya que lo logré, quiero más, así somos los humanos. También pienso hacer un 16 alto en 5k, mi última prueba fue en la Ibero, con 17:30 minutos.♥



OXYGEN
fitness for life

www.oxygenfitnessforlife.com

t. 268 59 76 Blvd. Independencia #3375 ote. residencial el Fresno, Torreón, coah.
t. 295 86 20 Paseo de las flores #2010 campestre la rosita, Torreón, coah.

STAY
fit

Para una vida mejor

Actividad física en niños y adolescentes



Los juegos, el deporte y otros ejercicios organizados aumentan la expectativa de vida y reducen el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Por Lic. Gloria del Carmen Muñoz Ramírez
Nutrióloga

La actividad física es inherente al ser humano y sus beneficios se han conocido desde la antigüedad. Su aumento en niños y adolescentes a través de los juegos, el deporte y otros ejercicios organizados se ha asociado con una mayor expectativa de vida y un menor riesgo de desarrollar una enfermedad cardiovascular, además de propiciar las siguientes ventajas:

- Produce beneficios físicos, psicológicos y sociales generales.
- Ofrece a los jóvenes la posibilidad de expresarse, adquirir confianza en sí mismos y tener sentimientos de éxito.
- Favorece las relaciones e integración social por medio del deporte en equipo, que si se orienta adecuadamente por medio de la competencia, genera vínculos sociales.
- El adolescente establece metas personales y los entrenadores pueden fomentar la adopción de comportamientos saludables para prevenir el consumo de tabaco, alcohol,

drogas y la solución de conflictos de manera violenta.

-La actividad física competitiva compromete al joven ante su grupo y por lo tanto, se siente responsable de mantener su rendimiento y cuidar su salud con mejor alimentación y descanso adecuado, lo que repercute en un talante más amigable y tolerante.

-Ayuda a obtener mejores resultados académicos.

-Previene y controla trastornos como obesidad y diabetes mellitus tipo 2.

-Aumenta la energía, contribuye a reducir el estrés y a dormir mejor por las noches.

-Incide en mantener un peso saludable, así como en el desarrollo y mantenimiento de huesos, músculos y articulaciones sanos.

Es importante no olvidar que los niños inactivos tienden a convertirse en adultos inactivos. Las recomendaciones disponibles sobre actividad física en escolares y adolescentes

varían en distintos países. En Estados Unidos e Inglaterra existe consenso en que los niños y adolescentes acumulen al menos 60 minutos al día de actividad moderada a vigorosa. En Canadá se recomienda no sólo aumentar la actividad física moderada y vigorosa, sino también reducir el tiempo dedicado a actividades sedentarias.

Los resultados de la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006 indican que los adolescentes mexicanos realizan menos actividad física moderada y vigorosa que la deseable. Sólo la tercera parte efectúa el tiempo recomendado (35.2%). A esto debe agregarse que más de la mitad de los adolescentes dedican más de 12 horas a la semana frente a pantallas de televisión o equipos de cómputo. Lo anterior explica parcialmente el incremento en la prevalencia de sobrepeso y obesidad en este grupo. ♥

EN



TENEMOS



LA DE CAJÓN...



...Y LAS DE TU ARMARIO



Transforma La Laguna el Gobierno de la Gente

A poco más de nueve meses de haber tomado posesión como Secretario de Desarrollo Regional de La Laguna, Antonio Juan Marcos Villarreal nos comparte las diferentes tareas que realiza para cumplir con el compromiso social que tiene con los coahuilenses el Gobernador Humberto Moreira Valdés.

Antonio Juan Marcos Villarreal, Secretario de Desarrollo Regional de La Laguna desde agosto del 2009, tiene claro el compromiso que el Gobernador de Coahuila, Humberto Moreira Valdés, tiene

con los laguneros: mejorar la calidad de vida de la gente de la Comarca Lagunera.

“La rapidez y calidad de la atención a las necesidades y exigencias de los ciudadanos son una prioridad para el Gobierno del Pro-

fesor Humberto Moreira; todas las áreas de la Secretaría tienen el objetivo claro de apoyar a la gente de La Laguna para que tenga una mejor calidad de vida”, asegura el Secretario Antonio Juan Marcos.



La Secretaría de Desarrollo Regional de La Laguna, a cargo de este joven político lagunero, está compuesta por cinco Subsecretarías: Desarrollo Social, Obras Públicas, Fomento Económico y Turismo, Desarrollo Regional y Vinculación y Atención Ciudadana.

“Torreón y el resto de La Laguna se están

transformado gracias al Gobierno del Profesor Humberto Moreira”, afirma Antonio Juan Marcos.

Los sistemas viales Revolución, que consta de 10 puentes, Centenario (Nudo Mixteco), así como el sistema vial Alianza, entre muchas obras viales, dan hoy agilidad al tráfico vehicular,

transforman urbanísticamente los principales accesos a la Comarca y brindan seguridad a los laguneros.

Parte del esfuerzo del Gobernador Moreira y de su equipo de trabajo estarán orientados en los próximos meses en la construcción de dos ambiciosos proyectos: la Gran Plaza y el Parque Río Nazas.

Con una inversión aproximada de 500 millones de pesos, la Gran Plaza de Torreón es una megaobra de primera magnitud que quedará grabada en la historia de la ciudad.

En esta plaza los laguneros contarán con una monumental asta bandera de 120 metros de altura, un estacionamiento subterráneo para 800 autos y también se construirá una nueva Presidencia Municipal, de nueve niveles, que estará al servicio de la gente.

“El Gobernador Humberto Moreira tiene muy claro que con esta Gran Plaza se cumple un largo sueño que tenemos en nuestra ciudad, además de que es un estricto acto de justicia social con la gente de La Laguna”, nos comparte Antonio Juan Marcos.

Los laguneros también podrán disfrutar a mediano plazo, en el lecho del río Nazas, un proyecto con vocación deportiva, social y cultural. Se trata del Parque Río Nazas, obra que se realizará en el lecho del río del mismo nombre y que contará con acceso gratuito a los andadores, vitapista, ciclopista, teatro al aire libre, tren escénico, espacios de juegos infantiles, canchas de fútbol y de otros deportes.

Esta iniciativa del Gobernador cambiará la imagen urbana de Torreón y traerá importantes beneficios, como mejorar la seguridad de los habitantes de sus riveras y terminar con el desastre ecológico provocado en más de 40 años por el depósito de escombros y cambios en el cauce por el indebido retiro de materiales.

Esta obra que ya fue iniciada por el Gobierno de la Gente, tendrá un canal que permitirá proteger a los vecinos de las consecuencias de fuertes precipitaciones pluviales.

Combate al rezago social

En Coahuila y especialmente en La Laguna, el Gobierno de la Gente realiza obras de drenaje, piso firme y otras para dar vivienda digna a personas de escasos recursos económicos, asimismo, empen-

den tareas como las de electrificación y distribución de la Tarjeta del Hogar, que en estos tiempos de crisis económica nacional, apoya a los adultos mayores, jefas de familia, desempleados y en general a la población más vulnerable.

Antonio Juan Marcos indica que es la Secretaría de Desarrollo Regional de La Laguna "desde donde los laguneros aplicamos el proyecto social del Profesor Moreira en los cinco municipios de la Comarca, especialmente para la población en desventaja".

Los programas sociales del Gobernador Moreira, comenta Antonio Juan Marcos, son un pilar en la mejora de la economía de las familias coahuilenses.

Coahuila es el Estado con menor deserción escolar a nivel nacional, y gran parte de ese logro obedece al apoyo incondicional que el Gobierno del Profesor Humberto Moreira

brinda a los niños de preescolar, primaria y secundaria.

"Gracias a la decisión del Gobernador Moreira, el Gobierno de la Gente apoya a los niños coahuilenses y laguneros con seguro médico escolar, se les entregan uniformes a los estudiantes, material didáctico y útiles escolares, y a partir del próximo ciclo escolar se les apoyará con zapatos. Este es el compromiso social que tenemos en el Gobierno de Coahuila con nuestra niñez", enfatiza el Secretario Antonio Juan Marcos, "este apoyo repercute directamente en la economía de las familias de la Comarca y así nuestros niños pueden estar más tranquilos y dedicarse a estudiar".

El Secretario Antonio Juan Marcos comenta que con obras como la ampliación a ocho carriles de la autopista a San Pedro, que brindará seguridad a los habitantes de las

colonias aledañas como Frondoso, Senderos y Las Quintas; y la construcción del puente inferior Villa Florida, el Gobierno de la Gente seguirá beneficiando a la comunidad lagunera.

"Además, puedo citar más promesas cumplidas, puesto que muy pronto se ampliará la red de las Farmacias de la Gente, con 15 nuevos establecimientos, incluyendo dos Megafarmacias, vale la pena recordar que en estas farmacias la gente puede comprar cualquier medicamento a un precio simbólico de 10 pesos", cita Antonio Juan Marcos.

"Hay muchos ejemplos más que sería largo detallar, es preferible que los ciudadanos los vayan viendo materializados en su vida cotidiana", afirma el Secretario, y enfatiza "lo esencial es que queda claro que el compromiso del Gobernador Humberto Moreira se traduce en bienestar para la gente".♥



No dejes a la **suerte** el futuro de tu empresa



Para hacer crecer a tu empresa o negocio necesitas estar respaldado por mucha gente especializada que satisfaga tus necesidades de una manera eficiente y efectiva, pero muchas veces es inaccesible por diferentes factores.

Cluster Creativo lo entiende, por eso ha creado una red de especialistas conformado por personal profesional y capacitado en diferentes áreas para poder brindarle a tu empresa **Servicios Creativos Integrados** en un solo lugar.

En Cluster Creativo más que un socio de negocio encontrarás un equipo de grandes empresas que te darán una solución a la medida, donde tu empresa tendrá las de ganar porque siempre jugamos de tu lado.

CREATIVIDAD DISEÑO FOTOGRAFÍA MARKETING



(871) 267.8874

info@clustercreativo.com

www.clustercreativo.com



clustercreativo

Experiencia que juega a tu favor

Por Isabel Belausteguigoitia
Fotografía por Nancy López



Carlos Román Cepeda, Representante de la Secretaría de Desarrollo Económico de Coahuila
y Michael Reeves, Presidente de Ports to Plains

Ports **to** Plains

La red carretera más importante de América

Es un proyecto carretero que pretende unir a Canadá, Estados Unidos y México con una ruta directa a través del medio oeste estadounidense.

Ports to Plains ("de los puertos a los llanos"), se compone de 2236.988 kilómetros de longitud y 40% de la ruta está en construcción. Creará más de 40 mil empleos y alcanzará un impacto económico de hasta 4.5 billones de dólares. El principal de sus objetivos, es convertirse en una de las herramientas más poderosas y efectivas para promover el desarrollo económico de todas las ciudades por las que pasa la ruta. Abarca los sectores de logística y transportación, comunicaciones, intercambio comercial, generación de energía, promoción turística, desarrollo industrial y convivencia social.

La ruta va desde Coahuila hasta Edmonton, Alberta, Canadá. El Presidente del proyecto, Michael Reeves, afirma el objetivo que están tratando de lograr es proveer de la infraestructura necesaria para transportar bienes y servicios, pues entre mejor estén las carreteras, habrá más oportunidades para hacer negocios e inversiones, por lo que no sólo se construyen nuevas carreteras, sino que se mejoran las existentes. Se pretende conectar a las áreas rurales con el mercado, es decir, hacerlas más competitivas a través de un mayor acceso.

Coahuila juega un rol importante en Ports to Plains, pues el principal acceso a México

de la red de carreteras será por Ciudad Acuña y Piedras Negras. Además, los puntos Acuña-Piedras Negras y Saltillo-Torreón son claves en el enlace de diversas rutas del este y oeste de Estados Unidos, para tener un acceso más cercano a los puertos del Pacífico y del

Golfo de México, así como a la capital del país. Por lo mismo, Coahuila se ubica como el lugar más atractivo para la inversión y esto se promueve mediante el programa Invest in Coahuila, en que se encuentra involucrado Carlos Román Cepeda, representante de la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado.

Sobre la inseguridad en Coahuila, Michael Reeves considera que es un aspecto del que los estadounidenses ya están enterados y que no frenará el proyecto; piensa que es importante compartir las buenas noticias y que se pueda saber realmente lo que está pasando para seguir en pie con el proyecto.

Nuestra entidad facilitará que la entrada y el tránsito al interior del país se lleve a cabo por su territorio, además debe concluir la modernización de la carretera Acuña-Zaragoza y la construcción de la autopista Acuña-Piedras Negras. También se está considerando la construcción de libramientos en las ciudades de Zaragoza, Morelos y Monclova, y la modernización del segundo puente internacional Acuña-Del Río.

Michael Reeves afirma que la ruta puede ampliarse a Durango y Mazatlán, y considera que tratándose de un proyecto tan grande, su consolidación al 100% podrá darse hasta dentro de unos 25 años, pero por lo pronto, ya pueden establecerse vínculos y crearse significativas oportunidades de trabajo. ♦



SPLENDOR

Exhibe su colección 2010

La mueblería SPlENDOR presentó sus modelos correspondientes a este 2010 la tarde del pasado jueves 29 de abril. El evento fue compartido con Cristina Floristería, RM eventos —que ofreció sus nuevas bebidas—, Boato y la pintora Bertha García —quien exhibió su Galería de Los Ángeles—.

A él se dieron cita amigos y clientes, quienes pudieron ser testigos de todo lo que SPlENDOR ofrece, y además, disfrutaron de una amena velada.♥



Marcela Gramillo, Pili Alanís, Isabel Herrera, Flora Saldaña y Nancy Ríos



Ana de Garza, Ileana de Reed, Malena de Luna y Luly de Boehringer



Pilar Abusaid, Sandra García y Mónica Falconer



Irene y Bárbara



Angélica y Dora



Luly Quintero de Boehringer, Liliana de Gilio, Lupita de Villalobos, María Luisa de Orduña y Ana Cris Orduña

VEN Y DESCUBRE
LA BELLEZA
DE VIVIR

TENEMOS
EL CATÁLOGO
MÁS AMPLIO
DE PIEDRA NATURAL
EXÓTICA Y MATERIALES
IMPORTADOS.

Elige el
TUYO

MÁRMOL *Quarzo*
Travertino GRANITO
SLATE *Onyx* VIDRIO
LIMESTONE *Metal*

Venta al mayoreo y menudeo.

PRÓXIMAMENTE
SALA DE EXHIBICIÓN
PLAZA REAL EN TORREÓN
Blvd. Independencia No. 3545 int. PB001 El Fresno

SOMOS DISTRIBUIDORES DE

MIRACLE
Sealants Company

Línea especial de productos para limpieza, sellado y
mantenimiento de todos los materiales naturales.

► Asesoría ► Diseño sobre medida ► Instalación

Piso, Placa, Molduras, Cenefas, Mallas, Medallones, Lavabos, Artesanía.


Bellenit
BY TRAVERTINOS LAGUNA

Sala de Exhibición - Sucursal Hamburgo
Carretera a cd. Juárez km. 5.8
Cómez Palacio, Dgo. CP 35028

Tel (871) 737 01 00
ventas@bellenit.com
www.bellenit.com

Aceptamos tarjetas de crédito:

VISA

MasterCard

Tyson de México

Inauguración de la planta de aceite y proteínas

El pasado lunes 26 de abril, se inauguró formalmente la planta de Tyson de México ubicada en la carretera Gómez Palacio-Juárez, en el ejido El Porvenir, la cual inició sus operaciones en septiembre del año pasado. El Gobernador del estado de Durango, Ismael Hernández, el Presidente de Tyson de México, José Manuel Arana, el Secretario de Agricultura del Gobierno Federal, Francisco Mayorga, y el Alcalde de Gómez Palacio, Mario Calderón, encabezaron el evento.♥



José Manuel Arana, Francisco Mayorga, Ismael Hernández y Mario Calderón



Maurilio Flores, Blanca Ruiz y Juan Antonio del Río



Guillermo Gutiérrez, Mauricio Franco y Rodolfo Durán



Gabriel Garay y Sergio García



Gabriel Villalobos, Esteban Rosas y Marco Olvera



Mauricio Álvarez, Daniel Murra, Joel Castañeda, Gabriel Garay y Rubén Méndez

Informe del Rector

de la Universidad Iberoamericana Torreón

El viernes 30 de abril a las 11:00 horas, el ingeniero Héctor Acuña Nogueira, SJ, presentó su informe 2009 como Rector de la Universidad Iberoamericana Torreón, ante miembros del Patronato Económico y de Desarrollo, el Consejo Directivo de Formación Universitaria y Humanista de La Laguna, AC, el Consejo Educativo, Rectores de otras universidades y empresarios de la región.

Dentro de los objetivos que expuso, destacan la vinculación de la Universidad con la sociedad a la que pretende transformar, la formación de los alumnos en habilidades profesionales y el compromiso con la familia humana y la sostenibilidad económica. ♥



Edgar Salinas, Héctor Acuña, José Luis Elías, Martha Piña y Carlos Gregorio Ramírez



Lucrecia Santibañez y María Elena Ross



Yamil Darwich y Manuel Morales



Andrés Rosales Valdés, Enrique Macías González y Heriberto González Santos



José L. Elías, Carlos Portal y Félix Giacomán



Martha Piña, Cristy Hernández y Edgar Salinas

Cata de Vinoteca en Bistro Garden

Laguneros asisten a degustación

El miércoles 28 de abril Vinoteca ofreció una cata de los vinos tintos españoles de la Bodega Emilio Moro: Finca Resalso, Emilio Moro y Cepa 21, la cual fue dirigida por el sommelier Ludovic Anacleto y se llevó a cabo en el restaurante Bistro Garden, que ofreció deliciosos bocadillos.

Los asistentes, en su mayoría socios de Vinoclub, así como invitados de Bistro Garden y Vinoteca, recrearon su paladar en un ambiente de grata convivencia. ♥



Alejandra Morales y Mónica Motta



Antonio Delgado y Javier Nava



Saúl y Julieta P.



Fco. Javier Carrillo, Cecilia Ramírez Hamdan, Yeye Romo y Belinda Romero



Sommer Chávez y Adriana Servín



Armando Martínez Ríos, Israel Velarde Rodríguez y Alma Lorenia Gástelum

Club Activo 20-30

Su historia en Torreón

El pasado jueves 20 de mayo, en la Plaza Peñoles del Museo Arocena, se realizó la presentación del libro *Historia del Club Activo 20-30 de Torreón (487)*, escrito por el comunicador Fernando Manuel González Ruiz, en el cual da a conocer el devenir de este importante Club de jóvenes entusiastas y comprometidos de nuestra ciudad, que realizaron una gran labor y hoy son relevantes empresarios.

En el evento estuvieron presentes algunos de los integrantes del Club Activo 20-30, así como familiares y amigos, al igual que público en general interesado en conocer esta parte de la historia lagunera. A los comentarios del autor se sumaron los de Guillermo H. Cantú Charles, Lilia de la Peña Cortés y Alberto González Domene.♥



Felipe Valenzuela, Francisco José Madero, Javier Carlos y Roberto Carson



Alberto González Domene, Rosario Lamberta de González, Cati de Nava y Ramón Nava



Fernando M. González Ruiz, autor del libro, y Alfredo Rojas Hernández



Ricardo Fernández y Gabi Córdova



Graciela González de León, Gustavo León, Jaime Blázquez y Gonzalo Fernández



Cristina de Nahle, Vivi de la Peña y Erika de Cantú

Santos VS Toluca

La emoción se vivió en el TSM

El jueves 20 de mayo, en punto de las 20:00 horas, la afición lagunera se dio cita en el Territorio Santos Modelo para presenciar un reñido partido entre los diablos del Toluca y los guerreros del Santos, donde el marcador apuntó un empate a dos.

La alegría de los asistentes era contagiosa y el apoyo al Club Santos Laguna, como siempre, auténtico, hecho que ha caracterizado a la gente de la Comarca como una de las aficiones más fieles y entusiastas del fútbol mexicano.♥



Imelda y Jorge Roliana



Paco, Marcela, Gaby, Marytere y Ángel



Braulio Rodríguez, Juan Carlos Yacamán, Marce González y Gerardo Viesca



Familia Sada



Julio Pérez, Ricardo Aburto, Carlos de la O y Alejandro Pérez



Gabriel González, Juan Pablo González y Ricardo Sosa

Nombre: Alba Estefanía Cruz Sánchez

Edad: 19 años

Estudio: Ingeniería Industrial, me gustaría ser una gran ejecutiva y una gran empresaria

Ser Guerrera: Para mí representa una gran responsabilidad, realmente es mucho trabajo, hay chavas que intentan ser Guerreras y no aguantan porque es mucho el tiempo que le dedicamos, es mucho el tiempo de ejercicio y es mucha la disciplina.

Disfruto: Lo que más me gusta es bailar, me encanta, por eso también soy Guerrera, también me gusta mucho salir con mis amigas.

Santos Laguna: Es un gran equipo, es un ejemplo de progreso por todas las cosas que ha conseguido en tan corto tiempo.

Dentro del campo: Me lleno de adrenalina, es muy diferente bailar en la academia que en el estadio. La gente, los aplausos, los gritos, te motivan y lo hacen distinto.

En un futuro: Quiero tener un buen trabajo relacionado con mi carrera y casarme, eso me agrada mucho.

Como Guerrera: Doy lo mejor de mí para ser un ejemplo de disciplina, unión y respeto.

A la afición: Apoyen siempre a Santos, vamos a ser campeones.

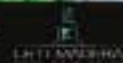


Guerreras

Estefanía



Maquillaje:



Fotografía:



RESUMEN DE MAYO



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

• 1. La surcoreana Jiyai Shin reemplazó a Lorena Ochoa como la número uno del golf femenino • 2. LeBron James recibió el premio de Jugador Más Valioso (MVP) de la temporada en la NBA • 3. Los jugadores de Phoenix vistieron camisetas con la frase "Los Suns" en rechazo a la ley antiinmigrante de Arizona • 4. Manny Pacquiao logró un escaño como Diputado en el Congreso de Filipinas • 5. El Atlético de Madrid es campeón de la Liga Europea al vencer al Fulham • 6. El Inter de Milán conquistó el campeonato de la UEFA Champions League ante el Bayern Munich • 7. Organizadores de los Juegos Panamericanos de Guadalajara 2011 garantizaron que la justa se realizará sin contratiempos • 8. Falleció el mexicano Joaquín Capilla, tercer mejor clavadista, con más preseas olímpicas • 9. Felipe Calderón inauguró la XV Olimpiada Nacional en Guadalajara • 10. En el Estadio Azteca, México venció a Chile en su duelo de despedida de cara a Sudáfrica 2010 • 11. El Torneo InterLiga no será contemplado para calificar a la Copa Libertadores • 12. Toluca se coronó campeón del Torneo Bicentenario 2010 del fútbol mexicano ante el Santos Laguna • 13. Con su arribo a la final del Torneo Bicentenario 2010, Santos Laguna obtuvo su pase a la edición 2010-2011 de la Liga de Campeones de la Concacaf • 14. Ciclistas laguneros participarán en el Campeonato Nacional Juvenil de Ciclismo 2010, en San Luis Potosí • 15. Oficialmente la franquicia Algodoneros de la Comarca emigra a Poza Rica desde la temporada 2010-2011



publicidad desde
que
3mpieza
el día...

RESUMEN DE MAYO



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15

• 1. Miles de inmigrantes latinos marcharon en todo Estados Unidos contra la ley antiinmigrante de Arizona • 2. La fuga de petróleo sigue extendiéndose por el Golfo de México • 3. Un coche bomba fue desactivado en el centro de Times Square, en Nueva York • 4. Crisis en Grecia hace que se desplomen los principales mercados mundiales • 5. Barack Obama anunció una nueva estrategia antidrogas • 6. El juez español Baltasar Garzón fue suspendido de sus funciones por una fallida investigación de los crímenes franquistas • 7. En los últimos tres años la canasta básica de alimentos para los mexicanos incrementó su costo en 93% • 8. Ante empresarios alemanes, Felipe Calderón dijo que México logró sortear cinco jinetes del Apocalipsis en 2009 • 9. En el primer semestre del año las 32 entidades de la República recibieron más de cinco mil millones de pesos, gracias a los aumentos a las gasolinas • 10. La Secretaría de Marina informó que por el momento el derrame de petróleo en el Golfo no es un riesgo para el litoral mexicano • 11. Continúa la investigación por la desaparición de Diego Fernández de Cevallos • 12. Felipe Calderón realizó la primera visita de Estado de un mandatario mexicano a Washington en casi 10 años • 13. El Secretario de Gobernación Fernando Gómez Mont se reunió con el Gobernador Moreira para discutir sobre seguridad pública • 14. El Gobierno del Estado presentó el proyecto de la Gran Plaza, que albergará a la nueva Presidencia Municipal de Torreón • 15. Con una tasa de 7.9%, Coahuila es el segundo Estado del país con mayor índice de desempleo



¿Sabías que al reciclar una tonelada de papel se salvan 17 árboles?
 ¡Aquí te enseñaremos cómo reciclar papel!

¡Todos podemos hacer algo...
 cuidemos el planeta!



¿Te has puesto a pensar en lo que sucederá si un día no hubiera energía?



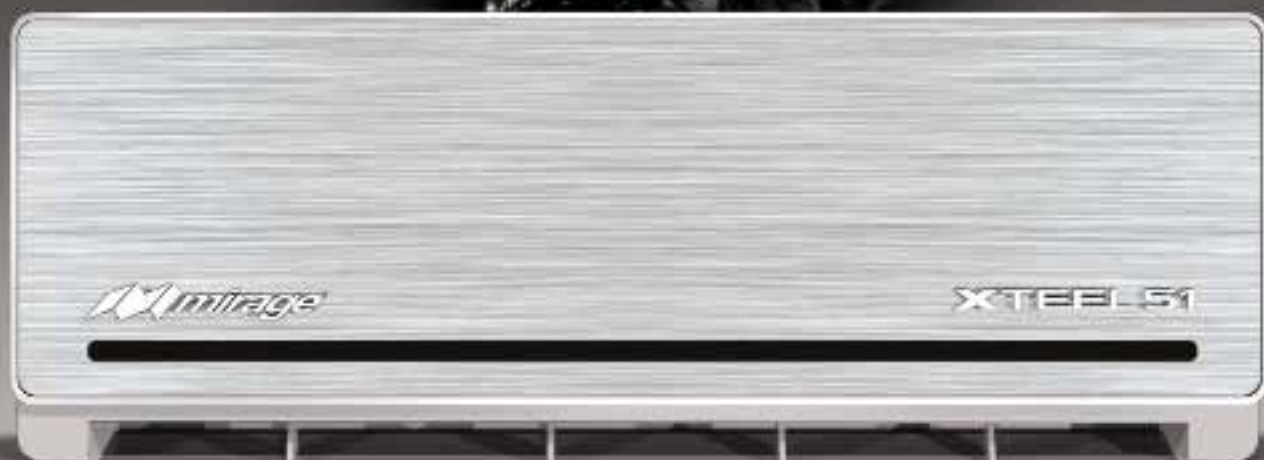
y aprende!...

EXPOSICIÓN TEMPORAL EN ORIENTE
 26 ABRIL A 30 DE JUNIO

se buena Honda
 con tu planeta



AGENDA TU RECORRIDO visitas guiadas
 TEL 222.55.00 * L.Mi.V 4PM
 747.07.00



XTEEL

Calidad, No Casualidad...

Calidad, No Casualidad...



**AHORRO
ABSOLUTO**
airesmirage.com



mirage®

