

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS &

**RESTAURANTES
ESPECIALIZADOS**
de México y La Laguna

**TALENTO
HUMANO** en las
grandes empresas

STEVE JOBS
Genio de la era digital

**Juan Barrio
Aguirre**

TRADICIÓN GANADERA

Director General de Grupo Carnes La Laguna

NOVIEMBRE 2011 TORREÓN

\$40.00 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



7503007253309

*¡Conoce a los
ganadores!*







Mi vida está en Las Villas

Me encanta disfrutar a mis hijos,
me encanta vivir tranquilo,
me encanta mi vida...



**ÚLTIMAS
etapas**

Ven y escoge tu lote.

Lotes disponibles desde 400 hasta 1000 m²
(871) 750.9780 | www.lasvillas.com.mx



LasVillas.

Me gusta para vivir.

Los regalos de Vinoteca no son como los demás.

Descubre por qué.

Ven a Vinoteca y arma tu propia canasta con la mejor selección de vinos, licores y productos de delicatessen.



Haz la prueba.

Compra o arma tu canasta.
Si tu canasta es de *Vinoteca*, seguro quedas bien.

Vinoteca Torreón
Blvd. Independencia #1111 L-26
Col. Granjas de San Isidro
t. 718 1997 y 717 2338
Pregunta a tu asesor por el servicio a domicilio.



Los mejores planes solo con *telcel*

Consulta vigencia con tu Asesor Telcel. 1) Los minutos incluidos pueden ser utilizados para realizar llamadas a números Telcel, a números fijos o a números de otro operador móvil, desde cualquier parte del país, sin cargo adicional. Una vez consumidos los minutos incluidos se cobra la tarifa por minuto adicional correspondiente al tipo de llamada. 2) El precio de \$899 es el costo del Plan Telcel 1000 que incluye 1000 minutos, 500 SMS, 500 MB y equipo gratis. 3) El precio de \$499 es el costo del Plan Telcel 500 que incluye 500 minutos, 250 SMS, 250 MB y equipo gratis. Los precios publicados incluyen el 16% de IVA, en el caso de ciudades fronterizas la tasa de IVA que aplicará es del 11%. Información en www.telcel.com, Centros de Atención a Clientes y Distribuidores Autorizado.

PLAN TELCEL 1000

1000 Minutos¹

Nacionales a números fijos y
celulares de cualquier compañía

500 MB 500 SMS

Equipo gratis \$899^{2.00}
al mes



LG Optimus One



Nokia C6-01

PLAN TELCEL 500

500 Minutos¹

Nacionales a números fijos y
celulares de cualquier compañía

250 MB 250 SMS

Equipo gratis \$499^{3.00}
al mes



Samsung Galaxy Pro



Motorola EX118



Estamos convencidos de que las personas somos quienes damos vida e impulso a todos los proyectos existentes, sea en los diversos ramos de las empresas y los negocios, o en las organizaciones e instituciones con sus múltiples fines. Sin gente no hay planes ni avances reales, pero no hablamos de cualquier gente, sino de la que se encuentra motivada por lo que hace y los resultados que obtiene, al igual que comprometida para aportar día a día más, a partir de su creatividad y esfuerzo. Por todo ello, en esta edición decidimos abordar el tema de Talento Humano en dos ángulos: al interior de algunas relevantes compañías mexicanas que nos adentran en sus políticas de este rubro y desde la crucial función que realizan las agencias de recursos humanos.

Sin duda cuando hablamos de talento una de las mejores muestras de él corresponde a la cocina y a quienes tienen la capacidad de conocer a fondo las técnicas culinarias y dar el toque perfecto a los platillos que preparan para encantar a quienes los saborean. En el contenido dedicado a Restaurantes que les ofrecemos este mes podrán conocer sitios

ejemplares, donde además de deleitar al gusto, todos los sentidos participan de un ambiente y servicio que cierra el círculo perfecto. Incluimos destacados restaurantes de la ciudad de México y de algunas playas, así como de nuestra región, en que brindamos un espacio especial a los galardonados del PLAYERS' Restaurants Choice 2011, que nuestros lectores eligieron.

El Ingeniero Juan Barrio, Director de Grupo Carnes La Laguna nos acompaña tanto en portada como en la sección Historias de Éxito, en la cual a través de una agradable e ilustrativa conversación, nos comparte la experiencia de crecimiento y éxito que esta emblemática empresa lagunera, a base de calidad, constancia e innovación, ha conseguido, y asimismo, nos habla acerca de sus valores y vivencias más significativas, que lo han hecho distinguirse como profesional y miembro de nuestra comunidad.

De igual manera, como lo hemos hecho con cada vez más énfasis, en nuestras secciones de Spotlight ahondamos en la labor, logros y perspectivas a futuro de quienes, junto contigo, diariamente engrandecen a la Comarca Lagunera. ♥

“Los planes son solo buenas ideas si no generan inmediatamente un trabajo duro”
Peter Drucker

Alejandro Martínez Filizola

@AlexMtzFili

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE

DIRECCIÓN GENERAL

Maurice Collier de la Marliere / Alejandro Martínez Filizola
e: maurice@grupoplayers.com.mx / e: alejandro.martinez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA EDITORIAL REGIONAL

Mariana de los Ángeles Ramírez Estrada e: mariana.ramirez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA CREATIVA REGIONAL

Mariana Serna e: mariana.serna@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE DISEÑO REGIONAL

José Martínez Borrego e: jose.martinez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA CONTABLE REGIONAL

Mónica Álvarez Carrillo e: monica.alvarez@grupoplayers.com.mx

GERENCIA DE MARKETING REGIONAL

Mara Fajer Alonso e: mara.fajer@grupoplayers.com.mx

ASISTENTE DE MARKETING REGIONAL

Mónica Gallardo Gurrola e: monica.gallardo@grupoplayers.com.mx

DIRECTOR EJECUTIVO José Alberto Arriaga Wiley e: jose.arriaga@playersoflife.com

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

EJECUTIVOS COMERCIALES

Karina García e: karina.garcia@playersoflife.com
Erica Gutiérrez Cruz e: erica.gutierrez@playersoflife.com

GERENTE DE RELACIONES PÚBLICAS Victor Blankense e: victor@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL Ana Cristina Sánchez e: cristina.sanchez@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO José David Burgos Martínez e: david.burgos@playersoflife.com

ASISTENTE EDITORIAL Jenny Miranda Acosta e: jenny.miranda@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA Cynthia Salas Ortiz e: cynthia.salas@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA Arturo Morán

ASESOR DE IMAGEN Waldo Paredes

FOTOGRAFÍA SOCIALES Javier Rivera / Julio Hernández

LOGÍSTICA Juan Pablo Martínez Reyes

COLABORADORES

Fernando M. González / Jaime García Secenías / René Galache / Marco A. López
Karla González / Arturo Castañeda / Alfonso González Béjar / Alberto Cordero Valdez
Carlos A. González Tabares / Jacinto Faya Viesca / Israel Garza / Edgar Tejeda / Pilar Faedo
Equipo de Análisis de Wealth Management Research de UBS AG / Humberto Guajardo
Press-Club Pfizer / Raúl Blackaller / Carlos Gregorio Ramírez / Judith Hernández

VENTAS Y SUSCRIPCIONES ventas@playersoflife.com / suscripciones@playersoflife.com

TORREÓN Tels: (871) 192 34 34, (871) 192 47 67, (871) 228 00 30 y 31
Czda. Cuauhtémoc No. 90 Col. Centro 27000 Torreón, Coahuila

MONTERREY Tels: (81) 1522 0536 / 37, (81) 1366 7961 y 1366 7991
IZA Business Center Plaza 02 Vasconcelos
Av. Vasconcelos 150 ote. Col. del Valle, San Pedro Garza García, NL

CHIHUAHUA Tel. (614) 200 37 08 / 09
Lateral Ortiz Mena 1607 2°Piso Colonia Residencial Campestre
31238 Chihuahua, Chihuahua

LEÓN Tels: (477) 293 8820 y 21
Blvd. Juan Alonso de Torres 2303 Col. Panorama, 37160 León, Guanajuato

REPRESENTACIÓN EN CANCÚN Tel: (998) 848 2271
Calle Crepusculo 2, Residencial Alborada, 77156 Cancún, Quintana Roo
Nadia González e: nadia.gonzalez@playersoflife.com

REPRESENTACIÓN EN MÉXICO, DF Tel. (55) 5812 2566
Noche de Paz 14, casa S4, Col. La Navidad, 05210 México, DF
Martha E. Ortiz e: martha.ortiz@playersoflife.com

PUNTO DE VENTA



PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 6 No. 68. Fecha de publicación: 1 de noviembre de 2011. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Czda. Cuauhtémoc No. 90 Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila. México. Editor responsable: Ana Cristina Sánchez. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDUTOR: 04-2010-060213033200-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15023. Título de Registro de Marca: 1005840. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total.

IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MÉXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com



(871) 707-4200
ventas@carmonaimpresores.com.mx
01800-228-2276 / 01800-228-2676



Porsche recomienda 

www.porscheinfo.com.mx www.porsche.com.mx

El amor nace de la admiración.

El nuevo Boxster

Algunas experiencias deben asimilarse primero. Otras van directo al corazón. Con un motor central de desarrollo completamente nuevo que se traduce en mayor diversión y seguridad al volante con un menor consumo y menos emisiones. Con la caja de doble clutch, Porsche Doppelkupplung (PDK) de siete velocidades, de carácter opcional, que te permite cambios de marcha imperceptibles y extremadamente rápidos. Y con un nuevo diseño aún más deportivo, aún más Porsche.

Descubra más sobre el nuevo Boxter y Boxter S en su centro Porsche.



PORSCHE

Porsche Laguna

Blvd. Independencia no. 2702

Col. Las Magdalenas

Torreón, Coahuila.

C.P. 27010

Tel: (871) 705-9191

PORSCHE
INTELLIGENT
PERFORMANCE



12 SPOTLIGHT

INSIDE

34 MATERIAL WORLD Top Apple



38 ESTILO&GENTLEMAN Cómo vestir en reuniones de negocios



ACTUALÍZATE

116 PROFESIONALES Benjamín Galindo y Héctor Adomaitis, de regreso en Santos

126 ADVANCE MAQSA Rewards, valorando tu lealtad

134 FINANZAS Las economías en el filo

VITAL

136 PAREJA ¿Compaginar nuestros hábitos o crear unos nuevos?

137 BIENESTAR Cuidado de la vista



58 TALENTO HUMANO

- 60 Diego Saavedra,
Interprotección
- 61 Martín Arballo, Lala
- 62 Pedro Facio, Tec de
Monterrey

AGENCIAS LAGUNERAS

- 63 Integra
- 64 Human Staff
- 66 SIT

68 RESTAURANTES

- 70 Café des Artistes
- 72 Harry's
- 73 Silk
- 74 Elefanta
- 76 Suntory



79 PLAYERS' Restaurants Choice 2011

- 82 Sandwich Sushi Bar
- 83 Duomo Café
- 84 El Costeñito
- 86 Il Monastero
- 87 La Patata
- 88 Bistro Garden
- 90 Antigua
- 91 La Isla
- 92 Oriental Grill
- 94 Denny's
- 96 Las Ventanas
- 98 Laguna Fish
- 99 Domino's Pizza
- 100 nikkori
- 102 Tacostao
- 104 Tío Taco
- 106 El Agave
- 107 Rincón del Bife
- 108 Clafouti
- 109 pATRON eMEeQUIS



PODER

140 MÉXICO HOY El ajedrez político de Calderón

141 POLÍTICA LOCAL ¿Cómo se mantiene un municipio?

DID U?

150 MANÍA Los beneficios de la risa

152 SPORTING SHOTS Resumen de noticias deportivas

*FUERZA IMPONENTE
LUJO SUPERIOR*



UTOLASA



Blvd. Independencia 1000 Ote.

Tel. 747-2600

www.autolasa.com.mx

f autolasa torreón



SPOTLIGHT

110

HISTORIAS DE ÉXITO

Ing. Juan Barrio Aguirre

Director de Grupo Carnes La Laguna

Apasionado de la ganadería, hombre de negocios y empresario comprometido, el ex Presidente de México Calidad Suprema, ha logrado posicionar el nombre de nuestro país frente a feroces competidores a nivel mundial.



PERFILES
Homero Arras

14



EJECUTIVOS EN ASCENSO
Gerardo Cobián

16



AS BAJO LA MANGA
Iván y Ana Karla Cuéllar

18



COMPROMISO SOCIAL
Blanca Inés Martínez

20



PLAYER DEL AYER
Manuel R. Villegas

22



FINISH
Bárbara Segura

24

Interceramic

Armonía Boga Color Combinación
Diseño Elegancia Estilo Expresión
Forma Gama Gusto Moda
Identidad Integral Línea
Personalidad Sueño Tendencia



 Interceramic®



Interceramic Gómez Morín / Calzada Gómez Morín No. 452 Ex. Hacienda Los Ángeles Tels. (871) 730 0636 y 730 0637 Torreón, Coah.

Interceramic Cuatro Caminos / Diagonal Reforma y Calle 14 Tel. (871) 713 1773 Torreón Coah.

Interceramic Miguel Alemán / Blvd. Miguel Alemán No. 248 entre Bravo y Mina Tel. (871) 714 9000 Gómez Palacio, Dgo.

Interceramic Gómez Palacio / Blvd. Miguel Alemán y Rayón Tel. (871) 175 1200 Gómez Palacio, Dgo.

pisos • azulejos • materiales de instalación
muebles de baño • llaves mezcladoras • tarjas de cocina • tinas de hidromasaje • marca Kohler



www.interceramic.com

Homero Arras Jurado

Director de Gourmet Banquetes

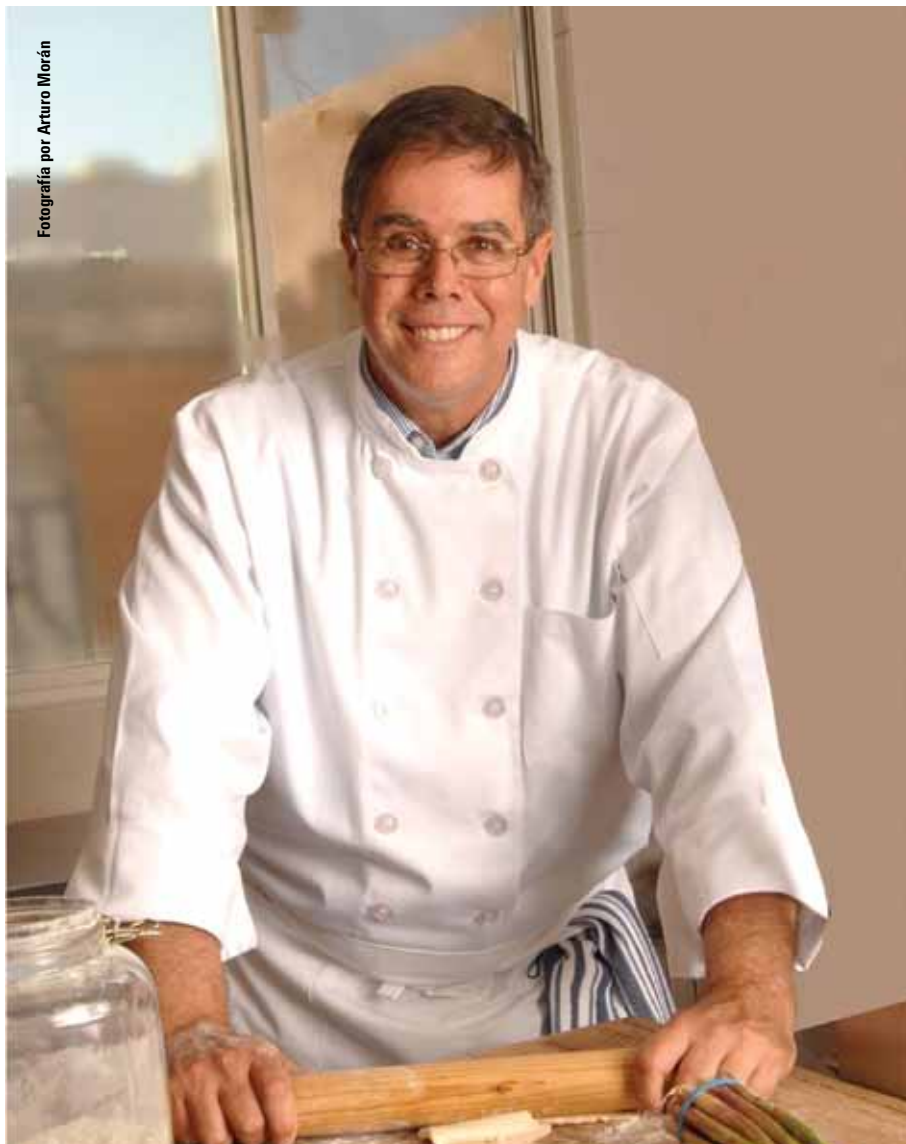
Con un profundo amor a la cocina, Homero Arras Jurado ve en cada platillo la oportunidad de comunicar la emoción y alegría que para sus clientes representa el evento. Al frente de Gourmet Banquetes ha logrado destacarse en el mundo de la gastronomía, disfrutando cada momento de la actividad que por más de 20 años ha realizado.

Ingeniero Bioquímico en Tecnología de Alimentos y Ciencias Marinas, desde pequeño encontró el gusto en la mezcla armónica de elementos para lograr un resultado agradable a los paladares, inspirándose en todos aquellos que alguna vez prepararon un platillo en su cocina. “Cuando me encontraba solo en casa me gustaba observar la manera en que la cocinera preparaba los alimentos, despertaba en mí mucha inquietud su manera de moverse, buscar los ingredientes y realizar cada parte del proceso. Años después unos amigos me pidieron que preparara unas charolas de canapés para una reunión de ágape, me las ingení, les gustó y en posteriores fiestas me siguieron pidiendo bocadillos; el resto es historia”.

Gourmet Banquetes inició formalmente en 1993 mediante un *open house* en el Club Hípico de Frondoso. Gracias a la nutrida asistencia y a la aceptación por parte de grandes personalidades de la región, poco a poco fue abriéndose camino en la cocina de banquetes. A lo largo de su trayectoria han estado presentes en eventos organizados por El Siglo de Torreón, Canacintra e ITESM; han preparado los alimentos de comedores industriales, cafeterías e incluso de eventos en otras regiones del país.

“Lo que más me gusta de esta actividad es la posibilidad de servir, de atender a la gente de manera integral, mediante un bello montaje de la mesa, un buen servicio de meseros y exquisitos platillos. Estos 20 años al frente del negocio me han llevado a esforzarme cada día más, y junto con mis colaboradores, perfeccionar nuestro quehacer. Éste es un negocio de detalles y no se puede descuidar ni uno solo”.

Como todo Director, Homero Arras sabe que su principal función es la coordinación armónica de cada ingrediente en la receta de



Fotografía por Arturo Morán

“Para mí el éxito se mide en la cantidad de esfuerzo que inviertes en cada proyecto y el nivel de satisfacción que provocas”

su grupo. Transmitir su visión de los platillos a cada uno de sus colaboradores es fundamental, a sabiendas de que cada evento es para sus clientes un día de gran relevancia en la historia de su vida.

“Mi mayor satisfacción es ver que nuestros

platos regresan limpios, que hemos cubierto cada una de las expectativas del cliente y que no hemos defraudado su confianza. Para mí el éxito se mide en la cantidad de esfuerzo que inviertes en cada proyecto y el nivel de satisfacción que provocas”.♥

¡ALCANZA TUS SUEÑOS CON TU TALENTO!



ptt 2012
Programa
**Tecnología
y
Talentos**

El Tecnológico de Monterrey reconoce a los jóvenes con destacado talento académico, cultural, deportivo y emprendedor. Por ello, invita a todos los candidatos de nuevo ingreso a Campus Laguna en agosto de 2012, a participar en el Programa Tecnología y Talentos, que tiene el objetivo de ofrecer oportunidades de estudio y herramientas óptimas para el modelo educativo Tec. Cada alumno podrá obtener:

MINILAPTOP

Para nuevo ingreso a Prepa Tec y Profesional

LECTOR DE e-BOOKS (KINDLE)

Para nuevo ingreso a Secundaria Tec

BECA AL TALENTO O BECA POR PROMEDIO

Para nuevo ingreso a Secundaria Tec, Prepa Tec y Profesional

Regístrate ya y consulta las bases, requisitos y condiciones en:

www.lag.itesm.mx/ptt

Cupo limitado. ¡Regístrate, presenta ahora el examen de admisión y participa antes del 15 de diciembre de 2011!

Académico 

Deportivo 

Cultural 

Emprendedor 

Campus Laguna
www.lag.itesm.mx

INFORMES Secundaria Tec: (871) 747 67 07 y 17,
jivarela@campus.lag.itesm.mx
Prepa Tec: (871) 729 63 31 y 32, ext. 2205,
blanco.duenas@itesm.mx
Profesional: (871) 729 63 31 y 46, ext. 2220,
fabiola.lima@itesm.mx

**Vive la cultura
emprendedora**



**TECNOLÓGICO
DE MONTERREY®**



José Gerardo Cobián García

Director de Operaciones de Domino's Pizza en Coahuila

Enamorado de su trabajo, Gerardo Cobián, Director de Operaciones de Domino's Pizza en Laguna Pizzas, encuentra en cada día una oportunidad de superar los retos y demostrar que solo es necesario contar con disciplina y determinación para llegar al éxito.

Consciente que cada quién recibe lo que merece, Gerardo Cobián llegó a Laguna Pizzas hace un año y medio ocupando un puesto directivo, pero respaldado por una carrera de once años en empresas restauranteras. “Desde muy joven empecé a trabajar en este ramo, primero en otra pizzería en puestos operativos hasta llegar a ser Subgerente durante dos años y después Gerente de tienda tres años. Cuando uno de mis Directores cambió de marca, me invitó a unirme a él, acepté el reto y me fui a Cancún como Supervisor de Domino's Pizza, teniendo a mi cargo once tiendas. Trabajé allá tres años y cuando buscaba regresar para estar con mi familia, me comentaron de una oportunidad en Torreón. Llegué, el franquiciario de Laguna Pizzas me dio toda su confianza y al siguiente día ya estaba trabajando”.

Con la responsabilidad de dirigir 12 tiendas situadas en la Comarca Lagunera y el resto de Coahuila, Gerardo comenta que entre sus funciones se encuentra coordinar el entrenamiento, marketing, costos y recursos humanos, además de ser el intermediario entre el propietario de la franquicia y cada una de las tiendas. “Cuando llegué, el reto era muy grande: hacerme cargo de la franquicia en la región, reparar todos los daños que tenía la administración, ganarme la confianza de los clientes y recuperar terreno ante la competencia, que aunque pequeña, pega durísimo. Hoy puedo decir que cumplimos las expectativas, trabajamos para mejorar nuestros productos y servicios, y los resultados fueron positivos, ahora somos contendientes a la Franquicia del Año ya que tenemos importantes incrementos en ventas mensuales”.

Satisfecho por contar con un equipo de trabajo tan comprometido y efectivo, Gerardo considera que una de sus mayores ventajas es haber ocupado diferentes puestos de la jerarquía, ya que en la actualidad puede comprender las necesidades y dificultades de cada uno de sus colaboradores.

“Me gusta mucho mi trabajo, nunca me aburro, siempre busco hacer algo de manera diferente y con la mayor eficacia. La fórmula del éxito es muy sencilla: solo debes luchar por ser el mejor en lo que haces sin importar el puesto que ocupes. Si no dejas el conformismo de lado, jamás podrás ser admirado por tu trabajo. Por otra parte, a la par, es fundamental lograr un desarrollo integral, tener más actividades y realizarte en todos los aspectos. Cuando llego a mi casa me pregunto qué hice en el día y si la respuesta únicamente se refiere al trabajo, ahí encuentro una alerta de que algo está mal”. ♥

Fotografía por Arturo Morán



“La fórmula del éxito es muy sencilla: solo debes luchar por ser el mejor en lo que haces sin importar el puesto que ocupes”

BMW Serie 3
Sedán

www.bmw.com.mx



El placer de conducir



JOY IS DYNAMIC.

MODELOS 2012.

JOY IS THE BMW 3 SERIES SEDAN.

BMW EfficientDynamics
Less emissions. More driving pleasure.

Surman Motors
Boulevard Independencia s/n
Esq. Río Alamos
Col. Magdalenas C.P. 27010
Torreón, Coah.
Tel: (01-871) 749.40.00

La marca BMW y sus logotipos son marcas registradas de BMW AG y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V., ubicado en Paseo de los Tamarindos #100, 5to piso, Delegación Cuajimalpa.



Iván y Ana Karla Cuéllar Frisbie

Id Tec

Sin temor a los riesgos y con plena confianza en su proyecto, Iván y Ana Karla Cuéllar han logrado posicionar a Id Tec como una empresa sólida y con un futuro prometedor. Enfocados en la fabricación de tarjetas de PVC, hace siete años que iniciaron la aventura de abrirse camino en un mercado nuevo, compitiendo con grandes monopolios y esforzándose cada día más.

“Todo inició cuando acompañé a mi padre a China en un viaje de trabajo y tuve la oportunidad de conocer diferentes aparatos de producción. Desde que vi las máquinas para manejar el PVC me gustaron, y después de analizar el mercado me di cuenta de que en México no había muchos productores, por lo que representaba un negocio rentable”, comenta Iván.

A los 15 años Iván encontró una oportunidad para construir un futuro estable, pero al mismo tiempo se vio inmerso en un gran

reto. Id Tec se convirtió en la tercera empresa en México dedicada a la fabricación de estos productos, la poca competencia era comprensible dada la alta dificultad que implica su producción. “Cuando compre las máquinas duré un año sin poder utilizarlas, no sabía cómo. Una vez que comprendí su funcionamiento inicié la fabricación y con ello el perfeccionamiento. Fue hasta unos años después que realmente llegamos al nivel de calidad deseado y en el 2007 creamos formalmente Id Tec”.

Con un nicho de mercado en el que se requieren 700 millones de tarjetas al año de nuestro país, los hermanos Cuéllar han entregado todos sus sueños y confianza a este proyecto, con el único objetivo de satisfacer al cliente. “Nuestra diferencia con las otras empresas es precisamente la calidad en producto y servicio. Siempre tratamos de ayudar a nuestros clientes, les ofrecemos alternativas nuevas, estamos preparados

con lo último en tecnología”. Comenta Ana Karla. Convirtiéndose en unos de los franquiciarios más jóvenes de México, han logrado el crecimiento anual de la empresa en 300% y la presencia a nivel internacional exportando a Colombia y Costa Rica.

“Ya cumplimos nuestros primeros objetivos, pero buscamos más. Tenemos como meta la construcción de una planta especializada en tarjetas de PVC y la comercialización de la franquicia en Centroamérica. Creo que nunca cubriremos nuestras expectativas porque siempre estamos buscando más”.

Hoy en día Id Tec ha permitido que los hermanos Cuéllar demuestren que la juventud no está peleada con el profesionalismo y que si se cuenta con una mente emprendedora todo es posible. “Id Tec ha sido mi escuela, mi casa, mi vida y mi orgullo. Les aconsejo a los jóvenes que confíen en sus proyectos, tengan claros sus objetivos y den todo de sí para lograrlos”.♥

“Confíen en sus proyectos, tengan claros sus objetivos y den todo de sí para lograrlos”

Fotografía por Arturo Morán





BOSS ORANGE



Salvatore Ferragamo

GIORGIO ARMANI

CHANEL

EMPORIO ARMANI

MARC
BY MARC JACOBS

BOSS
HUGO BOSS

TIFFANY & CO.

DOLCE & GABBANA

OAKLEY

BVLGARI



Paseo de la Rosita No. 915
Col. Campestre La Rosita, Torreón, Coah.
Tel. 721.2227 / 721.5252

 Óptica
Del Rosario



Blanca Inés Martínez de Alba

Fundadora del Centro de Alzheimer de La Laguna

Con la difícil misión de proteger los recuerdos, la Doctora Blanca Martínez de Alba lucha cada día por mantener vivo el Centro de Alzheimer de La Laguna. Conservando la alegría de trabajar por el bien de los demás, ha sabido llenar de esperanza la mente de los afectados por el trastorno, manteniendo vivo el sueño con el que inició hace más de once años. “Mi mamá padeció de Alzheimer y desde muy joven me vi con la responsabilidad de su cuidado. Cuando te encuentras ante ese reto solo hay dos posturas: quejarte y decir que es una maldición o apreciarlo como la oportunidad de ayudar a un ser querido”.

El Centro de Alzheimer de La Laguna proporciona atención especializada a más de 30 enfermos y otorga a sus familias un momento de tranquilidad y descanso para realizar sus actividades diarias. Blanca inició su creación hace varios años buscando ayuda para el cuidado de su madre. Ante un padecimiento que obliga al cerebro a olvidar hasta el más mínimo detalle necesario para la vida cotidiana, la Doctora Martínez acudió al apoyo de un grupo de personas reunidas en el Sanatorio Español, a cargo de Pilar Wolf, que compartían sus experiencias ante el trastorno. “Encontré gente que al igual que yo estaba sufriendo y observé que además del enfermo, la familia también requería ayuda. Me reuní con algunos amigos doctores y fuimos a México a conocer más del trastorno y a encontrar lo necesario para establecer una casa de día. Capacitamos a un personal con enfermeras especializadas y gracias al respaldo del Gobierno, logramos abrir este Centro”.

Como en toda asociación civil, mantenerse económicamente ha sido todo un reto, pues pese a que los usuarios pagan una cuota representativa, la mayoría de ellos no cuenta con seguridad social o solvencia para cubrirla en tiempo. “Algunos años hemos estado a punto de cerrar porque no podemos con la carga. Las cuotas son insuficientes y los proyectos de autosustentabilidad no son aplicables en nuestro caso, ¿cómo fabricar y vender artículos, si no podemos descuidar ni un segundo a los enfermos?”.

Blanca comenta que uno de los principales retos a superar es la percepción de la gente, pues creen que el enfermo de Alzheimer está loco, no comprenden su padecimiento, no lo apoyan y en algunos casos hasta lo maltratan. “Nuestros usuarios tienen un problema degenerativo del cerebro que afecta la memoria y capacidad de juicio, y por lo tanto, toda su vida. Empiezan por olvidar detalles como su ubicación y nombre, hasta no recordar ni cómo comer, asearse o hablar. Es increíble observar la manera en que las nuevas



“Se calcula que en La Laguna hay entre siete y ocho mil personas con Alzheimer”

generaciones se están alejando de los adultos mayores, me pregunto ¿qué pasara con ellos cuando estén en esa situación?”

Consciente que queda mucho por hacer en este ámbito, Blanca invita a toda la sociedad lagunera a unirse a su lucha y hacer algo para que los adultos mayores tengan un respiro de paz y amor. “Cuando los voluntarios se dan cuenta de nuestro trabajo, sienten las ganas de ayudar. Puede que nuestra lucha sea cansada o difícil, pero los resultados son más grandes. Nunca olvidaré lo que alguna vez dijo una usuaria: Ya no sé quién soy, ni por qué estoy aquí ni cómo se llama este lugar, solo sé que aquí no tengo miedo porque me quieren mucho”.♥

II ANIVERSARIO

TERRITORIO SANTOS MODELO

- 11.11.11 -





Manuel R. Villegas Torres

Fundador de Trasco

Emblemático impulsor de la industria avícola nacional.

Por Fernando M. González Ruiz
Comunicador

Originario de Aguascalientes, llegó a La Laguna en 1947 para trabajar en el molino de trigo Los Cántabros, en Gómez Palacio. En los mismos patios de la empresa incursionó en la avicultura con una pequeña granja de 25 aves. Asociado con Hernando Garrido Amaya, se separó para dedicarle tiempo completo a la granja Trasco, en 1952.

Con la firme creencia de que nuestra región era ideal para la avicultura por su clima seco, calor abundante, poca humedad que evitaba enfermedades en las aves y mucho trabajo, Don Manuel inició la construcción de la empresa Trasco, quizá visionando un alentador futuro tan cercano a la enorme compañía que resultaría de su esfuerzo y perseverancia.

Asociado con Francisco Estrada Viesca, dueño de la pequeña granja La Palatina, pronto la convirtieron en la granja de postura más grande de la región bajo la organización de Trasco. Don Ignacio Martínez Ramírez, prestigiado minero y Presidente del entonces Banco de Comercio de La Laguna, se asoció con Don Manuel para impulsar Trasco, llegando a tener 2.5 millones de aves de postura, planta procesadora de alimento, las primeras incubadoras de la región, tejabanos de crianza, bodegas y aves reproductoras, todo esto en 1969.

El camino fue difícil. Las epidemias, dificultades para mover el huevo a los mercados nacionales y principalmente a la ciudad de México, una competencia feroz en distintas zonas del país y empresas transnacionales; sin embargo, Trasco siempre salió adelante, apoyada por un estupendo equipo de colaboradores entre profesionistas, médicos veterinarios, nutriólogos, laboratorios y una permanente capacitación especializada que contribuyeron a que el señor Villegas Torres continuara firme en su empresa.

En 1969 se incorporó a Trasco su hijo Rafael Villegas Attolini, educado en Estados Unidos, quien de inmediato aportó nuevas ideas, proyectos y tecnologías, iniciando también relaciones internacionales. Se asociaron con Protinal, la avícola más importante en Latinoamérica ubicada en Venezuela. La sociedad con Grupo Mendoza de Argentina los condujo a instalar el primer rastro de pollos en La Laguna, alcanzando tres millones en 1994, para finalmente establecer una sociedad con Tyson Food Inc., la compañía del ramo más grande del mundo en esos tiempos.

La vida particular de Don Manuel siempre se centró en el ámbito familiar. El 12 de septiembre de 1942 casó con la Señorita Socorro Attolini Lack, con quien procreó a Antonieta, Rafael y Bárbara. Una de sus aficiones poco conocidas fue la filatelia, siendo uno de los coleccionistas de timbre postal mexicano *mint* más sobresaliente del país. Desgraciadamente, en agosto de 1999, falleció. La herencia emprendedora que inició quedó en manos de su hijo Rafael, quien encabeza Grupo Trasco, orgullo de la región lagunera.♥



Fuente: 100 años... cien lecciones en el agro lagunero. Vivencias, Ingenieros Agrónomos del ITESM, Sección Laguna.



¿QUIERES EMOCIÓN?
SÓLO DE LAS PALABRAS MÁGICAS

zoom-zoom



MAZDA3 SEDÁN 2012*

- Motor 2.5L con 167 hp o 2.0L con 148 hp
- 6 bolsas de aire
- Quemacocos
- Bluetooth® (manos libres) al volante
- Controles de audio y cruceo montados en el volante
- Sistema de audio BOSE®
- Asientos en piel
- Servicio de Mantenimiento desde \$695.00**
- Garantía Extendida disponible de 6 años o 125,000 km***



Blvd. Independencia 3500 Ote. Torreón, Coah., Tel.: 749-1800 ventas@mazdalaguna.com

01 800 01 MAZDA (629.32)

REVIVE EL ZOOM-ZOOM

Mazda.com.mx

La fotografía que se muestra es sólo para efectos ilustrativos. *Consulta en mazda.com.mx o con tu Distribuidor Mazda las especificaciones de cada versión. **Precio en Moneda Nacional de los servicios de 10, 30, 50, 70 y 90,000 km, incluye mano de obra y refacciones. Sujeto a cambio sin previo aviso. No incluye cambio de frenos. ***Consulta el programa de Mazda Extended Warranty en mazda.com.mx

Bárbara Segura

Historia en el Taekwondo

Fotografía por Arturo Morán



“Siempre he pensado que las oportunidades nunca regresan, así que tomé cada una de las que se me presentaron”

Con una amplia carrera en el mundo del taekwondo en su haber, Bárbara Segura Moore hoy se define como una mujer plena, responsable y soñadora, con la meta de formar una familia en la que el deporte sea una eslabón de unión, comunicación y amor.

Campeona Nacional en el 2003, con preseca de oro en la Olimpiada Nacional 1999 y medalla de plata en la Olimpiada Nacional 1998 y el Abierto de Holanda 2003, Bárbara ha participado en un sinnúmero de competencias, alimentando cada año su inmenso amor por

el deporte y por la adrenalina que se despiden en los combates.

“Para mí el taekwondo significa formación, disciplina, carácter y respeto. Este deporte ha formado parte importante en más de la mitad de mi historia. Si me quitaran esta disciplina eliminarían el 60% de 21 años de mi vida, sin mencionar que representa una fuente inagotable de amigos, experiencias, triunfos, derrotas, trabajo y pasión”.

Retirada oficialmente desde hace más de un año, Bárbara comenta que en cada etapa de su trayectoria ha buscado distinguirse

por su carácter disciplinado y entregado en un 100% a las competencias, sin pensar en la alternativa de abandonar un combate o darse por vencida. Son precisamente estas características las que la llevaron a convertirse, desde muy joven, en uno de los grandes orgullos laguneros.

“Inicié mi entrenamiento desde los ocho años, y de una manera muy rápida y abrupta fui avanzando en mi carrera. Nunca tuve una trayectoria ascendente y progresiva, de un día para otro me encontraba en competencias importantes. A los 13 años, siendo una niña, fui a mi primer Campeonato Nacional y me enfrenté a Águeda Pérez de 23 años y en aquel entonces campeona panamericana, centroamericana y mundialista. A los 16 años y con solo un Torneo Abierto como experiencia, asistí a mi primer Campeonato Mundial de adultos. Después de eso regresé para estudiar la universidad y hasta el 2003, nuevamente asistí a un Campeonato Nacional y obtuve la victoria. En un tiempo la historia se repitió y sin experiencia en eventos previos, fui al Abierto de Holanda quedando en segundo lugar. Seguido asistí a la Universiada Mundial y de ahí directamente a los Preolímpicos. Puedo decir que a lo largo de mi trayectoria me faltó un poco de experiencia y madurez; sin embargo, siempre he pensado que las oportunidades nunca regresan, así que tomé sin miedo cada una de las que se me presentaron. Habilidad técnica, destreza para el deporte y ganas de triunfar, nunca me faltaron”.

Después de viajar, conocer y competir, hoy Bárbara se ha enfocado en desarrollarse plenamente como entrenadora de la disciplina en la Universidad del Valle de México Campus Laguna y en su propia escuela de taekwondo, buscando reflejar en los pequeños el inmenso amor y respeto que ella ha mostrado hacia este deporte. “Enseñar es algo que disfruto mucho, sobre todo porque trabajar con niños me encanta, aprendo mucho de ellos, y un simple abrazo suyo es para mí el mejor pago. Mi meta próxima es ampliar mi escuela y ofrecer diferentes tipos de servicios para la diversión y crecimiento de mis alumnos”. ♥



SANTOS FANWEAR COLLECTION

Síguenos en:



soy santo



@yosoyosanto

PUMA
soysanto.com.mx



Mario Batali

Ilustración por Jaime García Secenías

Chef y filántropo

Uno de los mejores y más reconocidos cocineros en el mundo, que disfruta de su estatus de estrella mediática y al mismo tiempo lo usa para ayudar a quienes menos tienen.

Nació en Seattle el **19 de septiembre** de 1960. Tiene **ascendencia italiana** por parte de su padre y franco-canadiense del lado materno.

Realizó estudios en **Teatro Español** por la Universidad de Rutgers.

Abandonó su carrera de gastronomía en **Le Cordon Bleu** de Londres, argumentando **"falta de interés"**.

Durante tres años **aprendió cocina italiana** en el pueblo boloñés de **Borgo Capanne**, al norte de la península.

Participó con éxito en los programas de televisión **Molto Mario, Ciao America y Iron Chef America**.

Su restaurante insignia es el **Babbo Ristorante e Enoteca**, en Nueva York, especializado en cocina tradicional italiana.

Junto con su socio **Joe Bastianich** ha abierto restaurantes en Nueva York, Los Angeles, Las Vegas y Singapur.

Ha editado ocho libros, entre ellos *Simple italian food*, *Mario Batali holiday food*, *The Babbo cookbook* y *Molto italiano*, *327 simple italian recipes*.

En 1999 fue nombrado **Hombre del Año en la categoría de Chef** por la revista GQ y en 2002 como el mejor chef de Nueva York por la fundación James Beard.

Ama la cultura ibérica, por lo que tiene **dos restaurantes de cocina española** en Nueva York: Casa Mono y Bar Jamón; además, junto con la actriz Gwyneth Paltrow protagonizó el programa televisivo *Spain... on the road again*.

Es creador de la **Fundación Mario Batali**, enfocada a alimentar, proteger y educar a los niños; además colabora con el Banco de Alimentos de la ciudad de Nueva York.

Es un invitado frecuente en los **shows de TV más famosos** de Estados Unidos.



PLAYERS of life invita a los ilustradores a participar en esta sección. En la próxima edición la estrella será: Hugh Laurie, protagonista de la serie televisiva *Dr. House*
Contacto: mariana.erna@grupoplayers.com.mx

Estabilidad sin riesgos.



**Nuestros
precios
en pesos.**

En Audi nos comprometemos contigo ofreciéndote, desde julio, toda nuestra gama en pesos mexicanos. Comprueba que Audi es la mejor opción en precio, equipamiento y calidad.

Consulta nuestros planes de financiamiento, en pesos mexicanos, para todos los modelos.

Además, todos cuentan con 3 años de servicio de mantenimiento sin costo y 3 años de garantía con el exclusivo programa Audi Plus*.

Solicita una prueba de manejo.

Audi
Financial Services

Audi Center Laguna

Blvd. Independencia No. 220 Pte. Col. Centro, CP 27000, Torreón, Coah.
Tel. (871) 749 1500 www.audicenterlaguna.com.mx

Línea Audi: 01800-849-2383

Audi Plus

*Programa Audi Plus: Disfruta sin costo el mantenimiento por los 3 primeros años o 45,000 km (lo que suceda primero), 3 años de garantía, 5 años de servicio vial Audi Assist y 3 años de cobertura por robo parcial.



Frankfurt 2011

GLAMOUR Y AUTOS DE ENSUEÑO PARA LOS GUSTOS MÁS EXIGENTES

Considerado el más importante de Europa y con un total de 89 primicias mundiales, la 64ª Edición del Salón Internacional del Automóvil de Frankfurt deleitó a los visitantes el pasado mes de septiembre.

Por René Galache Vega

Dentro de las primicias presentadas 45 de ellas correspondieron a marcas alemanas, al tiempo que se dieron a conocer por primera vez en todo el mundo 94 novedades mundiales por parte de los proveedores.

La cantidad de visitantes que recibió el evento del mundo automotriz fue todo un récord para el Salón del Automóvil de Frankfurt: casi un millón de asistentes es una cifra que revela el gran éxito de esta reunión cuyo objetivo es mostrar los conceptos y prototipos de las diferentes compañías automotrices participantes.

En los días de la feria del motor se contabilizaron un total de 928 mil votantes, lo cual significó un incremento de 10% en comparación con la última edición realizada en el 2009 (en los años pares solo se exhiben los vehículos comerciales de Hannover). Números importantes, que ya han superado los del gran Salón de Ginebra realizado en marzo. El siguiente Salón en Frankfurt será en septiembre del 2013.

En esta 64ª Edición se ha experimentado un aumento general, no solamente en la cantidad de visitantes, sino también de expositores (mil 12) y del propio espacio de exhibición (235 mil metros cuadrados). Prácticamente todos los fabricantes han presentado sus productos más recientes, como el tan esperado nuevo Panda Fiat, la Ferrari 458 Spider, el Kubang Maserati, el BMW M5 o el Porsche 911, entre muchos otros.

Cabe resaltar que la edición de 2011 de esta muestra automovilística bial se alternó con el Salón Internacional del Automóvil de París.

Entre las compañías presentes en este evento que reúne a casi la totalidad del sector del automóvil, se encuentran las pertenecientes al consorcio Volkswagen, así como las francesas Renault, Peugeot y Citroën, las italianas Fiat, Lancia o Maserati, además de Ford o las japonesas Mazda, Toyota, Honda o Subaru, entre otras.♥



Bentley Continental GTC



BMW i8 Concept



- Opel Astra GTC
- Zafira Tourer y Combo
- Audi A5, A6 Avant, A8 híbrido y R8 GT Spyder
- Mini Coupé
- BMW Serie 1 y M5; i3 e i8 concept
- Bentley Continental GTC
- Mercedes-Benz Clase B, Clase M, C 63 AMG Coupé
- Black Series o SLK

- Veyron Gran Sport descapotable
- Smart Fortwo eléctrico
- Tercera generación del Fiat Panda
- Ford Fiesta ST
- Nuevas variantes del Focus, Honda Civic, Hyundai i30, Mazda CX-5, Peugeot 508 RXH, Renault Twin go y los Toyota Avensis, Prius+ e híbrido enchufable

Este fin de año...

¡Gana un año de kilometraje en pesos!

Si compraste desde **1 llanta MICHELIN®** responde de la forma más creativa a la pregunta...

¿Por que las llantas MICHELIN® te dan la mayor seguridad por más kilómetros?

Además, en la compra de **4 llantas MICHELIN®** te regalamos una tarjeta con

\$700 pesos.

Para más información, visita
www.michelin.com.mx

Aplican términos y condiciones.

Promoción válida del 15 de noviembre al 31 de diciembre de 2011 o hasta agotar existencias.

Válido sólo en llantas para auto y camioneta de la marca MICHELIN®.

Visita a tu
NUEVO VECINO

LLANTAS Y RINES DEL
GUADIANA

Calzada Ávila Camacho No. 2605
Col. Magdalenas C.P. 27010
Torreón, Coah.
Tels.: (871) 204 05 67 y 204 44 40





Uva Shiraz / Syrah

Vinos tintos de intenso sabor

A pesar de que en México la Shiraz, también conocida como Syrah, no es reconocida entre las uvas tintas más comunes, conforme ha pasado el tiempo ha ido teniendo mayor auge como un gran varietal. La Syrah tiene sus orígenes en Montpellier, Francia, razón por la cual en el sur de aquel país cuenta con una fuerte presencia.

En Europa estos vinos tienen la característica de ser más especiados por el tipo de tierra donde es plantada la uva, factor que al sumarle la fruta negra y el añejamiento en barrica, le da notas de café y vainilla.

Por otro lado, en Australia, Argentina, Estados Unidos y México, a esta uva se le conoce como Shiraz. Estas naciones crean con ella vinos de intensos sabores y de muchas frutas negras, como zarzamora, mora azul, grosella, cereza negra y toques de chocolate.

Es importante recalcar que a pesar de tratarse de la misma uva, existe una gran diferencia en sabor debido a los diferentes tipos de *terroir* de las regiones donde se produce. Sin embargo, cualquier vino de este gran varietal deja muy complacido a quien lo degusta, por el sabor y calidad que cada uno posee.



Estos son unos excelentes vinos con uva Shiraz / Syrah:



Penfolds Thomas Hyland Shiraz, Australia 2009: de color violeta intenso, aroma y sabor a frutos negros como grosellas y zarzamoras, herbáceo y mineral. En boca es sedoso y de largo retrogusto, especial para maridar con carne de res o cordero.



Katnook Estate Shiraz, Australia 2005:

con mucha potencia aromática, evocando a fruta en compota, mermelada de fram-buesa, cereza negra, violetas y chocolate. De muy buena acidez. Va excelente con platillos fuertes como el rib eye o lechón.



Viento Sur Syrah, Argentina 2010:

especiado con notas de pimienta, clavo y eucalipto, fruta negra como ciruela pasa, zarzamora y arándano seco. Gran textura en boca y largo final recordando a grosellas. Especial para maridar con platillos regionales como bife de chorizo y churrasco.

Nosotros ya estamos listos, sólo faltas tú



décimo
ANIVERSARIO

Diez años cerca de ti

www.plazacuatrocaminos.com.mx



Cancún-Riviera Maya Wine & Food Festival

Un evento único en México

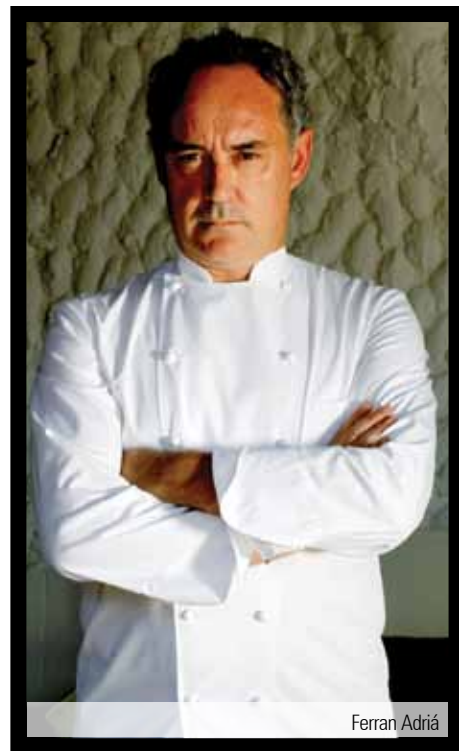
Con la presencia del reconocido chef internacional Ferran Adriá, este evento pretende convertirse en la celebración culinaria más importante del país.

Recetas de los top chefs que utilizarán extravagantes y exclusivos ingredientes de México y la ya confirmada participación del reconocido chef Ferran Adriá, son dos de los principales atractivos que se presentarán durante el Cancún-Riviera Maya Wine & Food Festival, el cual se realizará por primera vez en el país.

El Festival, que se llevará a cabo del 15 al 18 de marzo del 2012, contará con más de 20 eventos en los que tomarán parte los mejores

hoteles y restaurantes de Cancún y la Riviera Maya, por lo que ambos destinos turísticos sumarán esfuerzos para crear lo que pretenden se convertirá en la más importante celebración culinaria del país.

Esta fiesta atraerá a los consumidores nacionales e internacionales, quienes tendrán la oportunidad de experimentar una nueva era de la cocina; además de reunir a celebridades, amantes del vino y la gastronomía, y las mejores bodegas de vinos de México, Argentina, España, Estados Unidos y Canadá.



Ferran Adriá

Durante la presentación de Ferran Adriá, los invitados podrán conocer los extravagantes métodos y recetas mundialmente conocidas del chef español, así como sus platillos durante un almuerzo y en el panel de cocina titulado “Más allá de El Bulli”. Para disfrutar de un viaje culinario a través de México, se organizará la “Cena de Gala Tributo a los Chefs Estrellas Mexicanos”, que reunirá a los mejores cocineros de todo el país, con el objetivo de mostrar la diversidad de ingredientes y platos que se pueden encontrar en el territorio mexicano.

El seminario “El vino y la cata de bebidas espirituosas” es también otro de los eventos más atractivos que forman parte del Festival, en el que solo los mejores vinos, tequilas y mezcales del Nuevo Mundo harán las delicias de los invitados.

Renombrados chefs internacionales mostrarán sus habilidades culinarias durante los cuatro días del Cancún-Riviera Maya Wine & Food Festival, en donde los asistentes podrán admirar y degustar los platillos elaborados.

Dentro del programa se encuentra un crucero VIP que incluye una comida con celebridades y fabricantes de vinos; además se llevarán a cabo fiestas temáticas diariamente, como “Fiesta Cancún de Noche” y “Fiesta Extravaganza de Sabores Gourmet” (patrocinada por American Express), entre otras.♥



Cruceros

🚢 EL CARIBE

🚢 ALASKA

🚢 EUROPA

🚢 AUSTRALIA

🚢 NUEVA
ZELANDA



12 sin
Intereses
American Express

Celebrity **X** Cruises®



ROMA



EGIPTO



ISRAEL



LAS VEGAS



CANCUN



ORLANDO



VIAJES PRAGA
EMPRESARIAL Y TURISMO

www.viajespraga.com.mx

contacto@viajespraga.com.mx

Reserva al 01(871)711 19 15 ó 16
J. González Calderón No. 112
Col. Ampliación Los Ángeles
Torreón, Coah., México



Promoción válida exclusiva en temporada alta con Viajes Praga. Tramitamos tu tarjeta American Express. Consulta términos y condiciones, aplican restricciones.

El top five de Apple

Con motivo del reciente fallecimiento del gran Steve Jobs, te presentamos algunas de sus creaciones más importantes bajo el sello de Apple, las cuales, junto a sus patentes, son parte del legado que dejó a la humanidad.

Por Marco A. López

1

Macintosh 128K

El ordenador personal original de la empresa Apple Macintosh, lanzado en enero de 1984 al precio de dos mil 495 dólares. Tenía una carcasa color beige y era de un solo nódulo. El anuncio donde se mostró por primera vez fue transmitido en el Super Bowl del mismo año, lo dirigió Ridley Scott y costó 800 mil dólares.



2

iMac

Serie de ordenadores diseñados y fabricados por Apple Inc., orientados al mercado doméstico. Todos sus modelos se caracterizaron por integrar CPU y monitor en un único aparato. La i del nombre se debe a "i" de internet.

4

iPhone

Familia de teléfonos inteligentes multimedia con conexión a internet, pantalla táctil capacitiva y escasos botones físicos. Integran un teclado en la pantalla táctil con orientaciones tanto vertical como horizontal.



3

iPod

Línea de reproductores multimedia portátiles diseñados y comercializados por Apple Inc. Fueron presentados el 23 de octubre de 2001.



5

iPad

Dispositivo electrónico tipo *tablet* PC desarrollado por Apple Inc. Se sitúa en una categoría entre un *smartphone* y una laptop, enfocado más al acceso que a la creación de aplicaciones y temas.



nextel. n-solutions



La eficiencia de tu empresa está en tus manos.

N-solutions de Nextel, es el conjunto de aplicaciones ready to use que te ayudarán a potenciar las actividades de tus empleados como el levantamiento de pedidos, asignación de actividades y rutas, así como el monitoreo del personal de seguridad.

nextel.com.mx/n-solutions

Nextel te conecta con tu mundo, descúbrelo en: nextel.com.mx

Para mayor información llama al 10 18 33 00 y del interior de la República al 01 800 200 93 00



es MR

síguenos



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



twitter.com/nextelmx

Nextel no asume responsabilidad alguna por el mal uso de los servicios n-activity, n-order y n-security, de las claves de acceso, manejo de la información, aplicación web y/o aplicación móvil, asimismo, Nextel se reserva el derecho de ejercitar las acciones que estime pertinentes. La transmisión de datos y localización está sujeta al área de cobertura y a la disponibilidad de n-activity, n-order y n-security en las ciudades y modelos de equipos Nextel de tu interés.



Tendencias de invierno

Por Karla González
Diseñadora de Modas

Antes las mujeres queríamos ser las más modernas del lugar, ahora gracias a las pasarelas y las tendencias marcadas por las *celebrities* deseamos ser las más conservadoras, tener un estilo retro, *ladylike*. En una especie de continuo espiral que mueve la moda, recordamos las décadas pasadas como si no hubiera nada que inventar ya, ¿será que no lo hay? Si existe una década icónica es la de los 40, así que con esa huella aquí te presentamos dos *outfits* muy adecuados para esta temporada.

Bosques de Invierno

Nos transporta a un clima frío. El bosque nevado, la montaña, la madera y la nieve son su principal inspiración. Es importante señalar que para llevarlo a nuestro clima, hay que tener claro que es un *look* del bosque de invierno, en donde los chalecos de pieles finas se combinan con sutiles elementos, logrando que dicha inspiración se haga realidad.

Características

- Siluetas amplias, volúmenes y telas pesadas
- Gran número prendas *oversize* que se ajustan con cinturones
- Motivos decorativos: montaña, líneas y cuadros
- Tonalidades frías que se mezclan con marrones
- Texturas: lana, piel, pelaje y tejido grueso



Max Mara Otoño Invierno 2011/2012: 1. Chaleco de piel fina 2. Falda 3. Cuello de Tortuga 4. Bolsa 5. Zapatos www.maxmara.com

Urban Chic

Un mix en que la ropa formal es fusionada con la informal, es decir, un pantalón con abrigo corto y camisa de seda. De forma elegante (la *lady* de ciudad); vestido de cóctel con *trench coat* y zapatos de tacón; aquí se cuidan los detalles. De forma casual (cómodo y *fashion* a la vez): vestido largo de algodón, con chaqueta amplia de lona. Es moderna, glamorosa y de ciudad. Carrie Bradshaw (*Sex and the City*) es el personaje que mejor define esta tendencia

Características

- Siluetas modernas y combinación de prendas casuales con formales
- Zapatos o botas de altura (con tacón alto)
- Los accesorios son fundamentales
- Tonalidades frías y marrones



Max Mara Colección Otoño Invierno 2011/2012: 6. Pantalón 7. Capa 8. Blusa de cuello de Tortuga 9. Zapatos www.maxmara.com

Tiffany & Co Colección Paloma Vénice by Paloma Picasso Otoño Invierno 2011/2012: 10. Aretes www.tiffany.com



Reuniones de negocios

————— Cómo vestir según la ocasión —————

Por Karla González
Diseñadora de Modas

Además de aconsejarte la manera de vestir con porte y estilo, te damos los mejores tips para ir bien presentado a tu cita de negocios.

■ Informal business

TIP: Valenciana Neoyorquina

Es el doblado de tus pantalones. Mide un poco más de cuatro cm y se hace en pantalones rectos que no tienen caída sobre los zapatos. Resulta muy aceptado si eres delgado y tienes piernas muy largas.



▣ Casual business

TIP: Telas estampadas no deben combinarse
Para darle armonía a tu *outfit* te sugerimos combinar una tela estampada con una lisa.



Lacoste

Calvin Klein



LouisVuitton



Hugo Boss

Pink

LouisVuitton





▣ Formal business

TIP: Abotonar el traje

Con un saco de dos botones, el botón de arriba siempre debe abrocharse, mientras que el de abajo jamás. Cuando sea un saco de tres botones, es opcional abrochar el de arriba, el de en medio siempre y el de abajo nunca.



www.louisvuitton.com
 www.thomaspink.com
 www.world.montblanc.com
 www.calvinkleininc.com
www.hugoboss.com
www.lacoste.com
www.baltarini.es
www.liverpool.com.mx

En Noviembre

REBAJAMOS TODAS LAS EXISTENCIAS

A VALOR MEXICANO

Aproveche los cañonazos
de ahorros y todo a

12 MESES
CON PRECIOS DE OFERTA



RECÁMARA DE 5 PIEZAS ITALIANIS

- ° Consta de cabecera king size con dos burós, tocador y luna
- ° Terminada en madera color chocolate

DE \$ 14,290.

A \$ 7,990.

COCINA DE 2 MTS ONTARIO

- ° Consta de 5 muebles en madera MDF en color chocolate, cubierta y tarja en acero inoxidable.
- ° No incluye horno parrilla y campana

DE \$ 11,290.

A \$ 6,890.



VIGENCIA AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2011 Ó AGOTAR EXISTENCIAS

GALA
DISEÑO EN MUEBLES

° Torreón ° Chihuahua ° Monterrey

VISÍTENOS: www.galamuebles.com.mx CORREO: atencionclientes@galamuebles.com.mx



Gala Muebles



@Galamuebles





MUST HAVE para los tenistas

Por Karla González
Diseñadora de Modas

Guía práctica de todo tenista

Además de talento, los tenistas necesitan tener estilo, tanto en la cancha como en su *outfit* deportivo. Te presentamos las mejores opciones para que disfrutes al máximo de este deporte.



.....
Nike



.....
Wilson



.....
Nike

Wilson



Nike

Roger Federer



Nike

Cartier

EXCELENCIA EN DISEÑO

Fotografía por María Navarro

ROTONDE DE CARTIER ASTRORÉGULATEUR

En el movimiento 9800 MC Astrorégulateur, el conjunto formado por el escape, el oscilador y el segundo pendular se han embarcado en el rotor con el fin de estabilizar el efecto de la gravedad en una sola posición, soportando cinco veces más componentes que una jaula de tourbillon tradicional.

Montado en una caja en oro blanco de 18 k con aleación de niobio y titanio que le permite disfrutar de una ligereza excepcional con un peso de 55 g. Corona circular graneada engastada con un cabujón y cristal de zafiro. Números romanos en calco negro con acabado satinado y efecto rayos de sol, dorso de zafiro, correa de cocodrilo, cierre doble desplegable ajustable en oro blanco de 18 k y hermético hasta 30 m. Serie limitada y numerada de 50 ejemplares para todo el mundo.



www.cartier.com



“Pasión, excelencia, calidad y exclusividad”

Sophie Díaz, Directora General Cartier México

Corum

AUTOMÁTICO DEPORTIVO

Fotografía por María Navarro

EL ADMIRAL'S CUP TOURBILLON 47 GMT

Fiel a su tradición de excelencia y originalidad, la casa relojera Corum creó un reloj totalmente especial, el primer modelo que combina la complejidad de un tourbillon automático con el aspecto deportivo del emblemático Admiral's Cup.

La pieza denota su compromiso con el *prêt-à-porter*, en este caso reforzado con la funcionalidad de una segunda zona horaria de dos manecillas con indicador de día/noche y fecha analógica.

Cuanta con movimiento CO397 automático con reserva de marcha 50 h y 28 rubíes. Carátula gris y manecillas de aluminio. Cristal de zafiro con tratamiento antirreflejante. Caja de 47 mm en aluminio con tratamiento electrolítico, al igual que el bisel y el protector de corona, la cual es de acero inoxidable grabado con la llave Corum y correá en piel de cocodrilo negra.



www.corum.ch

*“Tourbillon en su expresión
más deportiva”*

Cedric Doffey, Director General de Corum para México y América Latina

DeWitt

CUANDO LA INNOVACIÓN DESAFÍA LOS LÍMITES... DEL SUEÑO

Fotografía por María Navarro

TOURBILLON FORCE CONSTANTE A CHAÎNE

Una historia de éxitos con un futuro brillante, es la variación que presenta DeWitt al combinar 18 k de oro rosa con el ya emblemático color chocolate de la marca. Esta creación desprende la atmósfera perfecta para disfrutar de las maravillas mecánicas de esta obra de arte.

Es un reloj único y limitado a 99 piezas, cuya mecánica es de cuerda manual que integra el mecanismo Flying Tourbillon con fuerza constante. Además tiene una reserva de marcha con accionamiento por cadena (compuesta por 192 piezas hechas a mano), indicado en un tornillo de gusano. Biseleado artesanal y decorado al estilo Côtes de Genève. Correas de piel de cocodrilo mate marrón-chocolate y hebilla de oro rosa de 18 k, triple hoja de cierre plegable con la inicial de la firma grabada y pulida.



www.dewitt.ch



*“Artesano enamorado de la
mecánica”*

Edouard Péret, Representante de Dewitt y Concord en México y América Latina

Longines

PRECISIÓN, ELEGANCIA Y DEPORTES DESDE 1832

LONGINES MASTER
L2.717.4.78.5

La experiencia de más de 175 años de esta casa relojera, refleja un fuerte fervor por la tradición, la elegancia y el mundo de los deportes. Es el cronómetro oficial de campeonatos mundiales y socio de federaciones internacionales deportivas. Gracias a todo esto, creó este reloj, el cual tiene una caja de acero inoxidable, con correa de cuero. Su movimiento es mecánico automático y como principales características, tiene puntero de fecha, nombre de día, GMT, indicador de poder de reserva, fecha, resistencia al agua a 30 m y es retrógrado. Andre Agassi es embajador de la marca desde 2007, el mismo año en que su Colección Deportiva fue lanzada.



www.longines.com



*“It’s time to give a little bit
of your time to others”*

Andre Agassi

Oris

VUELO VELOZ, RASANTE, RENO A BABOR

BC3 AIR RACING, EDICIÓN LIMITADA

Su diseño está inspirado en el avión de competición del equipo Oris Big Crown Air Racing, el Scarlet Screamer. La caja está hecha de titanio liviano y pesa 40% menos que el acero. Tiene una aguja adicional de 24 horas para indicar la hora en un segundo huso horario, importante prestación para los pilotos. Otra prestación práctica del reloj es su corona atornillada y su impermeabilidad hasta 10bar/100m, que lo convierten en un verdadero reloj para verdaderos pilotos. Este envidiable aparato se suministra en un conjunto que incluye un estuche especial BC3 Air Racing, una pulsera de caucho de repuesto, con sus respectivas herramientas para el cambio, y un certificado de edición limitada a mil ejemplares.



www.oris.ch



“Es fantástico que por fin exista un reloj auténtico para pilotos. Ahora tengo el reloj que siempre había soñado usar en la cabina”

Don Vito Wypraechtger, piloto del equipo Oris Big Crown Air Racing

Marvin

EDICIÓN ESPECIAL

SÉBASTIEN LOEB

Un reloj de corredores. La colección Loeb de Marvin evoca el mundo de los rallies en sus detalles más pequeños gracias a las contribuciones personales del embajador que apasionadamente ha estado involucrado en este proyecto. Reloj cronógrafo con precisión de 1/10 de segundo. Cuenta con la firma del campeón en la carátula a la altura del cuatro y en la parte de atrás aparece grabada la inscripción “Campeón mundial de rally”. La caja es de acero de 44 mm, las bandas de los lados le dan una gran técnica y aspecto dinámico. Con carátula blanca o negra y Superluminova C1 en la manecilla de las horas. Zafiro antirreflejos, resistente a ralladuras y una hermeticidad de 100 m.



www.marvinwatches.com



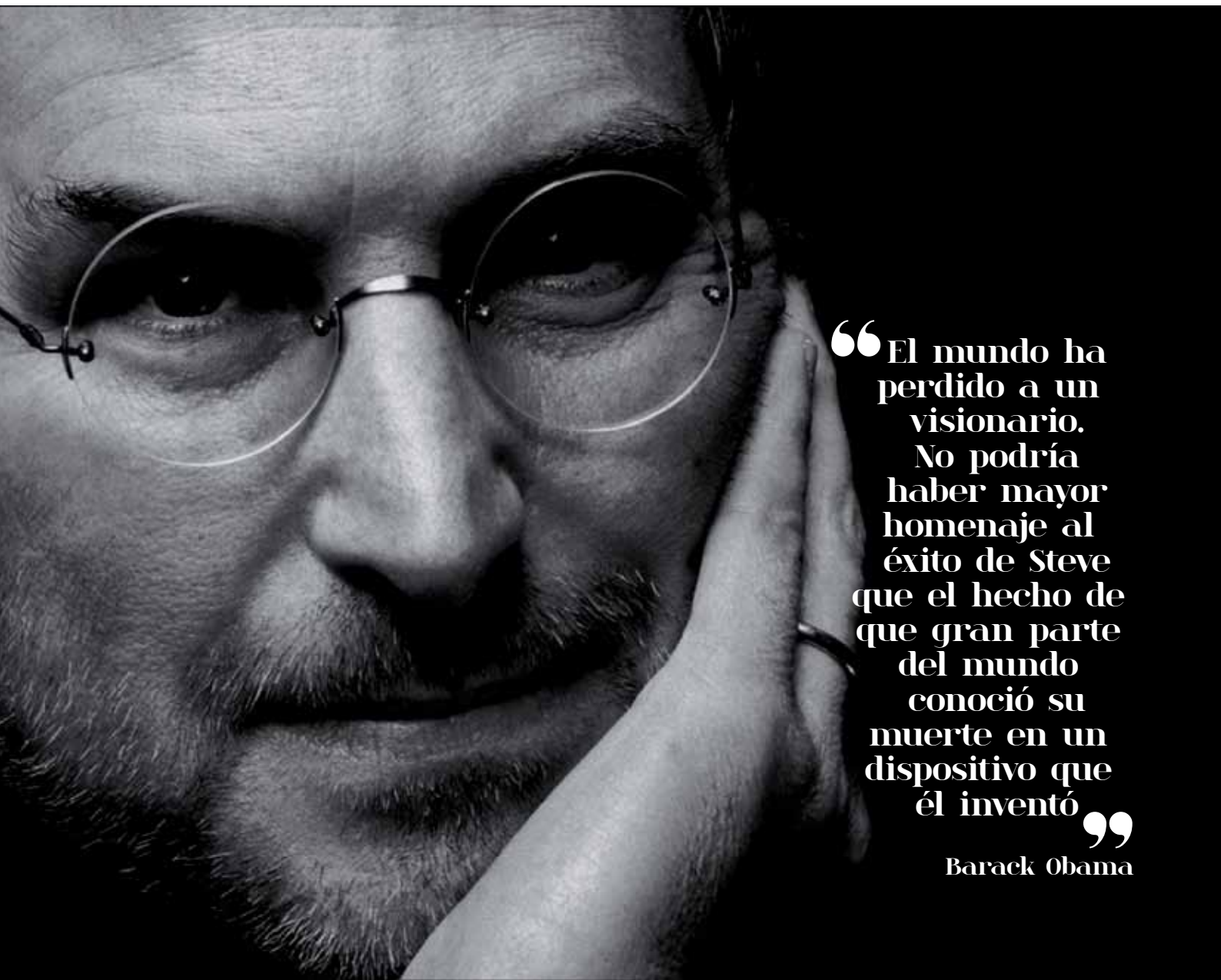
“Soy amante de los relojes y por esta razón estuve completamente inmerso en la creación de esta colección que lleva mi nombre”

Sébastien Loeb, siete veces campeón mundial de rally



Steve Jobs

Genio de la era digital



“El mundo ha perdido a un visionario. No podría haber mayor homenaje al éxito de Steve que el hecho de que gran parte del mundo conoció su muerte en un dispositivo que él inventó”

Barack Obama



Apple Store Nueva York

“La innovación es lo que distingue a un líder de los demás”



Apple Store Londres

Visionario. Ésa es la palabra que describe a Steve Jobs, un hombre cuyo perfeccionamiento e intuición lo llevaban a supervisar desde la última coma de un comunicado de prensa hasta la versatilidad de la pantalla de un iPad.

Su trabajo lo condujo a hacer de Apple la empresa que cofundó y en la que se desempeñó como Presidente y Director General hasta el pasado 24 de agosto, la marca más valiosa en el mundo (153 mil 285 millones de dólares).

Steven Paul Jobs, quien murió a causa de cáncer de páncreas a los 56 años de edad, nació el 24 de febrero de 1955 en San Francisco, California, hijo de Joanne Schieble (una estudiante de posgrado soltera) y Abdulfattah Jandali, un estudiante de origen sirio.

Steve fue entregado en adopción a Clara y Paul Jobs, quienes alentaron su afición por la electrónica. En 1972 se inscribió en la Universidad Reed Collage, en Portland, Oregón, pero abandonó los estudios después de un semestre, decisión que dijo “fue la mejor de mi vida”, pues el motor de su trayectoria personal se basó en encontrar lo que realmente le apasionaba.



Apple

Tras dos años fuera de casa, en el otoño de 1974, Jobs regresó a California con el objetivo de realizar un retiro espiritual en la India y consiguió trabajo como técnico en Atari Inc, un fabricante de videojuegos. Junto a su amigo de la infancia, Steve Wozniak, comenzó a asistir a las reuniones de Homebrew Computer Club, en Palo Alto, California, donde Wozniak intentaba construir una pequeña computadora casera.

La semilla ya estaba sembrada. En 1976, Steve vendió su auto y de la mano de Wozniak emprendió la búsqueda del éxito con su propia empresa bajo el nombre de Apple Computer, fundada con 250 mil dólares. Hoy, esa compañía que inició en la cochera de sus padres, tiene un valor de 350 mil 672 millones de dólares.

La arista emprendedora de Jobs se materializó desde el lanzamiento de la primera computadora personal, en julio de 1976, misma que afianzó el reconocimiento de Apple, y antecedió a Apple II, en 1977, la cual estableció el inicio de una línea propia de productos. Dicha fijación por ahondar en distintos canales del mercado tecnológico, fue también la causa de su despido en 1985.

Según Jobs, este periodo fue el más creativo de su vida, ya que lo impulsó a emprender y a formar un par de compañías muy exitosas: NeXT y Pixar. Tras dejar Apple por 12 años, tiempo en que la firma bajó su rendimiento de innovación y registró pérdidas por más de mil 800 millones de dólares, sus colegas compraron NeXT y lo convencieron de volver a Apple.

En 1997 presentó una nueva línea de computadoras Macintosh

llamadas G3. Al año siguiente realizó el lanzamiento de la computadora personal iMac, a la cual le siguieron el iPod (2001), las tiendas iTunes (2003), iPhone (2007) y iPad (2010). Un ejemplo del potencial que tenía como empresario se refleja en su *tablet* más reciente, iPad 2 (2011), de la que se han vendido más de 10 millones de unidades.

Su legado

Steve Jobs no era un hombre que persiguiera el éxito como meta. Lo marcaba la esencia de las cosas, como su gusto por los caracteres, que le fincó una especial atracción por la tipografía, causante del diseño de los productos de Apple y la sed de innovación.

Le gustaba involucrarse hasta en los más mínimos detalles de sus productos, práctica que lo llevó a tener su nombre registrado en un total de 317 patentes a lo largo de su carrera, según el diario *The New York Times*.

Era un hombre carismático y expresivo, un vendedor por naturaleza y un oráculo de su industria que parecía intuir las necesidades de los consumidores antes que ellos mismos. Eso lo convirtió en un genio de los negocios.

Y aunque al anuncio de su muerte las acciones de Apple cayeron casi 1%, los títulos de la compañía se recuperaron de la pérdida inicial y subieron 1%, a 382.41 dólares. Esta reacción en el mercado se basa en el poderoso grupo de ejecutivos que trabaja para Apple Inc desde hace más de 12 años, un grupo inusual para una empresa dentro del panorama cambiante de la tecnología.

Tim Cook, Presidente Ejecutivo; Peter Oppenheimer, Director Financiero; Philip Schiller, Director de Mercadeo de Productos; Jonathan Ive, Director de Diseño Industrial, y Scott Forstall, quien encabeza el desarrollo de software para productos como el iPhone y el iPad, son quienes ahora tienen la responsabilidad de continuar el legado de Steve Jobs.♥



Apple Macintosh 1984



El sustituto de Jobs

Tim Cook asumió el cargo como nuevo Director Ejecutivo de Apple el 24 de agosto de 2011, cuando Steve Jobs renunció al cargo a causa de su enfermedad. Hasta antes de convertirse en el nuevo Director Ejecutivo de Apple, se había desempeñado como el segundo hombre más importante detrás de Steve.

Cook forma parte de la compañía desde marzo de 1998. Fue Jefe de Operaciones Mundiales, encargándose de la administración de la cadena de suministro de Apple para la venta y soporte en los mercados alrededor del mundo. De igual forma, dirigió la división de Macintosh y llevó a cabo un papel clave en el desarrollo de estrategias y relaciones con proveedores.

Antes de unirse a Apple, Tim Cook fue Vicepresidente Corporativo de materiales para Compaq y responsable de la adquisición y gestión de inventario de productos de esta empresa. Previo a este cargo, fue Jefe de Operaciones de la División de Ventas en Intelligent Electronics.

También pasó 12 años en IBM, como Director del área de América del Norte. Ahí lideró la fabricación y distribución de funciones para las empresas de computadoras personales de IBM, tanto en esa zona como para América Latina.



HONDA
MILENIO



**UNO PARA
CADA QUIEN**



CIVIC COUPE

Hondamilenio
 @HONDAMILENIO
www.hondamilenio.com

HONDA ORIENTE
871.222.55.00

HONDA INDEPENDENCIA
871.747.07.00

HONDA DURANGO
618.825.22.21



KITS

para regalar

El tiempo que inviertes puede hacer la diferencia entre un buen regalo y un GRAN regalo. Este mes prepárate para las fiestas con anticipación y encuentra el obsequio ideal para tus clientes y amigos.



\$1,320

Charola Piel Mediana
Latour Pinot Noir Domaine de Valmoisine 750 ml
Latour "Duet" Chardonnay Vioigner 750 ml

Latour Beaujolais-Villages 750 ml
Atún Blanco en Aceite de Oliva Bonito del Norte 400 gr
Vacu Vin un Pump con dos Stoppers
Vinoteca



\$1,226

Canasta Chocolate Mediana
Columbia Crest Grand Estates Cabernet Sauvignon 750 ml

Columbia Crest Two Vines Riesling 750 ml
Château Ste Michelle Merlot 750 ml
Stonewall Kitchen Mango Chutney 241 gr
Descorchador Dos Pasos Vinoteca



\$1,256

Canasta Rectangular de Bejuco Mediana
Vodka Pravda 750 ml
Sence Néctar de Rosas 250ml

Martini Set Vinoteca
Salem Baking Sun-Dried Tomato Basil 2.5 oz



\$1,113

Canasta Chocolate Mediana
Beringer Founders' Estate Pinot Noir
750 ml
Beringer Founders' Estate Chardonnay
750 ml

Beringer White Zinfandel 750 ml
Stonewall Kitchen Hot Pepper Jelly 368 gr
Partners Olive Oil & Sea Salt Crackers
139 gr
Vacu Vin un Pump con dos Stoppers



\$3,975

Canasta Rectangular De Bejuco Grande
Whisky Aberfeldy Single Malt 12 Años 750 ml
Whisky Ancnoc Single Malt 12 Años 700 ml
Whisky Laphroaig 10 Años 750 ml
Whisky Balblair Single Malt Vintage 00
700 ml

Whisky Ardmore Single Malt 700 ml
Aceitunas Rellenas de Blue Cheese
Peanut Shop Handcooked Peanut 20 Oz
Partners Olive Oil & Sea Salt Crackers
133 gr



\$1,400

Revistero Piel
Pétalos del Bierzo 750 ml
La Vendimia 750 ml
La Montesa 750 ml

Bella Cucina Fresh Basil Pesto 6 Oz
Sardina en Aceite de Oliva Vigilante
120 gr
Cosrtagotas Vinoteca



\$924

Charola Piel Cajón
Barón Philippe Chardonnay por Escudo
750 ml
Barón Philippe Escudo Rojo 750 ml

Pasta de Cecco Linguine 500 gr
Sazonador Victoria Gomet Herbes de
prov 3.6 oz
D' Provence 3.6 oz



P

aradisus

Playa del Carmen
La Perla &
La Esmeralda

Satisfacción y lujo

Localizados en una privilegiada bahía privada de Playa del Carmen, estos resorts han sido creados desde la visión de un oasis moderno, con un diseño y decoración acorde a viajeros sofisticados.



www.paradisusplayedelcarmen.com

T. 01-800-90-171-00

Paradisus, prestigiosa marca todo incluido de lujo, expandirá su portafolio con dos nuevas propiedades mexicanas: Paradisus Playa del Carmen La Perla y Paradisus Playa del Carmen La Esmeralda, que abrirán sus puertas a finales del 2011. Los dos se ubican en una privilegiada bahía privada del Caribe mexicano y serán los más destacados de la zona.

Las impresionantes facilidades y amenidades insignia de estos resorts, que incluyen espectaculares piscinas, vistas incomparables llenas de arte y naturaleza, YHI Spa, 14 restaurantes y 11 bares, ofrecerán a los huéspedes la libertad de disfrutar ambas propiedades. Los sofisticados Paradisus todo incluido de lujo son operados por Meliá Hotels International, una de las empresas hoteleras más exitosas del mundo.

Front Desk





La innovación de Paradisus

Paradisus Playa del Carmen La Perla y Paradisus Playa del Carmen La Esmeralda han sido diseñados específicamente para atender las necesidades más exigentes y delicadas de sus huéspedes.

Paradisus Playa del Carmen La Perla será el primer hotel de la marca que debutará con un servicio exclusivamente para adultos. Ofrecerá 394 elegantes suites, incluyendo 120 de Royal Service y dos Presidenciales. En el área de Royal Service los huéspedes accederán a amenidades solo para adultos, una piscina privada, bar y un restaurante rodeado de palapas, camas estilo balinés y playa privada. También contarán con servicio de mayordomo, a cargo de las solicitudes particulares que surjan durante la estadía. Para una mayor privacidad, habrá 60 suites swim-up, permitiendo que los invitados tengan acceso exclusivo y directo a las piscinas del resort desde sus terrazas.

Paradisus Playa del Carmen La Esmeralda ofrecerá 512 suites de lujo, incluyendo 56 swim-up, 122 de Family Concierge, dos Presidenciales y opción de habitaciones con dos o tres recámaras, concepto único en la categoría de alojamiento de lujo para familias. En el Family Concierge los visitantes dispondrán de un check-in/out privado, productos de baño hipoalergénicos y servicio de cortesía nocturna con detalles como leche y galletas, entre otras amenidades. Además el Family Concierge agendará las actividades, excursiones y reservaciones en su exclusivo restaurante.

“Estas propiedades demuestran la innovación de Paradisus en cuanto a la experiencia

del servicio, marcando nuevos precedentes en la categoría de nuestros hoteles a nivel mundial”, comentó Álvaro Tejeda Schroder, Vicepresidente Senior del Portafolio de Hoteles Premium de Meliá Hotels International.

Complejos únicos

Paradisus Playa del Carmen La Perla y Paradisus Playa del Carmen La Esmeralda compartirán un área común llamada El Zócalo, donde los huéspedes podrán encontrar diversas opciones gastronómicas, el YHI Spa y Health Club, el centro de actividades Palapa, un teatro y un centro de convenciones con 14 salones de reuniones para cualquier tipo de evento. Además, las visitas de ambos resorts accederán a la gran variedad gastronómica de los 12 restaurantes de El Zócalo, cada uno con una presentación diferente, bajo un extraordinario diseño y platillos con un servicio de cinco estrellas, de sabores provenientes de todo el mundo.

Los nuevos resorts de Paradisus fueron diseñados por el prestigioso arquitecto de Meliá Hotels International, Álvaro Sans, son un armonioso trabajo de relación entre el clima de Playa del Carmen, la vegetación y la impresionante bahía. Cada uno se caracteriza por su elegancia hasta en el más mínimo detalle. Sin duda, la espectacular arquitectura, cocina de clase mundial y servicio premium de Paradisus Playa del Carmen La Perla y Paradisus Playa del Carmen La Esmeralda lograrán que sus huéspedes experimenten un viaje de profunda relajación en un exclusivo ambiente, libre de estrés y con el lujo de tenerlo todo incluido.♥

 /Paradisus.Resorts  @Paradisus

Junior Suite de Lujo con vista al mar (La Esmeralda)



Junior Suite de Lujo con vista al mar (La Perla)



Experiencia de las grandes organizaciones

Por Arturo Castañeda Orduña
Experto en Recursos Humanos, Master Trim de México

Hoy en México el término talento humano toma fuerza como la nueva manera de administrar a todos los colaboradores dentro de una organización. El departamento de personal quedó en el olvido y el de recursos humanos evolucionó hacia este camino.

Al utilizar el término recurso humano se cataloga a la persona como un instrumento, sin considerar que es el capital principal para darle vida y acción a toda empresa o institución. Toma años reclutar, capacitar y desarrollar el personal necesario, por ello las organizaciones han comenzado a considerar al talento humano como su capital más importante y a la correcta administración del mismo una de sus tareas más decisivas.

Sin embargo, la administración de este talento no es una tarea sencilla. El esfuerzo humano resulta vital para que cualquier organización funcione; si este elemento se encuentra dispuesto a proporcionar su esfuerzo, todo marchará bien; en caso contrario, se detendrá. El talento humano proporciona la chispa creativa, pues sin gente eficaz es imposible lograr los objetivos. El trabajo de los directores de esta área es influir en la relación entre una organización y sus empleados para que sea efectiva y duradera.

Las empresas mexicanas han cambiado su manera de “catalogar” al personal y se han mejorado condiciones de trabajo y compensaciones en busca de mantener y desarrollar al talento interno para optimizar los resultados. Prueba de esto es el análisis de puestos y salarios, donde para cubrir una vacante se realiza una selección efectiva de quien la ocupará, extenso análisis cuyo objetivo es integrar las características individuales (capacidad, experiencia y personalidad) a los requisitos del puesto.

Cuando la administración no logra una buena integración, tanto el rendimiento como la satisfacción de los empleados resultan afectados. A pesar de contar con grandes presupuestos, buenas intenciones y necesidades reales, muchas compañías no logran resultados duraderos, en la mayoría de los casos debido a la falta de liderazgo y conocimiento del desarrollo del talento humano.

El factor humano en las empresas de hoy

“Si no sabemos hacia dónde vamos, es imposible saber si algún día llegaremos”. Algunas organizaciones gastan millones en la formación y nunca saben si ésta funciona. La motivación es una de las tareas más simples, pero al mismo tiempo de las más complejas: es simple porque las personas se sienten motivadas o impulsadas cuando algo les produce recompensa; pero se complica al entender que lo que motiva a una persona puede no tener el mismo efecto en otra. Aquí entran los directores de talento humano en busca de cubrir las necesidades sociales y/o personales, dotando de la motivación necesaria en la organización.

“Las empresas mexicanas han cambiado su manera de *catalogar* al personal y se han mejorado condiciones de trabajo y compensaciones en busca de mantener y desarrollar al talento interno para optimizar los resultados”

Estos objetivos son viables mediante actividades centradas en mantener, utilizar, evaluar y conservar el talento humano, que cuando se encuentra enfocado y motivado, lleva a la empresa o institución a la meta con eficacia y sustentabilidad. En México no solo las grandes corporaciones comprenden las necesidades de motivación y desarrollo. La pequeña y mediana industria experimenta las ventajas de avanzar a la par del factor más relevante: el talento humano.



Salud, sinónimo de productividad

Diego Saavedra, Director de Capital Humano en Grupo CP



Interprotección, Agente de Seguros y de Fianzas, forma parte de Grupo CP, empresa líder en Corretaje de Seguros con más de 35 años de experiencia en la administración y consultoría integral de riesgos en el mercado mexicano y extranjero; con presencia en más de 100 países a través de 250 oficinas de atención, Interprotección tiene su matriz en México, DF, en Presidente Masaryk, Polanco.

Estudí la carrera de Relaciones Industriales en la Universidad Iberoamericana, a mis 34 años soy Director de Capital Humano en Grupo CP, con más de 12 años de experiencia en el sector.

Las tendencias y estilos de vida han influido negativamente en la salud de los mexicanos. Además del estrés, el sobrepeso, el colesterol y la presión arterial, así como la diabetes, son enfermedades cada vez más comunes, disminuyendo la calidad de vida personal y laboral de cada uno de nosotros. Por esta razón, desde hace algunos años, Grupo CP decidió realizar un diagnóstico de salud para conocer a nuestro equipo de trabajo, creemos en cada uno de nuestros colaboradores y queremos acercarnos a ellos y así evitar el ausentismo o el “presentismo”.

En Grupo CP actualmente aplicamos un Check Up anual dividido en tres fases, estudios de laboratorio, gabinete y densitometría, el cual personalizamos de acuerdo a la edad, género y antecedentes patológicos de nuestros colaboradores y sus familias. Con estos beneficios hemos logrado el compromiso y reconocimiento de los colaboradores hacia el Grupo, pero sobre todo hemos fomentado el cuidado y monitoreo de su salud aplicada en su vida de manera permanente.



BRINDAMOS:

- Pláticas mensuales de tabaquismo, diabetes, estrés, entre otras, a nuestros colaboradores y familia.
- Servicios médicos diversos, instalaciones abiertas a nuestros colaboradores y descuentos vía nómina.
- Línea telefónica de salud: 24 horas.
- Campañas de Vacunación.
- Campañas Informativas en nuestros diversos canales de comunicación
- Paquete de pólizas (GMM, Vida, GMM Excesos, Vida Optativo, Funerarios, entre otras)

“Nuestro compromiso ha sido y seguirá siendo promover una cultura de prevención, ofreciendo calidad de vida a cada uno de nuestros colaboradores y familiares, logrando un mejor aprovechamiento en las actividades laborales, traducido sin duda en productividad laboral”

CONTACTO

T. (55) 5255-9200
www.grupocp.mx dsc@grupocp.mx

Los colaboradores, el núcleo del negocio para Lala

Martín Arballo Luján



Estudié Ingeniería Química e hice la especialidad en Tecnología de Alimentos. Actualmente soy Director Corporativo de Recursos Humanos en Grupo Industrial Lala. Los colaboradores son el eje de las decisiones y acciones en nuestra compañía, por ello hemos creado programas de apoyo que enriquecen su calidad de vida. Algunos de ellos son Universidad Lala, padres eficaces con entrenamiento sistemático, difusión cultural y deportiva, fomento a la cultura ambiental, desarrollo de nuevos talentos, salud y seguridad ocupacional, y prevención y cuidado de la salud.

Para fomentar la capacitación y detectar el talento en la región, hemos impulsado Universidad Lala, la cual cuenta con programas de formación, educación y desarrollo de habilidades, actitudes y valores contenidos en esta iniciativa dentro y fuera de la empresa. Con Proyección Universitarios se atrae, identifica y capacita talentos con potencial de liderazgo y preparándolos para el futuro, así, en Lala aportamos al crecimiento y fortalecimiento de la fuerza laboral y refrendamos nuestro compromiso con la comunidad.

Con esto se busca una preparación multidisciplinaria para que en el corto y mediano plazo puedan ocupar una posición estratégica en la empresa. Otra de las acciones que han contribuido a la calidad de vida de los colaboradores son los horarios de trabajo más flexibles, con lo que se promueve la realización de actividades familiares, sociales, culturales, recreativas y deportivas.

En Lala el crecimiento personal, la competitividad y la productividad de nuestros colaboradores son una responsabilidad que se deriva de nuestro compromiso social.



- Son estas prácticas las que guían en Lala la búsqueda del balance trabajo-familia, clima laboral sustentable, equidad de género, desarrollo y capacitación; ambiente saludable y seguro para trabajar, y una productiva comunicación organizacional.
- En Lala, con la misión “Alimentamos toda la vida”, contamos con un equipo humano, capaz y comprometido que desarrolla marcas de alto valor y trabaja con la mayor eficiencia para innovar constantemente.

“ Brindamos programas de apoyo para elevar la calidad de vida y oportunidades de desarrollo, así como para garantizar la seguridad en el lugar de trabajo y contribuir con la salud. En equipo podemos hacer frente a los retos que se nos presentan ”

CONTACTO

T. (871) 729-3100
www.lala.com.mx martin.arballo@grupolala.com

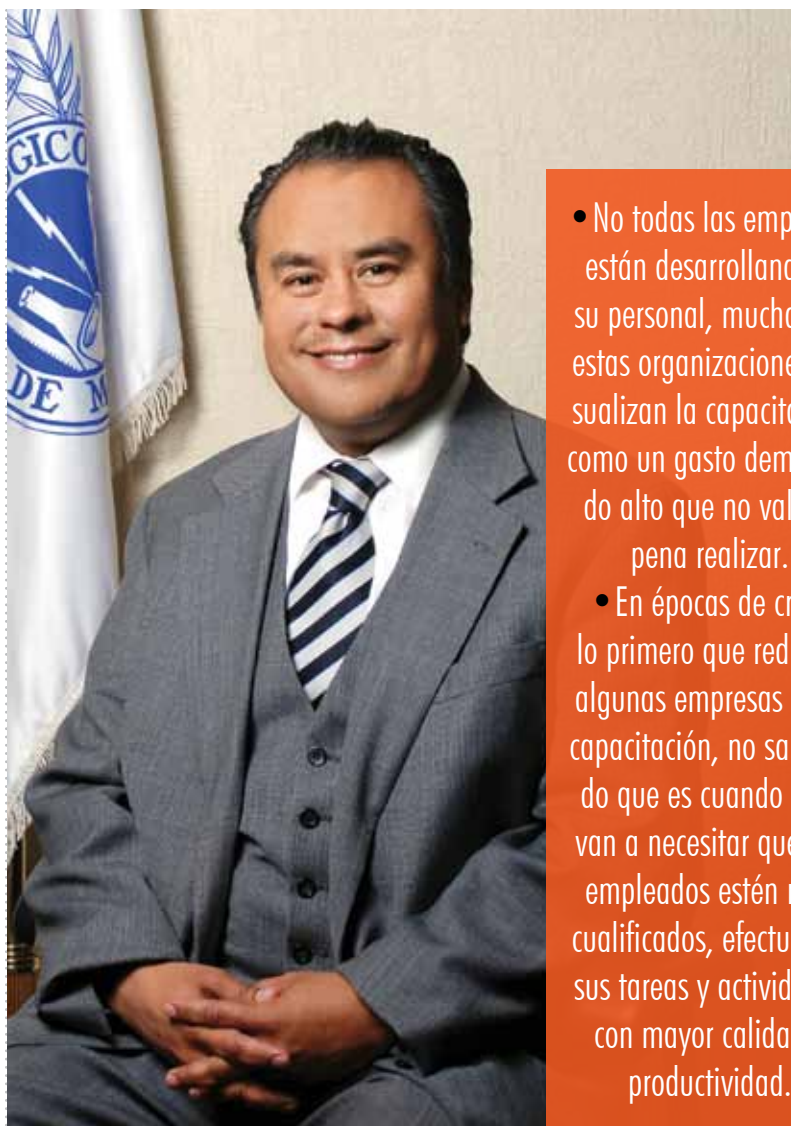
El precio de la incompetencia personal

Ing. Pedro Facio



TECNOLÓGICO
DE MONTERREY

El sueño idealizado de toda empresa u organización es contar con personal altamente capacitado y motivado. Muchos sabemos que una persona altamente competitiva le da un gran valor agregado a su compañía, llevando a la organización a competir con altos estándares de productividad y calidad que le permitan cumplir con las exigencias que le demanda el entorno. La competitividad personal no se logra con solo desearlo, mucho menos sin hacer algo, muchos líderes y dueños de empresas no están dispuestos a apostarle a un periodo largo para ver los resultados que la capacitación produce, su mayor deseo es que el empleado se vuelva competitivo de la noche a la mañana, como por arte de magia. Existen organizaciones que contratan gente ya capacitada, creyendo que jamás la necesitarán de nuevo. Es una equivocación lamentable, ya que tarde o temprano tendrá consecuencias desagradables. El que hoy sean competentes, no significa que el día de mañana lo serán, pueden quedar obsoletos si no se siguen preparando. Necesitamos darnos cuenta que las exigencias de este entorno global y competitivo se asemejan al juego de la víbora de la mar, “los de adelante corren mucho y los de atrás se quedarán”. Errores, retrabajos, ineficiencias, baja productividad, mala calidad de sus productos o servicios, bajas ventas y clientes insatisfechos serán las características que marquen a este tipo de organizaciones. Si a una persona actualmente no le está yendo tan bien en su trabajo, debería cuestionarse qué tan competente es para realizarlo, en lugar de buscar pretextos y endosarle la factura de sus errores a otros, habrá de estar consciente de que el éxito o el fracaso dependerán únicamente de él.



- No todas las empresas están desarrollando a su personal, muchas de estas organizaciones visualizan la capacitación como un gasto demasiado alto que no vale la pena realizar.
- En épocas de crisis lo primero que reducen algunas empresas es la capacitación, no sabiendo que es cuando más van a necesitar que sus empleados estén más cualificados, efectuando sus tareas y actividades con mayor calidad y productividad.

“Nadie se escapa de la incompetencia, en realidad todos somos incompetentes, nada más que en diferentes materias; lo peor es que lo seamos en todas

”

CONTACTO

T. (871) 729-6300
www.itesm.mx pedro.facio@itesm.mx

Integra Capital Humano

Integrando capital humano, generando productividad

LA AGENCIA

Como parte de un grupo empresarial con más de 50 años de experiencia en servicios de consultoría administrativa y de RH, Integra Capital Humano es una firma de profesionales que ofrecen soluciones integrales a las necesidades vinculadas al reclutamiento, selección y/o manejo de personal.

Con oficinas en Monterrey, San Pedro Garza García y Torreón, trabajan con un equipo de profesionales altamente calificados y la infraestructura óptima para ofrecer servicios y productos de una manera confiable y eficiente, adecuándose a las necesidades reales y específicas de sus clientes.

SERVICIOS

- Búsqueda e integración de ejecutivos.
- Reclutamiento y selección.
- Administración de personal (eventual y permanente).
- Servicio integral de nómina (payrolling).
- Evaluación y diagnóstico de test psicométricos.
- Estudios socioeconómicos e investigaciones laborales.



CLIENTES

• Importante portafolio de clientes de empresas nacionales y extranjeras con operaciones en México, líderes en los siguientes sectores:

- Industria
- Agroindustria
- Gobierno
- Energía
- Construcción
- Farmacéutico
- Turismo/Hotelería
- Promociones Comerciales (Retail)



CONTACTO

T. 204-0907 www.integracapitalhumano.com
 @integrach Integra Capital Humano

Human Staff

Soluciones humanas para empresas inteligentes



LA AGENCIA

Guiados por los principios de orientación al cliente, liderazgo visionario, facultamiento del personal, enfoque de procesos, innovación, responsabilidad social y relaciones beneficiosas para los clientes, Human Staff se ha convertido en una herramienta para las empresas inteligentes, proveyendo de personal de alta calidad.

Desde su fundación en 1998, Human Staff ha buscado reconocerse como una de las firmas mexicanas de negocios más prestigiadas del país, brindando soluciones humanas que mejoren la competitividad,

rentabilidad y beneficios de sus clientes, inversionistas y colaboradores.

Con presencia en Torreón, ciudad de México, Monterrey, Guadalajara y Acapulco, entre sus logros más destacados se encuentra la administración de personal para empresas nacionales y extranjeras de alto perfil, brindando un excelente servicio en prácticamente todo el territorio nacional.

Además de caracterizarse por un profundo profesionalismo y responsabilidad hacia el cliente, cuentan con la certificación de calidad ISO-9001:2000 y partici-

pan en la Asociación Mexicana de Empresas de Capital Humano (AMECH) y en la Internacional Confederation Private Employment Agencies (CIETT), demostrando que sus esfuerzos los han colocado en la punta de su ramo.

Entre las ventajas más significativas que Human Staff ofrece a sus clientes se encuentran: tecnología de vanguardia, garantía de servicio, flexibilidad y adaptación de planes a la medida, prestaciones al personal, actitud y calidad de servicio, y por supuesto, responsabilidad legal y laboral.

SERVICIOS

- Contratación directa de personal. Proveen a sus clientes del mejor talento en el menor tiempo posible, garantizando que los procesos son realizados por expertos en la materia.
- Staffing. Suministro y administración de personal a través de un especialista en los procesos de capital humano. Actualmente las compañías delegan esta operación con el fin de agilizarla, optimizar su calidad, reducir costos y concentrarse en su actividad principal.
- Aplicación de psicometrías, estudios socioeconómicos, Head Hunter y consultoría de capacitación y desarrollo.

CLIENTES

- Euresit
- Grupo Loma
- Crossmark Latam
- Novapak
- Grupo Siete Leguas
- Empresas líderes en la industria, comercio y turismo



“ Ofrecemos soluciones creativas en el área de capital humano y de procesos para la mejora continua de nuestros socios de negocios, con tecnología de vanguardia y oportunidad en el servicio de nuestras unidades de negocio ”



CONTACTO

T. 747-0300 www.humanstaff.com.mx
@maraiza@humanstaff.com.mx

SIT

Soluciones para tu empresa



LA AGENCIA

Conscientes de las exigencias del mercado en el actual mundo globalizado, esta agencia de servicios en recursos humanos ha buscado revolucionar la forma de brindar soluciones inmediatas y eficientes que resuelvan problemas clave a través de servicios integrales, logrando que minimicen los costos e incrementen sustancialmente la rentabilidad de las empresas.

Iniciando operaciones en La Laguna en el año 2007, su metodología de servicios se enfoca en contar con personal capacitado para realizar de manera óptima los pro-

cesos y garantizando así la calidad de sus servicios.

Buscando que el cliente siempre reciba innovación y calidad, entre las novedades que hoy ofrece se encuentra **Activa-T**, una serie de programas de entrenamiento que considera la actual necesidad de ejercitarse para el beneficio de la salud mental y física de todos los colaboradores. El programa cuenta con tres versiones: Empresa Activa-T, Activa-T Elite y Activa-T Day, entre las actividades que ofrece se encuentran salidas aeróbicas (organización de eventos

deportivos), sesiones (máster class de diferentes disciplinas), paquetes ejecutivos para grupos y camp extreme (dentro y/o fuera de la ciudad).

Con certificación bajo la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, SIT brinda como principal ventaja a sus clientes la aplicación de capacidad y conocimientos en la solución de problemas, creando una total satisfacción de las necesidades de sus clientes en tiempo y forma, siempre apoyados en el espíritu de equipo que les permita combinar de la mejor manera sus capacidades a favor del cliente y compañeros.

SERVICIOS

- Administración de personal.
- Reclutamiento y selección de personal.
- Capacitación. Oferta de soluciones en materia de capacitación, tanto para el cumplimiento ante la STPS, como en atención a necesidades específicas de cada cliente.
- Programa Activa-T.
- Administración de campamentos. Una atmósfera agradable y de calidad en donde los colaboradores gozan de servicios integrales que los benefician tanto en su vida laboral como en lo personal, generando mayor productividad en su proyecto y avance del mismo. Algunos ejemplos son los servicios estandarizados de catering, limpieza y lavandería.

CLIENTES

- CFE
- Grupcin
- Master Drilling
- GOSSLER
- Grupo Integradora
- Importantes empresas en diferentes sectores de la industria



“ Nuestra misión es encaminar a nuestro cliente al éxito mediante soluciones integrales que promuevan su crecimiento y garanticen su satisfacción y calidad en el servicio ”

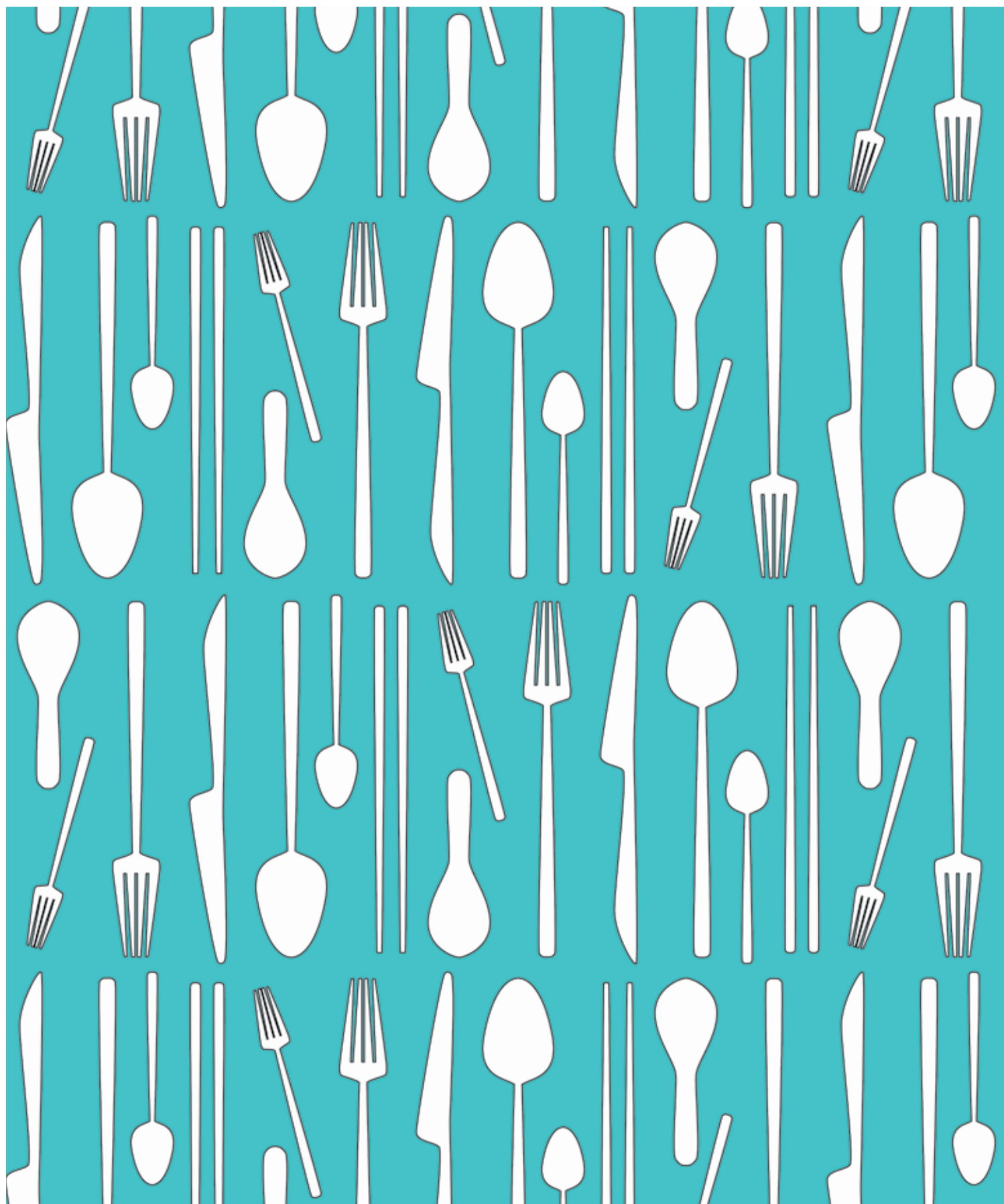


CONTACTO

T. 791-2736 y 38 www.sitsoluciones.com.mx

lerangel@sitsoluciones.com.mx

[f](#) Sit Soluciones





COMER Y BEBER DE LO MEJOR

Top de restaurantes especializados en México

Por Alfonso González Béjar
Asesor General para Restaurantes e Industria Alimenticia

Los
parámetros
que colocan a un
restaurante dentro de una
categoría de máxima calidad en
todos los sentidos, son la perfecta
amalgama entre calidad, sabor,
servicio, limpieza, orden y confort,
y se logran cuando los dueños y
operadores del negocio hacen
una lista de lo que a ellos
mismos les gustaría recibir y
tener a la hora de la
comida

Uno de los más grandes placeres del ser humano es deleitarse con buena comida y bebida, haciendo que el arte de la preparación se vuelva toda una competencia por ofrecer lo mejor y la más alta calidad. Para unos el servicio es lo más importante, para otros el ambiente y la comodidad, para algunos más la comida y la bebida, pero en realidad ninguno de estos elementos podría ser sin el otro, pues un buen restaurante debe ofrecer todo, sin olvidar que su misión está en el significado de su nombre: “restaurar”, en todos los sentidos, del hambre, la sed y el cansancio físico.

Partiendo de esto, los restauranteros saben cómo ofrecer a sus clientes lo mejor de su negocio, tanto en los grandes como en los más simples detalles. Los mejores restaurantes, considerados como “5 Cubiertos”, cubren estrictos requisitos marcados por una asociación que rige y vigila su cumplimiento, premiándolo.

¿Qué debe tomarse en cuenta para desarrollar un restaurante que pueda cubrir estos requisitos? Lo primero es transmitirle al cliente el concepto del producto que recibirá, desde una fachada bien definida y todos los aspectos de la apariencia del local. Luego, diseñar un menú bien balanceado y detallado, sugiriendo cada platillo, logrando así una especialización. Contar con una cocina adecuada y con capacidad de entrega rápida, ya que esta área es la más importante y en ella no deben olvidarse los estándares de calidad de la materia prima. Contar con un equipo de meseros de excelente perfil de servicio y atención, con capitanes que conozcan la elaboración y presentación de los platillos, como representantes, y primera y última impresión que se llevarán los comensales.

Café des Artistes



Puerto Vallarta, Jalisco



Nombrado el
Mejor Restaurante
de México
2011-2012 por la
Guía Gourmand

Ubicado en una vieja casa en el centro de Puerto Vallarta, Café des Artistes, con 20 años de experiencia, ofrece exclusividad, elegancia y confort en singulares ambientes naturales, que son adornados por el exquisito menú, cuidadosamente creado bajo la dirección del aclamado Chef Thierry Blouet.

Tipo de cocina: Nouvelle con toques mexicanos

Chef: Thierry Blouet, fundador del Festival Gourmet Puerto Vallarta-Riviera Nayarit

Fundación: 8 de diciembre de 1990

Carta de vinos: Gran variedad de vinos

Arquitectura: Contemporánea

Número de mesas: Capacidad para atender de 350 a 400 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: De dos a cinco mil personas

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$600 a \$800



“ En el Café des Artistes no hay plato que no sea una obra de arte, ni obra de arte que no alimente el espíritu... ”

Carlos Fuentes, escritor

T. (322) 222-3228 www.cafedesartistes.com

[t/cafedeartistas](https://twitter.com/cafedeartistas) [f/cafedesartistes](https://facebook.com/cafedesartistes)

**¿Quien dice que lo
que se abre no
se cierra?**

**QUIÉN
DICE
NUEVO
YOGHURT
BEBIBLE**



ALIMENTATE SANAMENTE

Harry's Prime Steakhouse & Raw Bar

Harry's
PRIME STEAKHOUSE & RAW BAR

Cancún, Quintana Roo



Con presencia en Cancún, Acapulco y la ciudad de México, este hermoso restaurante con especialidad en cortes de carne y mariscos excede día con día las expectativas de un público exigente en busca de una experiencia culinaria verdaderamente excepcional.

Amplia experiencia en el manejo de reservaciones individuales, de grupos y eventos especiales

Tipo de cocina: Cortes de carne y mariscos

Chef: Eduardo Ruiz, Presidente Regional de la Asociación Nacional de Master Chefs

Fundación: 2007

Carta de vinos: 400 etiquetas provenientes de 12 países y más de 50 diferentes regiones

Arquitectura: Cawa

Número de mesas: Capacidad para atender a 300 comensales

Eventos privados: Disponibilidad de áreas en terraza e interiores

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$750



Reservamos en línea utilizando una mesa abierta. Les pedí un gran pastel de cumpleaños para mi esposa por e-mail. Al llegar todo estaba organizado y esperándonos. El servicio es perfecto

Pedro Hernández, Monterrey, NL

T. (998) 840-6550 www.harrys.com.mx

Silk

Hotel ME Cancún

SILK



Botella de
espumante y pastel
individual para
cumpleaños
(válido hasta el 20
de diciembre 2011)

Silk propone un viaje a tres distintos escenarios: la magia del teppanyaki japonés, la majestuosidad del wok chino y una selección de sushi y sashimis contemporáneos. El estilo “Latino Asian Bistro” representa la fusión de la cocina asiática tradicional y su combinación perfecta con los sabores y acentos latinoamericanos.

Tipo de cocina: Bistro Asiático, Teppanyaki y Sushi Bar

Chef: Ignacio Azcona

Fundación: 2007

Carta de vinos: Los más selectos del nuevo y viejo mundo

Arquitectura: Diseño vanguardista, atmósfera alegre y audaz

Número de mesas: Capacidad para 180 comensales

Eventos privados: Teppanyaki Bar & Sushi

Servicio de catering: No

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$450 a \$550



Encanto, ritmo, diseño y sol



Alejandro Salgado, 38 años

T. (998) 8812629 www.me-cancun.com

[t/mebymelia](#)

[f/mebymelia](#)

Elefanta

Cancún, México



10% de descuento en el consumo total a los locales, convenios con distintos hoteles para descuento a sus huéspedes

Con inspiración en la cultura, la arquitectura y principalmente la gastronomía de la India, fue creado el restaurante Elefanta. Trayendo un poco de la magia y misticismo de este lugar, en fusión con una ciudad moderna, se originó el concepto Elefanta Indian Cuisine.

Tipo de cocina: Cortes de carne y mariscos 100% provenientes de la India

Chef: Negi Kishan Singh

Fundación: 2009

Carta de vinos: 400 etiquetas de 12 países y más de 50 diferentes regiones

Arquitectura: El mejor bar lounge, música trendy y DJ en vivo los fines de semana, a orilla de la laguna

Número de mesas: Capacidad para atender a 120 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$230 a \$1,000



“ Ojalá que este restaurante permanezca en Cancún por mucho tiempo, porque es excelente ”

Sofía Burgos

T. (998)176-8070 www.elefanta.com.mx
f /Elefanta Thai @ luigibiagi@hotmail.com

THE ALL INCLUSIVE REVOLUTION

PAQUETE ME FOR YOU

TARIFAS DESDE
POR PERSONA EN OCUPACIÓN DOBLE
\$ 1,549 MN
OCUPACIÓN SENCILLA
\$ 2,289 MN
PERSONA EXTRA
\$ 1,489 MN

Complete
ME

CANCUN

IT BECOMES YOU™

TARIFAS ARRIBA MENCIONADAS CONFIRMADAS EN MONEDA NACIONAL,
POR PERSONA, POR NOCHE, EN COMPLETE ME

ARMA TU PROPIO PAQUETE CON 2 DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- UPGRADE DE HABITACIÓN
- TRANSPORTACIÓN EN CORTESÍA (AEROPUERTO-HOTEL-AEROPUERTO)
- UN RITUAL DE AGUA EN EL YHI SPA
- 2X1 EN MASAJES DE 50 MINUTOS
- VIAJE DE COMPRAS A PLAYA DEL CARMEN (INCLUYENDO GUÍA Y DESCUENTOS)
- 6 MESES SIN INTERESES CON TARJETAS DE CRÉDITO SANTANDER

PARA VIAJAR: DE OCTUBRE 1 HASTA DICIEMBRE 22, 2011

BLVD. KUKULCAN KM. 12 ZONA HOTELERA 77500 CANCUN, MÉXICO
T. 998.881.25.00 01.800.831.4199
BOOKMECANCUN@SOLMELIA.COM | ME-CANCUN.COM

SUNTORY

Pasión, estilo y tradición

México, DF



Finas carnes, mariscos y verduras, son preparados por los chefs a la vista de usted (teppanyaki)

La tradición culinaria y calidad han colocado a los restaurantes Suntory entre los mejores del país. Auténtica comida japonesa como Shabu-Shabu, Sukiyaki, Kabutoyaki y Kaiseki (comida de lujo para las grandes ocasiones). Señoritas ataviadas con hermosos kimonos preparan los platillos a la vista de los comensales con el gusto de atenderlos como se merecen (Salón Tradicional).

Tipo de cocina: Japonesa

Chef: Jorge Barrera Ovando

Arquitectura: Clásica contemporánea

Número de mesas: Capacidad para atender 300 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: Sí

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$500



El servicio es impecable y siempre puntual; en cuanto a los alimentos, siempre hay manjares que disfrutar en este lugar. Personalmente prefiero el tepanyaki con una buena ración de ajos doraditos en la plancha. Es delicioso ir a este sitio

Srita. Sofía W.

T. 5536-9432 al 37 www.restaurantesuntory.com.mx

[t/suntoryrest](https://twitter.com/suntoryrest)

[f/restaurantesuntory](https://facebook.com/restaurantesuntory)

[@restaurantes@suntory.com.mx](mailto:restaurantes@suntory.com.mx)

¡Celebrando con nuevos regalos!



Promanuez se reinventa y los regalos se llenan de color.

*Con más variedad, innovación y frescura
PROMANUEZ le ofrece el detalle único para Navidad.*

*Porque el sabor de la celebración
solamente se vive una vez,
¡vívelo en PROMANUEZ!*

Busca nuestras
promociones en:



PROMANUEZ®

Abastos · Rosita · Triana · Senderos · Aeropuerto · Centro
Gómez Plaza Imagen · Gómez Victoria
(871) 7188023 / 01 800 911 90 90
www.promanuez.com.mx

we're in the **game**



Nuestras siguientes ediciones Diciembre 2011 + Enero 2012:

The Player Book + Salud

Espacios
Publicitarios

Reportajes
Especiales

Anúnciate con nosotros.

Próximas Ediciones

Febrero 2012 | Organiza tu evento

Marzo 2012 | Estrellas Automotrices / Grandes del Marketing

Más información en el MEDIA KIT, visita nuestra página web

Torreón (871) 192.34.34 y 192.47.67

Monterrey (81) 1522.0536 y 37

Chihuahua (614) 200.37.08 y 09

León (477) 29.38.820 y 21

Cancún (998) 848.22.71

Ciudad de México (55) 35 22 35 64

www.PLAYERS OF LIFE **.com**

ventas@playersoflife.com



Y los ganadores son...

La industria restaurantera en México tiene un valor estimado de 190 mil millones de pesos, representando el 15% del PIB turístico de nuestro país. Uno de cada diez establecimientos en México es de preparación de alimentos. Además combina dos de las actividades que más placer brindan a los seres humanos: el buen comer y la convivencia. Éstas son algunas de las razones por las que decidimos enfocar nuestra edición de noviembre 2011 a este giro.

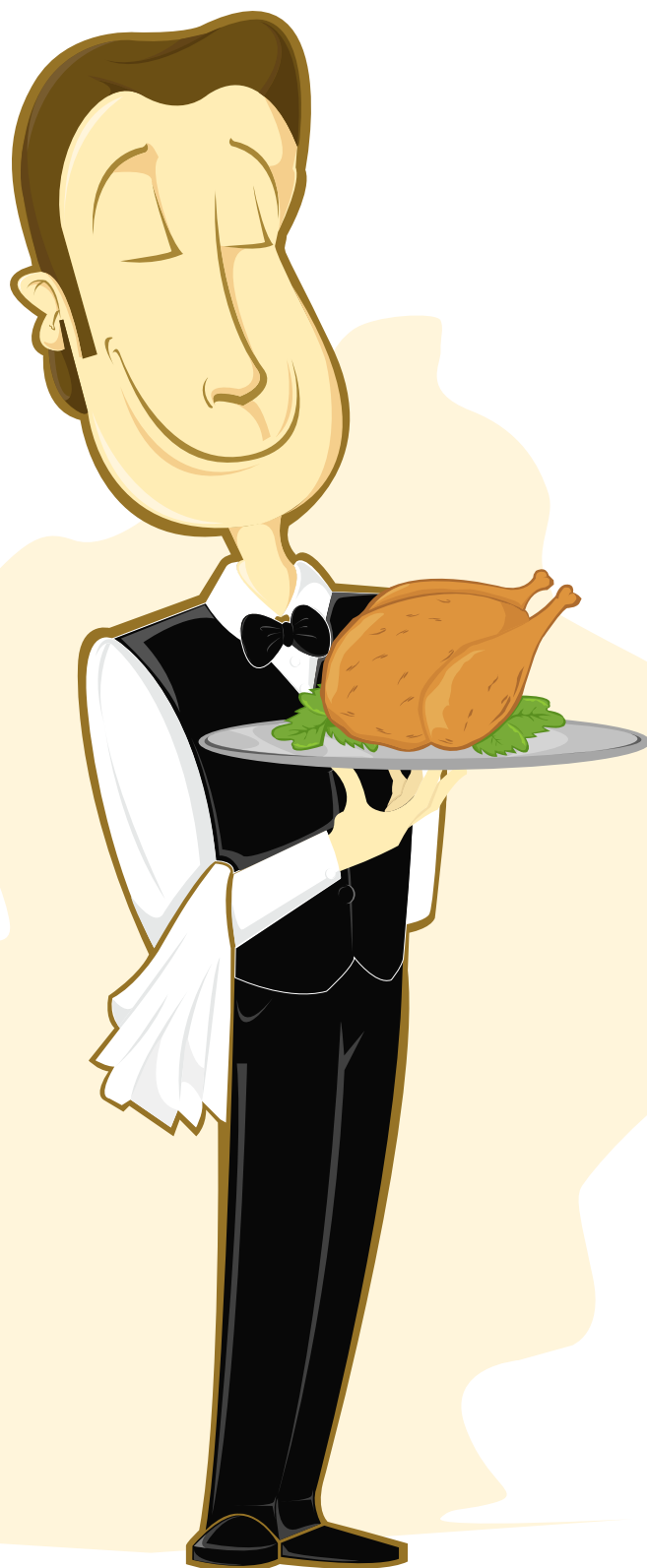
Con la firme creencia de que lo más valioso para nuestra revista son los lectores, desarrollamos un proyecto que los involucre en su contenido. Así nace PLAYERS' Restaurants Choice, en su primera edición este 2011, que consistió en que nuestros lectores propusieran y vo-

taran por los mejores restaurantes de la región, divididos en 15 categorías. PLAYERS of life conformó un Consejo para brindar transparencia y credibilidad al proyecto, integrado por Homero Arras, Director de Gourmet Banquetes; Juan Manuel Velázquez, Coordinador de la Escuela UVM-Glion, y José Arriaga, Director Adjunto de PLAYERS of life Torreón. Este Consejo supervisó la votación oficial de ganadores según los lectores votantes y confirmó el primer lugar de cada categoría. Felicitamos a los ganadores y agradecemos a nuestros lectores y patrocinadores el compromiso que tienen tanto con la revista como con la sociedad lagunera, ayudándonos a promover este tipo de proyectos que nos unen cada vez más como ciudad por medio de la mejora y el desarrollo continuos.

Ilustraciones por Edgar Piña Ontiveros



Ganadores



Desayunos

► **La Terrazza**



Comida Mexicana

► **Los Farolitos**



Cortes

► **Garufa**



Comida Oriental

► **Oriental Grill**



Restaurante Étnico

► **Pampas do Brasil**



Mariscos

► **El Costeñito**



No te lo Pierdas

► **Tacostao**



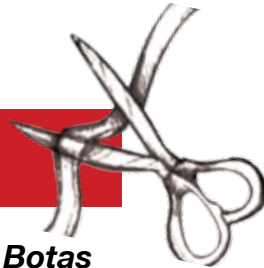
Bajo en Calorías

► **Super Salads**



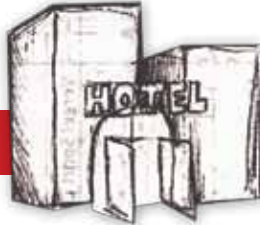
Revelación del Año

► **El Taco con Botas**



De Hotel

► **Las Ventanas
(Crowne Plaza)**



Mejor Ambientación

► **Bistro Garden**



Neighborhood & Grill

► **Applebee's**



Drinks

► **La Casa del
Panini**



De Negocios

► **La Majada**



Mejor Servicio

► **Pampas do
Brasil**



Sandwich Sushi Bar



SANDWICH
sushi bar

All you need is sushi



Lunes
de Makis
2x1

Sandwich es diferente al resto de los establecimientos de cocina japonesa. Es un restaurante-bar con un extenso menú de sushis y platillos típicos japoneses, que aunado a deliciosas bebidas de la casa, hacen de la comida, una experiencia inigualable.

Tipo de cocina: Japonesa, especializada en sushis y sashimis

Chef: Sergio Eduardo Sifuentes

Fundación: 2010

Carta de vinos: Cerveza importada, sakes, bebidas típicas japonesas, variedad de bebidas preparadas, vinos de mesa nacionales e internacionales con algunas marcas exclusivas

Arquitectura: Moderna oriental, basada en el feng shui

Número de mesas: Capacidad para atender a 150 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: Sí

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$120 a \$220



Me gustó mucho la terraza y la comida me pareció excelente, sobre todo el arroz con queso crema que está increíble



Rodrigo Virago

T. 204-1099 www.grupocosteno.com/sandwich

[t/SandwichSushiB](#) [f/Sandwich Sushi Bar](#)

Duomo Café

Hotel Marriott



Tarjeta
de lealtad
(aplicable
en desayuno,
tardes de café
y bar)

Calidez, excelente cocina y buen servicio son las características que definen a Duomo Café, restaurante de la cadena Marriott. Con más de tres mil 600 sucursales, se presenta como el espacio propicio para disfrutar desde una comida familiar hasta una reunión de negocios, envueltos en un agradable ambiente engalanado por el espectacular domo que cubre todas sus instalaciones.

Tipo de cocina: Internacional

Fundación: 2006

Chef: Aris Papadopoulos, Chef Cordon Blue

Carta de vinos: Variedad de vinos nacionales e internacionales

Arquitectura: Ambiente seguro rodeado de plantas naturales y con un increíble domo que cubre el restaurante completo

Número de mesas: Capacidad para atender a 150 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de valet parking: Sí



El restaurante del Marriott (Duomo Café) es espectacular. Es perfecto para pasar la tarde tomando un café, o bien, probar sus deliciosos desayunos y comidas

Enrique Galván

T. 895-0000 www.marriott.com

[f /marriott-torreon](https://www.facebook.com/marriott-torreon)

El Costeñito

Costeñízate



Ofrece un ambiente inigualable y servicio de alta calidad. En este concepto la especialidad son los tacos de mariscos y las bebidas, en un espacio abierto, creando una divertida atmósfera de playa.

Tipo de cocina: Mariscos frescos en varias presentaciones

Chef: Luis Morales Figueroa

Fundación: 2006

Carta de vinos: Desde cerveza hasta champagne. Amplia gama de bebidas preparadas. Variedad de vinos de mesa de marcas exclusivas. Servicio de botellas

Arquitectura: Estilo playero basado en iconos representativos del puerto, mezclados con un mobiliario moderno

Número de mesas: Capacidad para atender 320 comensales (Independencia), 150 comensales (Intermall) y Food Court (Galerías y Plaza Cuatro Caminos)

Eventos privados: Sí, mediante El Costeñito Eventos

Servicio de catering: Sí

Rango de ticket individual: \$110 a \$160

Lunes de cumpleaños: si cumples años en el transcurso de la semana, te regalamos una botella y solo pagas el servicio



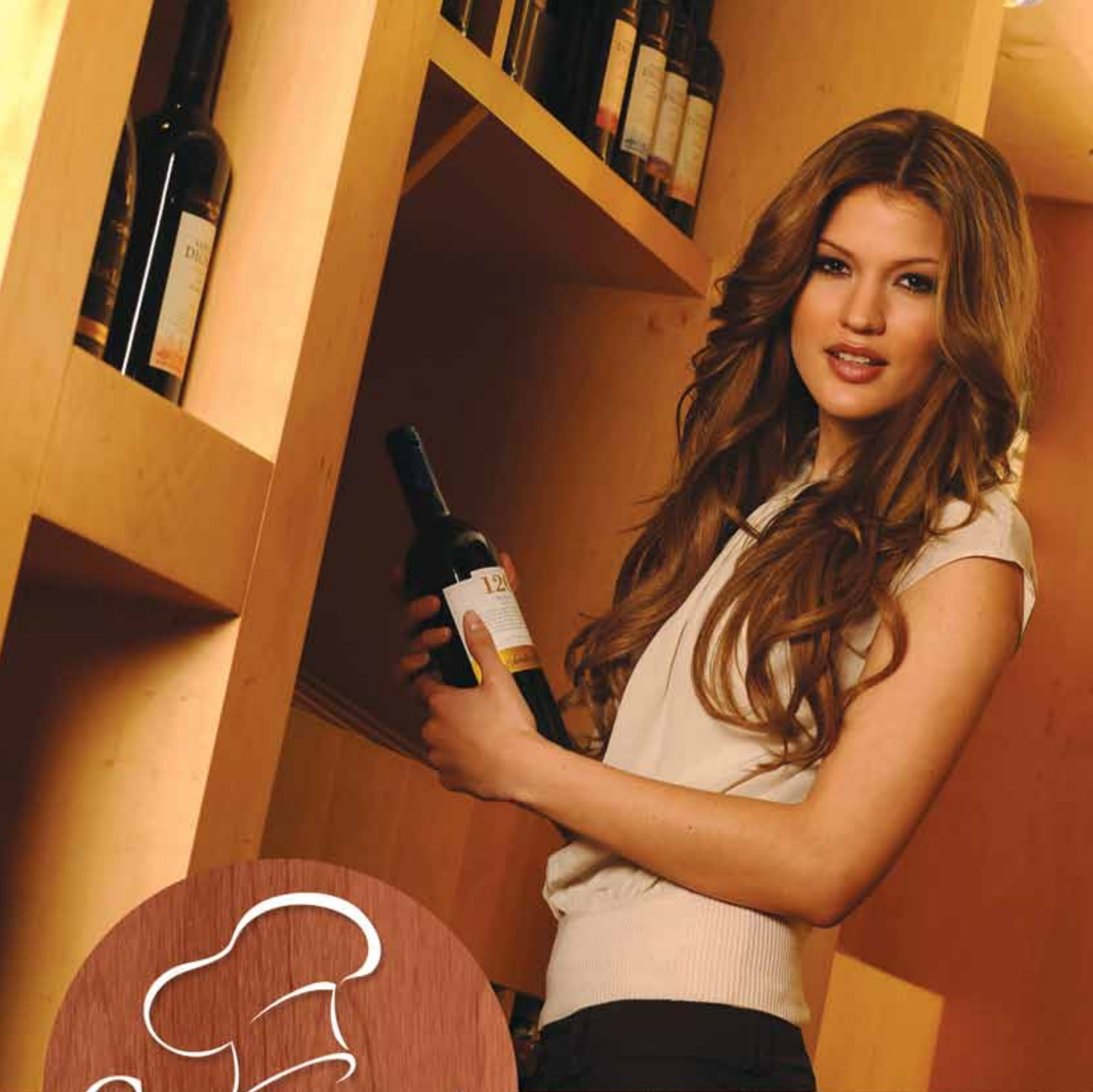
Es un restaurante con excelente comida y una agradable ambientación

Oribe Peralta

T. 750-6969 y 731-1024 www.grupocosteno.com

[t/elcostenitotrc](#)

[f/El Costeñito](#)




Gourmet
cimaco

Donde los sabores del mundo se reúnen

Plaza Cuatro Caminos, Local 125

Tel. (871) 747.22.73

*Cava de Vinos, Licores
Delicatessen y Ultramarinos
Panadería y Pastelería*



Il Monastero

Di San Francisco



Cucina italiana - Terrazza Bar



Apertura
en
noviembre
del 2011

Ubicado en La Cobián, la calle del buen sazón, Il Monastero es un restaurante italiano que transporta a sus comensales a los antiguos monasterios, brindando un ambiente casual, con platillos y bebidas de alta calidad a un precio accesible.

Tipo de cocina: Italiana

Chef: Juan Manuel Castro Fischella

Carta de vinos: Una amplia variedad de vinos italianos, españoles, franceses y argentinos

Arquitectura: Rústica

Número de mesas: 40

Eventos privados: El Rincón de San Antonio con capacidad para 50 comensales

Servicio de catering: Próximamente

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$150 a \$250



“ Su diseño y materiales hacen sentir al comensal como si estuviera en un lugar espiritual de relajación y diversión.

Es una experiencia única ”

Juan Castro

T. 713-5550

La Patata



El sabor de España



Martes: en la compra de una pizza grande, una individual gratis. Aplican restricciones. Vigencia al 31 de enero de 2012.

Un restaurante exclusivo de comida típica española con especialidades como paella, tapas, lechón segoviano, cordero, pescados y una variante de pizzas gourmet. Los asados, potajes, estofados y pescados son sazonados con vinos, vinagres y hierbas de olor frescas, brindando una experiencia culinaria inolvidable. Ideal para disfrutarlo con la familia o en alguna reunión corporativa de alto nivel.

Tipo de cocina: Española y pizzas gourmet

Fundación: 2007

Chef: Martha Alicia Zúñiga Ríos

Carta de vinos: Gran variedad de vinos tintos españoles, mexicanos, chilenos, argentinos, italianos y franceses así como vinos blancos y licores

Arquitectura: Terraza moderna

Número de mesas: 18

Estacionamiento: Subterráneo

Rango de ticket: \$300 a \$500



“ La comida, el servicio y la atención son primordiales, me hacen sentir como en casa ”

T. (871) 747-2220
www.cimaco.com

Bistro Garden



Grill & Bar



Bistro Monedero
te regresa el 15% de
tu consumo total
sin impuestos

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. Es una deliciosa opción para desayunos, comidas y cenas, ya sean de trabajo o por placer.

Tipo de cocina: Internacional

Chef: Efrén Ortiz Arana

Fundación: 2008

Carta de vinos: 46 tipos de vinos tintos y blancos: mexicanos, chilenos, argentinos, españoles y americanos

Sucursales: Durango, Torreón y Guadalajara

Número de mesas: Capacidad para atender a 250 comensales

Eventos privados: Salón con capacidad para 90 personas

Rango de ticket individual: \$220



■ ■ Bistro Garden te regala lo mejor de dos mundos: una amplia variedad de alimentos de exquisito sabor y la más bella ambientación ■ ■

Carlos Román Cepeda

T. 717-5317 www.bistrogarden.com.mx

f /Bistro Garden Torreón

LO MEJOR DE LA COMIDA FUSION



GRILL BAR

NO BUSQUES MÁS



ENTRADAS



DE LA PARRILLA



STEAKS



PIZZA



ITALIANO



ORIENTAL



DEL MAR



En Bistro lo tenemos!

durango

torreón

guadalajara



Bistro Garden Torreón

www.bistrogarden.com.mx

FELICIANO COBIÁN 570

COLONIA NUEVA LOS ÁNGELES

TEL. 717-5317

RESERVACIONES Y SERVICIO A DOMICILIO



la calle del buen sazón.

570

Antigua

El placer del buen comer y del buen beber



Música
en vivo
los fines de
semana

Antigua ofrece el ambiente perfecto para aquellos que buscan un lugar donde disfrutar los placeres del buen comer y beber. Posee la combinación perfecta de servicio, calidad y sabores, demostrando a cada comensal que su satisfacción es el factor más importante.

Tipo de cocina: Internacional

Chef: Ricardo Vázquez Tueme

Fundación: 2011

Carta de vinos: Cava con los mejores vinos internacionales (México, España, Argentina, Chile y Francia)

Arquitectura: Estilo México contemporáneo

Número de mesas: Capacidad para atender a 140 comensales

Eventos privados: Sí, en interior o en terraza

Servicio de catering: Sí

Rango de ticket individual: \$250 a \$600



“Excelente restaurante. Ofrece un menú distinto a lo habitual, un ambiente ejecutivo al comer y familiar al cenar. Definitivamente de las mejores opciones en la Comarca Lagunera”

Miguel Mery Ayup y Félix Pérez Murillo

T. (871) 712-1110

t/antigua2011 f/Antiguatorreon



La Isla

Country Club Laguna



Promociones
y sugerencias
del Chef
cada semana

La ocasión perfecta para combinar un agradable ambiente y deliciosos platillos la ofrece solamente el restaurante La Isla. Ubicado en el Hotel Country Club Laguna de Los Azulejos, este restaurante permite disfrutar a sus comensales de una mezcla exquisita de sabores y al mismo tiempo los deleita con la vista de un inigualable paisaje.

Tipo de cocina: Internacional

Chef: Moisés Ceniceros Mireles

Fundación: 2002

Carta de vinos: Amplia gama de vinos chilenos, españoles, argentinos y mexicanos

Arquitectura: Estilo moderno

Número de mesas: Cuenta con 28 mesas y capacidad para atender a 120 comensales

Eventos privados: Sí, con cinco salones disponibles

Rango de ticket individual: \$150, \$250 y \$500



En mi experiencia como comensal he degustado diferentes cocinas y reconozco que los platillos del restaurante La Isla son deliciosos



Francisco Pérez Moreno

T. 750-7490 www.countryclublaguna.com
@ laislarestaurant@countryclublaguna.com

Oriental Grill



La nueva experiencia oriental



Todos los
miércoles 2x1
en sushis y
jueves 2x1 en
martinis

Oriental Grill es el único espacio en la Comarca Lagunera que ofrece un ambiente vanguardista, místico y contemporáneo, acompañado de alimentos frescos y de la más alta calidad. Ubicado en la calle del buen sazón: la Cobián 264, brinda buen servicio con platillos de exquisito sabor.

Tipo de cocina: Japonesa, cantonesa y tailandesa

Chef: Mario Alberto Pocoroba Álvarez

Fundación: 2000

Carta de vinos: Gran variedad entre los que se encuentran Navarro Correas Colección Privada, Casa Lapostolle, Faustino VII, Mataromera Crianza, Beringer White Zinfandel y Columbia Crest Two Vines, entre otros.

Arquitectura: Contemporánea

Número de mesas: 40

Eventos privados: Área de terraza con capacidad para 50 personas

Servicio de catering: Sí, además de charolas de sushi y servicio a domicilio

Rango de ticket individual: \$150



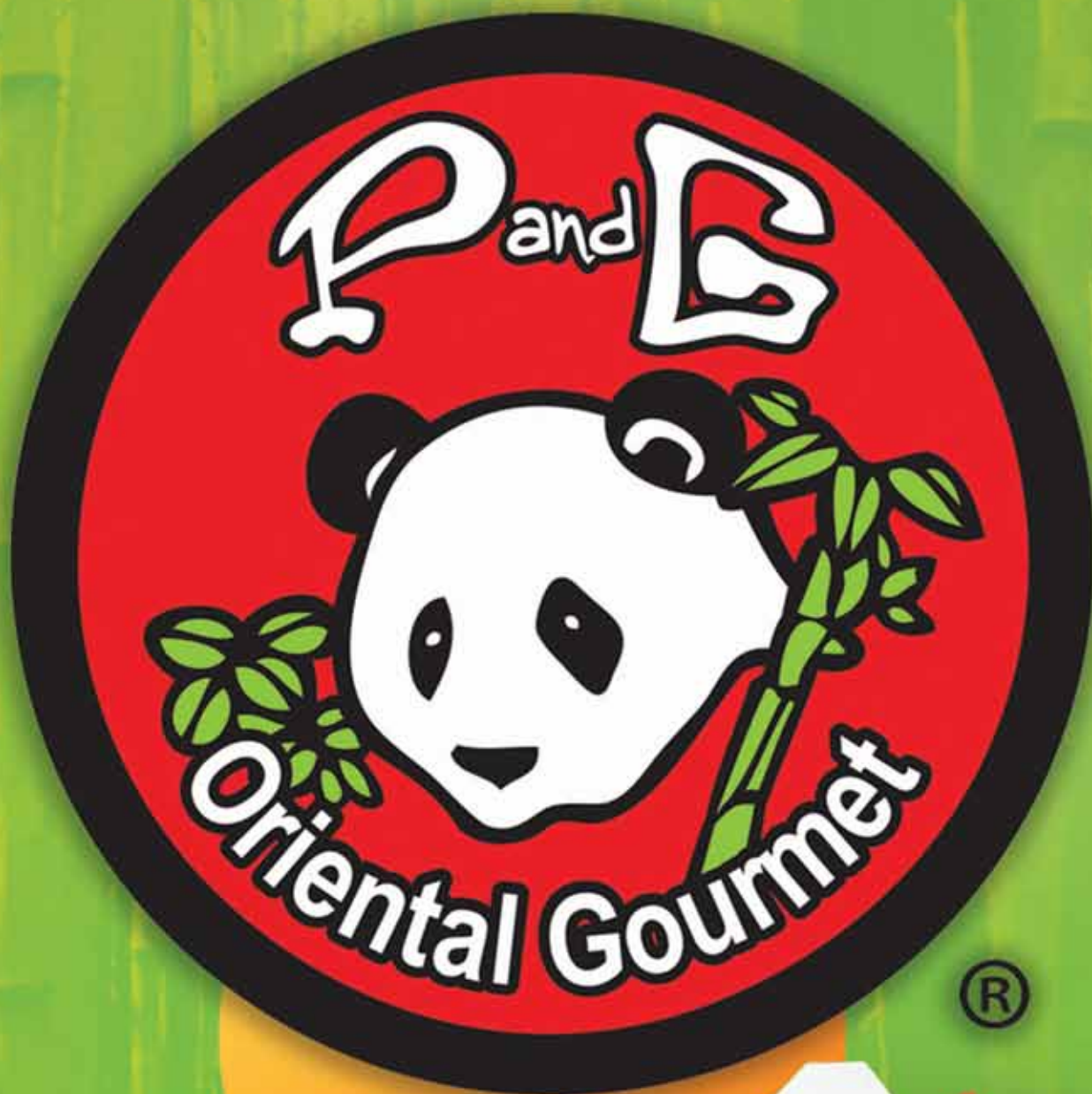
“ Sin duda alguna el Oriental Grill te transporta al lejano oriente, es una experiencia que hasta te pone chinito ”

Mariel Martínez

T. 718-1822 www.orientalgrill.com

t/orientalgrill

f /Oriental Grill Torreón



**La diferencia en
comida oriental !!**



Galerias
750-8061

4caminos
713-1819

Gomez Palacio
192-0300

Rosita
732-3400

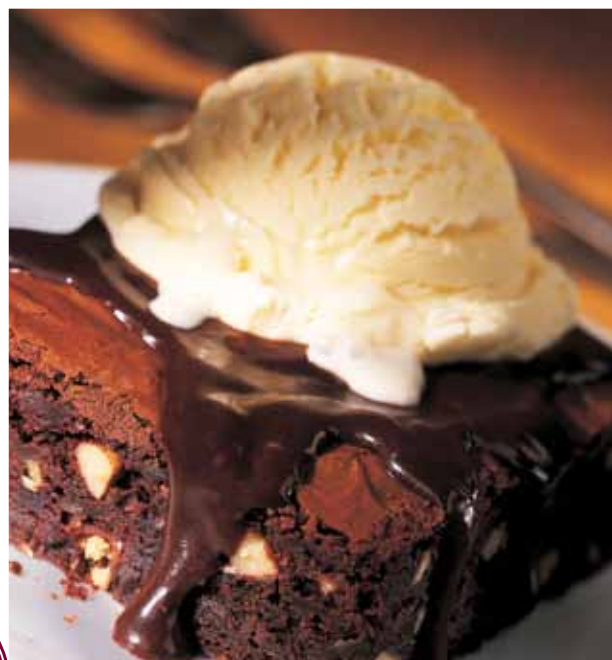
Independencia
722-4555

Senderos
224-0011

www.pgorientalgourmet.com

Denny's

Cumpliendo tus deseos



Value Lunch:
sopa o ensalada,
más plato fuerte y
refresco por \$119

Denny's es el restaurante ideal para una comida casual con todo el sabor y el más relajado ambiente. Desde las ricas comidas y cenas, hasta sus clásicos desayunos, sin olvidar las tardes de café con los deliciosos postres de calidad internacional. La marca opera más de dos mil 500 restaurantes en Estados Unidos, Honduras, Canadá, Curaçao, Costa Rica, El Salvador, Venezuela, Japón, México, Nueva Zelanda y Puerto Rico.

Tipo de cocina: Internacional

Jefe de cocina: Miguel Ángel Prado Castro

Fundación: 2002

Carta de vinos: Se ofrece vino de mesa y cerveza

Arquitectura: Estilo "Dinner" clásico de los 40, con ambiente relajado y cálido

Número de mesas: Capacidad para atender a 450 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: Sí

Rango de ticket individual: \$130



“ Me gusta mucho visitar Denny's. Lo recomiendo ampliamente por su comida, ambiente, estacionamiento y sobre todo, el servicio que brindan ”

Don Ramón Iriarte Maisterrena

T. 750-9372 www.dennys.com

f /Dennys México



La Cibradía

Un nuevo espacio, un nuevo nombre

Ven y disfruta lo mejor de la gastronomía
mediterránea

Acompañada de un vino de la más variada cava de Vinos Españoles de la región



Bar "La Tasca"

Te esperamos con deliciosas tapas, bocadillos y botanas
Promociones permanentes en alimentos y bebidas



Estamos en la zona dorada de Torreón

Abierto al público

Blvd. Independencia No. 3620 Ote. Torreón Coah.

Estacionamiento exclusivo para nuestros clientes

Para tus eventos sociales y empresariales, ofrecemos
nuestros salones remodelados y los excelentes jardines.

Informes y reservaciones al 750 50 83 y 750 52 11
www.parqueespanatorreon.com

Las Ventanas

Las Ventanas
Italiana • Mexicana • Grill

Hotel Crowne Plaza



Desayuno
para damas: \$105.
Brunch dominical:
\$170 (incluyendo
un niño gratis y
refresco)

Ofrece a sus comensales la oportunidad de disfrutar el mejor bufett de Torreón y una gran variedad de platillos servidos a la carta, Las Ventanas, ha establecido una nueva categoría en la estructura culinaria de la región, brindando una excelente sazón y una agradable experiencia.

Tipo de cocina: Internacional, variedad de sabores para diferentes paladares

Chef: Luis Márquez

Fundación: 2004

Carta de vinos: Una amplia gama para satisfacer todos los gustos

Arquitectura: Tradicional

Número de mesas: Capacidad para atender a 130 comensales

Eventos privados: Salones para eventos de 400 personas, tipo banquete con pista de baile y grupo musical

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: El costo varía según el evento y los requerimientos de los clientes



“ Sentí que llegué a un restaurante de alta calidad, con excelente limpieza, y personal muy amable y atento ”

Francisco Osorio

T. 729-9600 www.hotelesmilenium.com

f /Milenium Grupo Hotelero Mexicano



TOTAL CHEF

**TODO PARA
COCINAR Y SERVIR**

**En tu negocio,
hobby o pasión...
¡Tu mejor opción!**

Con gusto te atenderemos
Tel: (81) 8122-0600
01-800-TOTALCHEF
01-800-8 6 8 2 5 2 4



Priv. Martín de Zavala 302, Nuevas Colonias, Mty. N.L.

www.totalchef.mx

Laguna Fish

¿Y tú ya los probaste?

Laguna fish
SEAFOOD & DRINKS



Lunes
y martes:
tacos y
tostadas 3x2

Si se busca un espacio agradable, tranquilo y gran calidad en mariscos gourmet, sin duda Laguna Fish es el lugar adecuado. Los comensales pueden experimentar en cada visita una explosión de deliciosos sabores, envueltos en un ambiente divertido y excelente servicio.

Tipo de cocina: Mariscos gourmet

Fundación: 2010

Chef: Adrián Alvarado Casas

Carta de vinos: Variedad de vinos y licores nacionales e internacionales

Arquitectura: Ambiente sencillo y agradable, con un toque fresco y confortable

Número de mesas: 30 mesas y capacidad para atender a 120 comensales

Eventos privados: Área privada con aforo para de 10 a 100 personas

Rango de ticket: \$150 a \$280 y \$470 a \$840



Me gusta el ambiente agradable 100% familiar y el trato personalizado, su música en vivo y sobre todo sus platillos gourmet, únicos en toda la región

Cliente frecuente

T. (871) 193-2715 Blvd. Independencia 27000

f Laguna Fish

Domino's Pizza



The Delivery Experts



Elige tu pizza tradicional o Premium, mediana o grande, tu entrada favorita y lleva tu postre gratis (vigencia al 15 de enero del 2012)



Domino's Pizza es una empresa multinacional de comida rápida especializada en pizzas. Actualmente es la segunda cadena de este tipo más grande en Estados Unidos, y cuenta con nueve mil establecimientos en régimen de franquicia en más de 60 países.

Tipo de cocina: Comida rápida, especialización en pizzas

Fundación: 1960

Sucursales: Independencia 1500, Paseo de la Rosita 910, Miguel Alemán 445-1, Rodríguez Triana 747, Periférico Torreón-Gómez km 6.7, Juárez 1275, Galerías Laguna y Plaza Cuatro Caminos

Arquitectura: Moderna

Número de mesas: Alrededor de seis en cada tienda

Eventos privados: Sí, la sucursal Fuentes cuenta con ocho mesas y un área infantil

Rango de ticket: Individual \$60.00, pareja \$175.00 y familiar \$185.00



Lo mejor para acompañar un partido de NFL el lunes por la noche es una Domino's Pizza



Juan Alberto Wong Borunda, bicampeón en la NFL Europa

T. (871) 169-2114 www.dominos.com.mx

[t@dominosmx](https://twitter.com/dominosmx) [f dominos Mx](https://facebook.com/dominosmx)

nikkori

Asian cuisine

nikkoriSM
ASIAN CUISINE



De lunes a jueves se regala una sunomono kani o yakimeshi frito en la compra de cualquier rollo (vigencia al 31 de diciembre de 2011)

Con once años en la preferencia de la gente, nikkori se esfuerza cada día en ofrecer al mercado una amplia gama de platillos estilo japonés, tratando en todo momento de superar las expectativas de los clientes, contando con un excelente servicio y una calidad difícilmente igualada.

Tipo de cocina: Japonesa, asiática

Fundación: 2000

Carta de vinos: Oferta de vinos especializada y con gran variedad

Arquitectura: Minimalista moderna

Número de mesas: 22

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: Sí

Rango de ticket individual: \$90 a \$200



Disfrutar de la comida japonesa en nikkori es una experiencia inigualable. Los sabores de sus platillos, la excelencia del servicio y su agradable ambiente no tienen comparación

Cliente frecuente

T. 720-0029 y 750-6868 www.nikkori.com.mx

[t/nikkoritorreon](#) [f/nikkoritorreon](#)

*Nos encanta
el fútbol
tanto como
la carne.*



Todo el fútbol en Pampas do Brasil

Liga Mexicana de Fútbol • Champions League
Liga Española • Copa Libertadores
Copa Sudamericana • Concachampions



Paseo de La Rosita, #421 Col. Campestre La Rosita
Información: (871) 732 61 44 / www.pampasdobrasil.com

f Pampas Torreón t pampastorreon

Tacostao

Un taco callejero con estilo



En la compra de tu consumo, tu acompañante va gratis

Hablar de Tacostao es referirse a un concepto diferente y original, caracterizado por un trato amable y cordial. Disfrutando atender las necesidades de los clientes, el restaurante busca satisfacer a grandes y chicos con un personal que ama la atención y el servicio. La mezcla de este elemento, con el sabor y la comodidad hacen a Tacostao el mejor taco callejero con estilo.

Tipo de cocina: Mexicana

Fundación: 2001

Bebidas: Refrescantes y con estilo

Número de mesas: 45 mesas para cuatro personas y 20 mesas para seis personas

Capacidad: Atención a 130 comensales

Servicio de catering: Sí

Rango de ticket individual: \$65



Visito muy seguido la región, en una ocasión me invitaron a comer en Tacostao y me fascinó el concepto, el tortillón, los tacos, las salsitas... todo. ¡Felicidades! Cada vez que llego a Torreón, es una obligación ir a Tacostao

Mario Ramírez

T. 225-2804 www.tacostao.com.mx

f /tacostao

Blvd. Independencia 2401 Col. Nuevo San Isidro

Entre amigos
la cena de tu acompañante
¡Gratis!
va por nuestra cuenta

DE LUNES A SÁBADO DE 7:00 PM A 12:00 AM

TODO EL BAR
al **2x1**
TODO EL DÍA

*Aplican restricciones



El Lugar Ideal

Blvd. Independencia #2557 Ote. C. P. 27000, Torreón, Coah. Tel. (871) 718 55 04

steakpalenque_eventos@hotmail.com

www.steakpalenque.com.mx

Tío Taco



Mucho más guapo



Martes
de taquiza:
3x2 en
tacos

Con un ambiente 100% familiar, este concepto cuenta con un menú que incluye más de 30 especialidades en tacos, caracterizados por los originales nombres que poseen, además de una variedad de deliciosos platillos y cortes al carbón.

Tipo de cocina: Mexicana

Chef: Omar Flores Cervantes

Fundación: 1993

Carta de vinos: Aguas naturales 100% elaboradas al día. Variedad de vinos de mesa de algunas marcas exclusivas. Amplia gama de bebidas preparadas. Cerveza de barril y variedad de tequilas

Arquitectura: Estilo hacienda, basada en los acueductos de antiguos pueblos mexicanos, con un toque moderno de madera adornado con antigüedades

Número de mesas: Capacidad para atender a 170 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: Sí

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket individual: \$120 a \$200



“ Buen sazón,
gran variedad de alimentos y
excelente ambiente ”

Arturo Ortiz Galán
(récord de consumo de 29 tacos)

T. 718-1011 www.grupocosteno.com/tiotaco

t /tiotacoGC

f /Tío Taco Torreón

Lo mejor para
Desayunar,
Comer
o Cenar



**La
Terrazza**

Cocina Internacional
Plaza Cuatro Caminos. Tercer Nivel
Tel. (871) 747.22.10

Buffet Desayuno, Comida y Dominical
Servicio a la Carta



El Agave

México gourmet



En la compra de un plato fuerte, un postre gratis a su elección. Vigencia al 31 de enero de 2012

Un restaurante de gran altura, con una vista privilegiada de la ciudad de Torreón. Ofrece servicio personalizado y cocina gourmet mexicana, en la cual se distinguen los cortes de carne Angus, gran variedad de vinos y postres hechos en casa. Un lugar para disfrutar con la familia o bien, en alguna reunión de negocios del más alto nivel.

Tipo de cocina: Alta cocina mexicana

Fundación: 2010

Chef: Sergio Sánchez Segura

Carta de vinos: Gran variedad de tequilas y vinos tintos mexicanos, chilenos, españoles, argentinos, italianos y franceses

Arquitectura: Moderna minimalista

Número de mesas: 25

Estacionamiento: Subterráneo

Rango de ticket: \$400 a \$800



“ El servicio y calidad de los platillos son excelentes, lo cual hace de El Agave una garantía total ”

T.(871) 747-2220
www.cimaco.com

Rincón del Bife



Trato hecho



Los mejores
cortes y vinos
de la región

Tras cinco años de presencia en la región, Rincón del Bife se ha convertido en uno de los restaurantes con más prestigio en la ciudad. La deliciosa parrilla argentina, los platillos internacionales y su selecta carta de vinos hacen de éste, el ambiente ideal para negociar y convertir los momentos importantes en recuerdos para toda la vida.

Tipo de cocina: Internacional con parrilla argentina

Fundación: 2004

Chef: Walter Fabián Juárez

Carta de vinos: Cava de vinos de más de 12 países

Arquitectura: Estilo rústico elegante

Número de mesas: Capacidad para atender a 135 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: Sí

Servicio de valet parking: Sí

Rango de ticket: \$390



La calidad en cortes, la variedad en vinos y el excelente servicio, hacen del Rincón del Bife la mejor experiencia cuando de parrilla argentina se trata

Arturo Gilio

T. (871) 717-9096 y 793-7788

info@rincondelbifetorreon.com

www.rincondelbifetorreon.com

Clafouti

Panadería Bistró



Haz tu check-in en el Barcode de la entrada y recibe una copa de vino de obsequio

Con un ambiente delicado y armonioso, Clafouti es una panadería bistró que ofrece comida y vinos franceses de alta calidad, además de pan artesanal salado y dulce de un exquisito sabor. Con un excelente servicio, el restaurante permite apreciar el verdadero ambiente francés y la delicia de sus especialidades: causolé, estofado de res, crepas y tartine.

Tipo de cocina: Francesa

Chef: Robin Tremblay

Fundación: 2011

Carta de vinos: Amplia gama de vinos franceses de gran calidad: L'billet, Château Latour, Grand Cru Bourgeois, Haut Médoc (Maison de Tilly) y Don Perignon (champagne)

Arquitectura: Chic casual al estilo francés

Número de mesas: Capacidad para atender a 120 comensales

Eventos privados: Sí

Servicio de catering: Sí

Rango de ticket individual: \$250



Es Francia en Torreón. La sopa de cebolla, el salmón a la parrilla con pera caramelizada, las crepas Clafouti, todos los platillos son sublimes. Es algo nunca antes visto en la ciudad

Costy Papadopulus

T. 204-4808 www.clafouti.mx

f /clafoutibistro

Blvd. Independencia 32535 Plaza Esquina 3

pATRON eMEeQUIS[®]



Mex-Fun-Food



Promociones
encestando en
la canasta de
basquetbol

Ofrece una excelente cocina mexicana contemporánea, rodeado de un ambiente único, original y divertido. Cuenta con puertas falsas, juegos de mesa, piñatas que acompañan la comida, canastas de basquetbol y al final a los comensales les toman la foto del recuerdo con divertidos disfraces.

Tipo de cocina: Mexicana con una presentación original

Fundación: 2010

Carta de vinos: Vinos, licores y bebidas preparadas en forma única

Arquitectura: Mexicana urbana

Número de mesas: 35 (150 patrones)

Eventos privados: Salón con capacidad para 50 personas

Servicio de catering: Sí

Rango de ticket individual: \$85 a \$135



Un lugar donde combinan un excelente concepto con comida de gran calidad, ideal para todas las edades. ¡Felicidades!

Los Patrones

T. 731-7561 www.patronemeequis.com.mx

t /PATRONemeequis f /Patron EmeEquis





Ing. Juan Barrio Aguirre

Director de
Grupo Carnes La Laguna

Entrevista por Ana Cristina Sánchez
Fotografías por Arturo Morán

Chihuahuense de nacimiento, pero lagunero de corazón, el Ingeniero Juan Barrio Aguirre se ha distinguido por el esfuerzo, dedicación y determinación con los que impregna diariamente su trabajo al frente de Grupo Carnes La Laguna. Apasionado de la ganadería, hombre de negocios y empresario comprometido, el ex Presidente de México Calidad Suprema, ha logrado posicionar el nombre de nuestro país frente a feroces competidores a nivel mundial.

En el ámbito personal, se ha distinguido por su capacidad para levantarse ante los golpes de la vida, con una sonrisa y actitud positiva, demostrando la excelente calidad humana que lo caracteriza y por la que cuenta con el aprecio de sus colaboradores y colegas.



Tradición ganadera

—¿Cómo se convirtió Juan Barrio en el ganadero que hoy conocemos?

—Está en mi ADN, no puedo negar la tradición que me precede, vengo de una generación de ganaderos. Desde niño todos mis juguetes eran vacas y caballitos de plástico y conforme fui creciendo, lejos de salir a divertirme en la ciudad, me iba al rancho a ayudar. Crecí con un inmenso amor por la ganadería, el campo y la tierra. Cuando tuve edad estudié en la Escuela Superior de Zootecnia y adquirí un posgrado en Producción de Ganado y Carne en Oklahoma. Mi sueño siempre fue dedicarme a esto, es una bendición poder hacer lo que uno ama.

—¿Cuál fue el consejo más valioso de sus padres o abuelos respecto de la ganadería?

—Mi abuelo siempre me decía que en el campo aplicaba perfectamente la frase: “A Dios rogando y con el mazo dando”. Desde pequeño me dejaron claro que éste era un trabajo de tiempo completo, el ganado come los 365 días del año y no podemos cerrar e irnos de vacaciones, no hay descanso. Después de tantos años de trabajar en esto y de ver a mis padres y abuelos, puedo asegurar que la ganadería es sinónimo de esfuerzo y dedicación.

Director de Grupo Carnes La Laguna

—¿De qué manera inició Carnes La Laguna? ¿Cómo surgió la idea?

—Desde el inicio de mi carrera, me planteé como objetivo principal producir la carne de más alta calidad en México. Engordaba ganado en Chihuahua, pero sabía que el entorno no brindaba las mejores condiciones, y que en cambio, La Laguna poseía las características físicas propicias para la producción ganadera animal y lechera. Hace varios años me invitaron a participar como socio en este proyecto con un grupo de inversionistas, y tiempo después se convirtió en un negocio familiar. Ya son 24 años de historia, y hoy Carnes La Laguna se sigue enfocando en producir excelente carne. Actualmente contamos con ventas anuales aproximadas a las mil 650 toneladas en valor agregado.

—¿Cuáles fueron los primeros retos que enfrentó en la creación del Grupo?

—Cuando se firmó el Tratado de Libre Comercio la producción del campo en México estaba protegida, por lo tanto, nos encontramos en una competencia muy desleal. Las condiciones fueron muy difíciles, así que nos enfocamos en hacer los ajustes necesarios, por ejemplo, empezamos a empaquetar la carne al alto vacío e iniciamos la venta de productos especializados. Como dijo alguna vez Darwin: “El que sobrevive no es el más fuerte o inteligente, sino el que tiene la capacidad de adaptación”.



“ Mi sueño siempre fue dedicarme a esto, es una bendición poder hacer lo que uno ama ”

—¿Cuáles mencionaría como los principales logros de Grupo Carnes La Laguna?

—Hemos vivido muchas experiencias significativas, sin embargo algo que debe llenar de orgullo no solo a nuestro grupo sino a La Laguna entera, es que fuimos seleccionados por la Federación Mexicana de Fútbol para ser su proveedor oficial de carne, esto después de una profunda investigación y análisis de nuestros productos y certificaciones.



—¿Cuáles considera que son las características que han llevado al Grupo al éxito?

—Somos de los pocos negocios a nivel nacional que realmente producimos la carne que vendemos. Con orgullo, les aseguro que tenemos una visión integral, nuestro trabajo inicia desde la selección del ganado y nunca compramos una cabeza que no visualicemos transformada en los más finos cortes.

—Hoy se encuentran en varias ciudades del país ¿Qué ofrece Carnes La Laguna que otras empresas nacionales no?

—En el norte la carne asada es un motivo de reunión y fiesta familiar, así que ofrecemos todo lo que gira alrededor de ese evento: salsas, vino, aderezos, etc., buscamos una experiencia de compra que el cliente no espere. Estamos muy satisfechos porque el proyecto ha tenido el éxito esperado, en el bajío y centro de México ya están descubriendo el placer de la carne asada y ya contamos con 16 tiendas propiedad del Grupo Carnes La Laguna

—Actualmente Carnes La Laguna es ya una franquicia. ¿Cómo se tomó la decisión de optar por ese modelo comercial?

—Todo surgió ante el acercamiento de consumidores provenientes de

algunas regiones del país solicitando nuestra presencia en otros Estados. A inicios del 2000 abrimos la primera franquicia en México. Nuestra inversión inicial en Grupo Carnes La Laguna fue de 25 millones de dólares, así que en las franquicias encontramos la manera más rápida y

económica de crecer. No es lo mismo compartir tu capital con alguien que ha demostrado tener el interés a hacerlo que con otra persona que no está dispuesta a arriesgarse. Ya son seis las franquicias comercializadas y contamos con una lista de espera de 16 franquiciatarios, quienes probablemente iniciarán a trabajar con nosotros el próximo año. Además, a nivel internacional existen planes de tiendas en Houston, Dallas, Los Angeles y Japón.

Empresario comprometido

—Entre su trayectoria se encuentra la Presidencia en organismos como México Calidad Suprema, Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado y Fondo para la Promoción de la Carne Mexicana. ¿Por qué unirse a la labor de estas agrupaciones?

—Es muy importante, e incluso una necesidad, mostrar participación en cámaras y organismos empresariales. Cada quien debe hacer algo por sí mismo y no esperar a culpar de todo al Gobierno. Además, representa una oportunidad para conocer otros mercados. ¿Qué sucede con la internacionalización? Que te enfrentas de la noche a la mañana con competidores muy fuertes.

“
Les puedo asegurar que la ganadería es sinónimo de esfuerzo y dedicación
”

Pertenecer a organismos como México Calidad Suprema te permite conocer la realidad de otros países y su producción de alimentos.

—¿Qué expectativas futuras tiene acerca de estas asociaciones?

—Un trabajo muy arduo en cuestiones de barreras sanitarias, así como esfuerzos coordinados para ayudar al pequeño productor a que se integre. Es verdaderamente triste observar que se venden en las esquinas productos alimenticios de alta calidad a precios demasiado bajos, mientras que en países como Japón valdrían una fortuna. ¿Qué necesitamos hacer? Organizar a estos pequeños productores para que se unan a los mercados, en beneficio de ellos y de nuestro país.

—En su opinión personal, ¿cuál es la situación actual del subsector de carne bovina en la región y el país? ¿Cómo fue afectado por la actual crisis económica y social?

—Aproximadamente 70% de nuestras ventas se efectúan en el sector restaurantero, tenemos una relación muy cercana con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) y la Asociación Mexicana Restaurantera (AMR), que son los dos organismos restauranteros y hoteleros más importantes a nivel nacional. En el norte de México ha sido muy fuerte el daño que ha causado la inseguridad, hemos visto restaurantes que han tenido que bajar sus ventas en 50%.

La persona

—¿Cuáles son sus proyectos personales a futuro?

—Trabajar día a día por seguir posicionando nuestra carne en los mercados nacionales e internacionales. Mi sueño es que en toda ciudad con población de más de 200 mil personas, haya al menos un establecimiento de Carnes La Laguna.

—¿Qué motor principal constituye el mayor impulso para Juan Barrio?

—El amor por lo que hago, por mi familia, por mis principios y mis ganas de luchar por lo que quiero.

—Desde su experiencia, ¿qué características llevan una persona a convertirse en exitosa?

—Sin duda la disciplina y determinación, como dice la frase: “Si crees que puedes es cierto, si crees que no, también lo es”. Estoy convencido de que no importa cuántas veces caigas sino cuántas te levantes, todos hemos experimentado frustraciones, es normal, pero debemos tener claro que el fracaso es solamente la escuela del éxito.



“ Todos hemos experimentado frustraciones, es normal, pero debemos tener claro que el fracaso es solamente la escuela del éxito ”

—Para usted, ¿qué significa el trabajo?

—Una bendición.

—Si pudiera resumir su trayectoria en tres palabras, ¿cuáles serían?

—Perseverancia, dolor y amor. He vivido situaciones muy difíciles, golpes de la vida que tumban, pero al mismo tiempo te impulsan a levantarte. Hoy con orgullo acepto que he aprendido a vivir día a día y cada vez con más entusiasmo.

—¿Cómo describiría a Juan Barrio?

—Como una persona de grandes ideales, fuertes compromisos y muchos retos.♥

Lo especial toma tiempo,
86 años para ser exacto.

Con dedicación especial.



Benjamín Galindo y Héctor Adomaitis

EL INICIO DE UNA NUEVA ETAPA EN SANTOS

Con el espíritu guerrero incrustado en su memoria, Benjamín Galindo y Héctor Adomaitis hoy forman parte del cuerpo técnico del equipo al que hace más de una década entregaron todo su esfuerzo, coraje y trabajo. Coronándose con el primer campeonato del Club Santos Laguna en 1996, se consolidaron como futbolistas de gran aprecio en la afición lagunera, y hoy como Director y Auxiliar Técnico respectivamente, buscan regresar a los laguneros la confianza en su equipo y la esperanza en futuros triunfos.

Desde chicos encontraron en el fútbol la oportunidad perfecta para explotar sus habilidades y superarse. Cada uno en su país y ciudad, se abrieron paso en el difícil y competitivo mundo del deporte, y como parte de su trayectoria, llegaron a la institución santista para ser partícipes del primer campeonato.

Enamorados del club, ambos comentan que la afición es el factor más importante en los logros del equipo y lo que ha permitido que permanezca en su memoria. “Más allá del campeonato que obtuvimos, lo que más recuerdo de aquí es la afición, la gente, la amabilidad y sencillez de todos, es lo que hace bonito el equipo”, afirma Benjamín.

Después de pasar por diferentes equipos en su etapa como futbolistas y otros cuantos como Cuerpo Técnico, ahora regresan a los Guerreros deseosos de superar las expectativas y cumpliendo la promesa que se habían hecho a ellos mismos. “Me convenció la gente, trabajar y tener una segunda oportunidad. Desde que me retiré de la Dirección Técnica de este equipo en el 2006, esperaba algún día regresar, tenía esa espina clavada y quería la revancha. Hoy esa oportunidad llegó y justo en el momento adecuado, ahora que me encontraba en disponibilidad de trabajar, que soy más maduro y más capacitado”, comenta Galindo, mientras que Héctor asegura que aunque estaba en una época de tranquilidad enfocada al disfrute de su familia, se encontraba preparado para volver a México en cualquier oportunidad. “Llegó la llamada indicada, me subí al avión y no dudé ni un minuto en regresar al equipo”.

Conscientes de que son muchos los retos a los que habrán de enfrentarse en este nuevo camino, no ven como una ventaja su experiencia como futbolistas dentro del mismo equipo, sino como una oportunidad de identificar las necesidades de los jugadores y expresarles de manera adecuada los objetivos. “Cuando llegas como Director Técnico, lo primero que haces es imponer un estilo y después te enfocas en el jugador, en motivarlo. En este plantel los jugadores son muy aptos y encontrarse con buenos resultados era cuestión de tiempo”.



Fotografía por Arturo Morán

“ Desde que me retiré de la Dirección Técnica de este equipo, esperaba algún día regresar, tenía esa espina clavada y quería la revancha ”
B. Galindo

Con la emoción que acompaña el inicio de una nueva etapa, Benjamín Galindo y Héctor Adomaitis, tienen grandes expectativas y la confianza de que seguirán cumpliendo los objetivos como hasta ahora. Su primera meta era calificar a la segunda etapa de la Liga de Campeonatos Concacaf, ahora resta calificar en la Liguilla del Torneo Apertura 2011 y luchar por un título. Saben que cada uno tiene su estilo para trabajar y su propia metodología, pero están seguros de que la labor en equipo, el talento de los jugadores y la fe en la afición, los llevarán lejos.

“Para que un futbolista llegue al éxito es necesario descanso, alimentación y entrenamiento de calidad, mientras que para que un entrenador lo acompañe en ese proceso, se requiere de un buen ambiente de trabajo, disciplina, orden y mucha confianza en el equipo”, finalizó Héctor.♥

AHORA EN

KINGAPS

DESAYUNA COMO REY.

NUOVO MENÚ DE

DESAYUNOS

CON TU BEBIDA FAVORITA

HASTA LAS 12 PM

PABELLÓN SENDEROS 14
KINGAPS.COM



KINGAPS

CAFÉ EUROPEO



TODO EL SABOR DE KINGAPS AHORA EN

KINGAPS

GREEN BISTRO

PLAZA CITY GALERÍAS, LOCAL 9

• ENSALADAS • BAGUETTES
• CREPAS • SMOOTHIES





Evolución de recursos humanos

“SOLO LAS PERSONAS PUEDEN CREAR EL VALOR DE LAS ORGANIZACIONES”



Alberto Cordero Valdez

Licenciado en Administración de Empresas por la Universidad Autónoma de La Laguna. Cuenta con más de 15 años de experiencia en el amplio campo de los recursos humanos; así como con conocimiento en los ramos de la construcción, automotriz, servicios y maquiladora. Desde hace cinco años ha brindado asesoría a empresas enfocadas a recursos humanos. Es Socio Consultor de Estrategias Empresariales (www.estrategiasempresariales.com.mx) y colabora en Grupo Milenio con la columna Humanos y Valores.

En cualquier organización, independientemente del tamaño o naturaleza de ésta, contar con un recurso humano leal y comprometido será casi la garantía de que esa organización podrá resistir cualquier embate del exterior; también se ha observado que a lo largo de los años el rol de los trabajadores ha venido evolucionando, dejando de ser meramente operativo, para dar paso a colaboradores con la necesidad de analizar su entorno.

La labor de recursos humanos también ha evolucionado, pasando de ser aquella que tenía el enfoque únicamente de contratar, finiquitar y procesar nómina; además de que muchos de estos procesos se hacían o hacen con mínimas herramientas, elevando el margen de error que repercute en los resultados de la organización. Hoy la labor de recursos humanos debe ser un punto de referencia en la organización, para liderar procesos a los que antes era ajena.

En otras organizaciones se ha alcanzado a visualizar la luz al final del camino y hoy el responsable de recursos humanos toma un papel más trascendental o lleva a cabo labores que antes no pertenecían a este departamento, tales como mapeo de procesos y reingeniería de funciones, que a su vez derivan en las reestructuras o eficiencia de plantillas, logrando una mayor rentabilidad.

La labor de recursos humanos no solo debe cambiar hacia el interior de la organización, sino que hoy en día debe incluir la mirada al entorno en que se mueven sus trabajadores para saber qué les afecta, lo cual ha orientado a las organizaciones a realizar labor social. Hoy ya no es de sorprender que el personal de las empresas realice labores de reforestación, organización de carreras y todas las acciones en beneficio del contexto en que se desenvuelven los trabajadores y sus familias. Se ha logrado entender que para contar con colaboradores eficientes y productivos, la visión debe de ser de 360 grados.

Si quisiera mandar un mensaje de concientización a todos los que estemos involucrados en la administración del talento humano de una organización, considerando que en mucho de nosotros depende el éxito o fracaso de las organizaciones, sería que realmente nos dediquemos a

administrar el factor más importante de la organización, seamos promotores de cambios en busca de productividad, incentivemos la innovación, desarrollemos y vivamos los valores de la organización, pues solo teniendo mejores seres humanos tendremos mejores trabajadores.

Una forma de garantizar que nuestra organización siempre estará a la vanguardia es invertir en la capacitación del personal que la integra, y no solo me refiero a capacitación técnica, sino a aquella inmersa en el desarrollo humano de los colaboradores.♥

“Hoy ya no es de sorprender que el personal de las empresas realice labores de reforestación, organización de carreras y todas las acciones en beneficio del contexto en que se desenvuelven los trabajadores y sus familias”





Aleph Imagen y Desarrollo Corporativo S.A. de C.V.
desde 1984 . Presencia nacional

TODO MUNDO PUEDE ser creativo, no todo mundo es artista...
en **ALEPH** SOMOS LAS DOS COSAS

☎ [871] 7 91 . 21 . 50 / 52
[871] 2 13 . 24 . 84

Europa y EU en crisis

¿MÉXICO TAMBIÉN?

Por Carlos Alberto González Tabares
Director de Análisis y Estrategia Bursátil
Monex Casa de Bolsa

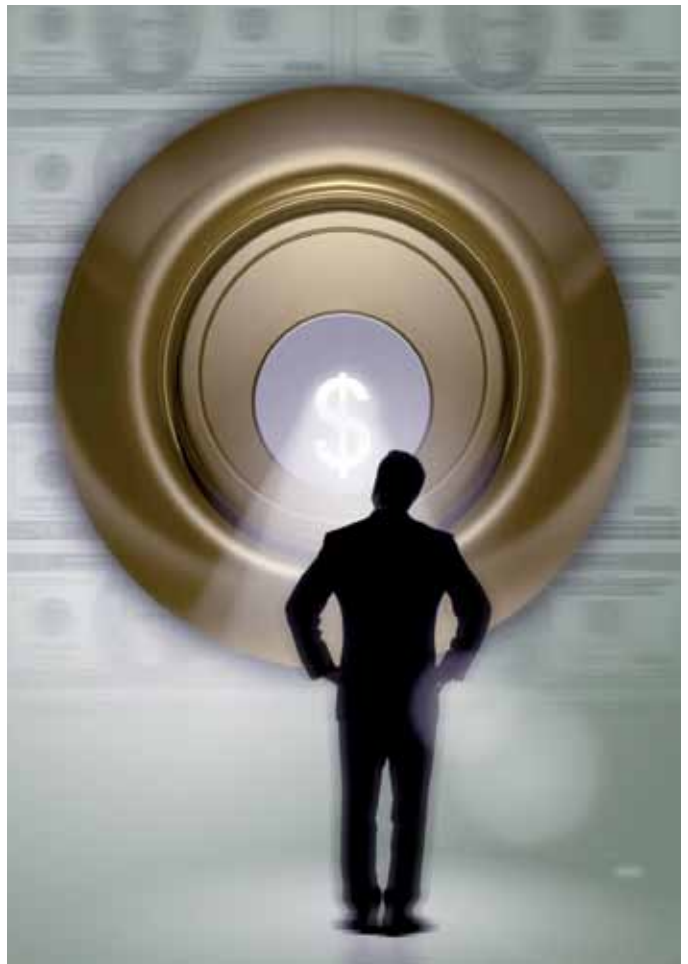
Actualmente los mercados atraviesan un periodo de volatilidad e incertidumbre derivado principalmente de los temores de que la difícil situación financiera por la que atraviesa Grecia pueda terminar contagiando al resto de la región, generando con ello una serie de consecuencias que pudieran afectar al crecimiento económico global.

Aunque los efectos directos de una crisis europea en nuestra economía podrían ser menores, debido a que nuestra relación comercial con aquel continente representa menos de 5% de nuestras exportaciones, los efectos indirectos podrían limitar el ritmo de crecimiento que tenemos.

A nivel internacional el contexto actual produce un ambiente de incertidumbre y desconfianza, pues una reestructura o moratoria de Grecia, traería como consecuencia la necesidad de mayor capitalización de los bancos europeos y con ello un posible escenario de restricción de liquidez como sucedió en 2008-2009, lo cual dificultaría el financiamiento de empresas.

Por otra parte, será necesario que los países europeos adopten medidas de austeridad fiscal para cumplir con las condiciones propuestas de finanzas públicas sanas en la región: déficit menor a 3% del PIB y deuda pública inferior a 60% del PIB (actualmente los niveles de Grecia son cercanos a 10% y 134%, respectivamente), lo cual repercutirá en una menor actividad económica en la región, arrastrando a otras economías como las asiáticas o la norteamericana, que han sido el motor de crecimiento global en los últimos años.

Localmente un escenario de más volatilidad e incertidumbre tal vez traería como consecuencia una mayor aversión al riesgo que podría reflejarse (como lo hemos visto recientemente), en un incremento en el tipo de cambio ante la salida de flujos hacia activos denominados de "mayor calidad" como los bonos de EU. Lo anterior, aunque en principio beneficiaría a las exportadoras, eventualmente redundaría en un incremento en costos por nuestra importación de insumos, con su efecto inflacionario. No obstante, consideramos que el impacto negativo para nuestra economía debería ser menor y coyuntural, pues aunque la volatilidad y el nerviosismo podrían continuar en las siguientes semanas, los signos positivos fundamentales de nuestro país deberían prevalecer y contribuir a diferenciarnos de otras economías. Además, creemos que los Bancos Centrales mantendrán bajas sus tasas de interés por un buen tiempo para



apoyar a sus economías, beneficiando la entrada de flujos a países emergentes y fortaleciendo a sus monedas, incluyendo la nuestra.

Aunque para el próximo año estimamos un escenario de desaceleración económica a nivel mundial, principalmente en Estados Unidos (nuestro principal socio comercial), nos parece que México cuenta con finanzas públicas sanas y elevadas, reservas internacionales (cercanas a 140 mil mdd, más una línea de crédito con el FMI) que nos permitirán afrontar un difícil entorno internacional. Para el 2012 estimamos un crecimiento del PIB cercano a 3.7%, apoyado principalmente en el consumo interno, con una inflación controlada sobre 3.2%.▼

"LOS EXPERTOS EN
TARJETAS DE PVC"

idtec S.A. de C.V. 



**CREDENCIAL
ESTUDIANTIL**



LLAVEROS



**MONEDERO
ELECTRÓNICO**



**CHIP,
HOLOGRAMA**



**CINTA
MAGNETICA**

¡ADQUIERE UNA DE NUESTRAS FRANQUICIAS!

Monto de Inversión: \$800,000.00 m.n.
Regalías: 0% Retorno de Inversión: 6 a 8 meses

PAQUETES

MANEJO DE PUNTOS CON SOFTWARE PARA CUALQUIER NEGOCIO

1

- 1000 tarjetas de PCV*
- Software de puntos
- Capacitación de 5 hrs
- Lectora de código de barras
- REGALO: Diseño de tarjeta

**DOS PAGOS
\$3,750.00 M.N.**

2

- 3000 tarjetas de PCV*
- Software de puntos
- Capacitación de 5 hrs
- Lectora de código de barras
- REGALO: Diseño de tarjeta

**DOS PAGOS
\$6,750.00 M.N.**

3

- 5,000 tarjetas de PCV*
- Software de puntos
- Capacitación de 5 hrs
- Lectora de código de barras
- Diseño de tarjeta y 500 tarjetas de presentación**

**DOS PAGOS
\$8,000.00 M.N.**

4

- 10,000 tarjetas de PCV*
- Software de puntos
- Capacitación de 5 hrs
- Lectora de código de barras
- Diseño de tarjeta y 1000 tarjetas de presentación**

**DOS PAGOS
\$11,500.00 M.N.**

Zaragoza 44 Sur Col. Centro C.P. 27000 Torreón Coahuila México
Tels. (871) 716-0848 (871) 716-5948 FAX (871) 712-4515 - **Lada Sin Costo 01 800 836 7580**
Iván Cuellar email: ivan_cuellar@hotmail.com www.id-tec.mx www.id-tec.com.mx

La autosuficiencia



Por Jacinto Faya Viesca
Columnista

UN BUEN NÚMERO DE PERSONAS PADECEN Y SUFREN ANTES DE QUE LAS ADVERSIDADES OCURRAN

La autosuficiencia revela la capacidad y aptitud de una persona para satisfacer sus necesidades. Suficiente es lo bastante para lo que se necesita, y también lo apto e idóneo. Toda persona normal puede aspirar a ser autosuficiente. El problema radica cuando equivocadamente creemos que la autosuficiencia consiste en un sentimiento de arrogancia y de creer que el autosuficiente es capaz de conseguir lo que quiere, aun y cuando se trate de simples caprichos. Realmente la idea de autosuficiencia ha sido degenerada por nuestra sociedad de consumo, que pretende que toda persona se convierta en una máquina de hacer dinero y de consumir todo lo que la voracidad del mercado le ponga enfrente.

La idea correcta de autosuficiencia se tuvo en la Grecia de la antigüedad. Epicuro, nacido en el año 342 a. de C., en una carta que le envió a su amigo Meneceo, nos precisa el concepto: asimilar y practicar esta forma de autosuficiencia nos curaría de nuestra angustia y de la multiplicación constante de pánicos y terrores que nos provoca la idea de la pobreza, nacida de una enfermiza codicia. “También consideramos la autosuficiencia (le escribió Epicuro a Meneceo) un gran bien, no para que siempre nos sirvamos de poco, sino para que si no tenemos mucho, nos contentemos con poco, auténticamente convencidos de que más agradablemente goza de la abundancia quien menos tiene necesidad de ella y de que todo lo natural es fácilmente procurable, y lo vano difícil de obtener. Además, los alimentos sencillos proporcionan igual placer que una comida excelente, una vez que se elimina del todo el dolor de la necesidad, y pan y agua procuran el máximo placer cuando los consume alguien que los necesita. Acostumbrarse a comidas sencillas y sobrias proporciona salud, hace al hombre solícito en las ocupaciones necesarias de la vida, nos dispone mejor cuando alguna que otra vez accedemos a alimentos exquisitos y nos hace impávidos ante el azar”.

Epicuro no amó ni predicó la miseria y ni siquiera rechazó los regalos de la vida. Durante toda su existencia vivió con una gran sencillez, despreciando todo tipo de lujos por considerarlos un estorbo para la vida. Les decía a sus alumnos que evitaran al máximo todo dolor físico y emocional innecesario, pero que también evitaran los placeres que más tarde dañarían su salud, honra y paz interior.

Jamás hemos estado en favor de la miseria y de la pobreza, pues la carencia de lo necesario es la causante de hambrunas, guerras tribales y civiles, enfermedades e infelicidad de todo tipo. Pero también estamos convencidos de que una vida sobrada de medios económicos jamás le

ha hecho bien a nadie, a menos que esa persona a la que le sobran las riquezas, regale su fortuna en alivio de los necesitados.

La persona que rechaza la codicia y el afán insaciable de acumular riquezas, y lo hace porque considera que se trata de metas extravagantes y viciosas, ha dado un gigantesco paso en concordancia con su paz interior y su salud emocional

La autosuficiencia, entendida como aptitud y como la propiedad de bienes necesarios para una vida decorosa, es una práctica vital totalmente opuesta a las modernas sociedades de la súper abundancia, el despilfarro y una existencia centrada en los lujos, lo superfluo y la codicia, y en un afán enfermizo de acumular, de ser cada vez más rico, en que lo que cuenta es la mayor riqueza y no la aplicación adecuada de esos bienes económicos.

Todos podemos alcanzar la autosuficiencia, pero es absolutamente indispensable abandonar un sistema de vida que nos arroja al estruendoso mar de la competencia, de creer que somos mejores porque tenemos más, de pensar que con mucho dinero podemos evitar el pánico a las enfermedades y la muerte, y que estaremos exentos de la pérdida de seres muy queridos. Todo el dinero del mundo no daría para tanto. Qué razón tuvo el escritor español Fernando de Rojas, cuando plasmó que “Es más difícil sufrir la próspera fortuna que la adversa; que la una no tiene sosiego y la otra tiene consuelo”. Epicuro, en uno de sus pensamientos afirmó: “¿Querer ser rico? Pues no te afanes en aumentar tus bienes, sino en disminuir tu codicia”.

Quiero dejar la siguiente reflexión del clérigo y autor inglés Thomas Fuller, plagada de una profunda sabiduría: “La riqueza se consigue con dolor, se conserva con preocupación y se pierde con pesadumbre”. ¡Qué desgracia!: dedicar toda una vida a forjar una sobrada riqueza económica, la que no va a disfrutar el que la acumuló, y en cambio, sí perdió tantas riquezas que le ofreció la vida y él mismo rechazó: contemplar la naturaleza, dedicar su tiempo a sus seres más queridos, disfrutar del arte y la música, traicionando una íntima vocación, la cual queda abandonada, pues la cambió por el oro.♥



► Casa Habitación



► Responsabilidad Civil



► Marítimo



► Empresarial



► Incendio

PROTEC
SEGUROS • FIANZAS

Contamos con
PERSONAL ESPECIALIZADO
para asesorarte

Solicita una cotización hoy mismo...

Jessica Sotolujan

@ ► jessica.sotolujan@protec.com.mx

☎ ► T. (871) 750-1336

Síguenos  

Plamarsa

APUESTA ECOLÓGICA EN MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN

En un mercado repleto de avances tecnológicos y en el que la novedad, practicidad y bajo costo imperan en las preferencias de los inversionistas, surgen alternativas que buscan romper con los paradigmas y ofrecer a la sociedad una opción rentable y sustentable. El mundo de la construcción es en esta ocasión el marco perfecto para la presentación de un nuevo material, cuyo objetivo es contribuir al cuidado del planeta mediante la practicidad y reutilización de los elementos.

Después de vivir en La Laguna, Ricardo Giacomán Marcos inició en Puebla, junto con otros jóvenes investigadores provenientes del ITESM, un proyecto llamado Plamarsa. Detectaron hace más de un año la necesidad de implementar un material que reuniera las características de sustentabilidad y eficiencia para su aplicación en el área de la construcción de viviendas.

Mediante el trabajo de un equipo multidisciplinario en diferentes áreas de la ingeniería, se creó este material de construcción parecido a un cemento ecológico, constituido por elementos de desecho que abundan en grandes cantidades en nuestro entorno, como es el caso del mármol.

“El proceso de la transformación del mármol actualmente desecha 40% en lodos, los desperdicios varían en función de la manufactura, pero pueden llegar en un año a una taza de 40 toneladas. Con este stock se podría elaborar una cantidad de 85 toneladas anuales de material para construcción, por cada marmolera mediana en México. Plamarsa se forma mediante estos componentes y posee todas las características aptas para su utilización: resistencia mecánica, propiedades térmicas, baja densidad, acabado estético de gran calidad y bajo costo, lo cual permite su aplicación en viviendas económicas”.

“Contribuimos con la sustentabilidad y con el desarrollo de un nuevo material que impulsa el crecimiento económico, cultural y tecnológico de nuestro país”

Ricardo asegura que Plamarsa ha cumplido tanto los objetivos de planeación, como los requisitos de resistencia mecánica, y que al poseer patente y registro de marca, ha propiciado acercamientos con diferentes figuras del rubro de la construcción y la investigación, quienes se muestran interesadas en sumar esfuerzos para aplicar este producto en viviendas y oficinas; tal es el caso de la Universidad del Bío Bío en Chile, que desea dar a conocer el proyecto a nivel internacional.

“Es muy satisfactorio saber que contribuimos con la sustentabilidad y con el desarrollo de un nuevo material que impulsa el crecimiento económico, cultural y tecnológico de nuestro país. Esta es una alternativa rentable, práctica y útil que además constituye una mejora en la

calidad de vida de las personas, preservando el planeta y contribuyendo a la solución de los problemas actuales del país”.

Superando la primera fase del proyecto enfocada exclusivamente a la investigación de su viabilidad, la próxima meta es la industrialización del material mediante el apoyo de inversionistas, que como ellos, miren al futuro y confíen en las nuevas alternativas sustentables.♥



Ricardo Giacomán Marcos, Coordinador de Industrialización de Plamarsa



Muestra del material

Características de Plamarsa:

- Material sustentable.
- Acabado estético.
- Precio 40% más económico que el cemento.
- Baja densidad.
- Propiedades reflexivas de calor y sonido otorgadas por el PET.
- Alta resistencia mecánica para aplicar en losas, muros, etc.



ANIVERSARIO

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE MAGAZINE

we're in the **game**

Cubrimos los **Socialités** más importantes, encuentra todas las fotos en nuestra página de internet.

www.playersoflife.com

💎 Socialité



[Facebook.com/players.torreon](https://www.facebook.com/players.torreon)



[Twitter.com/playerstorreon](https://twitter.com/playerstorreon)



MAQSA Rewards

“VALORANDO TU LEALTAD”

MAQSA lanza su nuevo programa de lealtad, basado en la acumulación de puntos por cada compra, diseñado para recompensar la preferencia de sus clientes.



MAQSA Rewards es un programa basado en puntos que cada cliente genera en todas sus compras realizadas en MAQSA; estos puntos son intercambiables por premios disponibles en catálogo para todos los participantes.

¿Cómo funciona el programa?

Consta de cuatro aspectos relevantes que es necesario conocer:

1. Inscripción al programa
2. Generación de puntos
3. Canje de puntos
4. Consulta de saldo en puntos

¿Cómo inscribirse?

Para darse de alta en el programa, deben considerarse los siguientes pasos:

1. Si aún no se es cliente MAQSA, registrarse proporcionando los datos fiscales

2. Llenar el formulario de inscripción al programa:

- Por internet accediendo a www.maqsa.com.mx
- Vía telefónica marcando al 01 800 90 MAQSA
- Acudiendo a la sucursal de MAQSA más cercana

¿Cómo generar puntos?

Los puntos se acumulan con base en la facturación del cliente en MAQSA. Se ganan por:

- Renta de equipo
- Compra de equipo
- Refacciones
- Servicio de taller

Existen cinco niveles de socios que se determinan dependiendo de la mezcla de puntos que el cliente haya generado por cada tipo de compra. Entre más adquisiciones realice, tendrá la oportunidad de subir de nivel, lo que determina el tipo de premios a los que podrá acceder.

Cambiar los puntos MAQSA Rewards es muy sencillo, basta comunicarse al 01 800 90 62 772 y proporcionar los datos del obsequio que se desea adquirir.

¡Así de fácil es inscribirse y empezar a reunir puntos!♥

**MAQSA®****CAT**

¿Compras o rentas maquinaria?

¿Adquieres refacciones o algún servicio en Maqsa?

¡Maqsa Rewards es para ti!


**MAQSA
REWARDS**



Inscríbete gratis vía telefónica marcando a nuestro
01 800 90 62772, acumula puntos y canjéalos
por increíbles premios Maqsa.

■ Laguna
Blvd. Ejército Mexicano No. 232
Parque Ind. Lagunero C.P. 35078
La Laguna Gómez Palacio, Dgo.

Síguenos en:



CONTACTO
01 800 90 62772
www.maqsa.com.mx

MAQSA



Desarrollo de la estrategia moderna



Israel Garza

Director de Planeación Estratégica en Madero Equipos de Ordeño, con amplia experiencia en consultoría y planeación de negocios, obtenida por su colaboración con empresas del Top 100 mexicano. Es Ingeniero Mecánico Administrador por el ITESM Campus Monterrey. Creador del sitio www.75dolaresporhora.com

ADAPTACIÓN AL AMBIENTE

Una de las características del ser humano es adaptarse a su entorno, y esto no es una excepción en el mundo de los negocios. Los empresarios y altos ejecutivos hacen lo propio en temas de alinear su compañía con la coyuntura de mercado que afrontan. A continuación los cuatro aspectos básicos que han cambiado en el mundo de los negocios:

1. De la distribución corta a la cadena de suministro y al servicio a domicilio

Las cadenas de suministro fueron evolucionando hasta el nivel electrónico, por ejemplo, en 1991, cuando en Alemania se inventó el algoritmo para comprimir música de manera digital, se llevó este mercado a niveles en los que un proveedor tiene la facultad de entregar cientos o miles de canciones vía electrónica. Esta evolución permitió que Apple Inc incrementara su valor como compañía de siete mil 100 millones a 350 mil millones de dólares de 1997 al 2010.

2. Innovación y expansión en cada unidad de negocio

El servicio se convirtió en la mejor arma de venta cuando la tecnología e internet permitieron que cualquier empresa lograra llevar su oferta a niveles globales. Procter & Gamble es un gigante innovador, a principios del 2000 su equipo de nuevos diseños observó que los estadounidenses utilizaban más el servicio de tintorería, compraban muy poco detergente y del más barato, por lo tanto decidieron atacar ese nuevo nicho expandiendo su legado a una nueva unidad de negocio: las tintorerías Tide Dry Cleaners en EU.

3. Fusiones y adquisiciones

Del año 1988 al 2005 se concretaron tres mil 749 operaciones de este tipo en México con valor total de 143 mil 200 millones de dólares. El dinero es como la materia, no se crea ni se destruye, cuando alguien gana, alguien pierde. En el 2010 se fusionaron United Airlines y Continental Airlines creando la aerolínea de mayor tráfico en el mundo: Continental Holdings Inc, la cual registrará ganancias aproximadas de mil 400 millones de dólares en el 2011.



4. La delgada línea del margen igual a cero

Ninguna inversión en innovación es una apuesta segura, sin embargo, el perfil conservador lo puede llevar a condiciones financieras terribles, tal es el caso de Eastman Kodak Co., su falta de desarrollos y empatía con la evolución de su sector lo han llevado a una situación de capitalización muy por debajo de lo que logró ser en 1990, el valor de sus acciones cayó un tercio en la primera semana de septiembre del 2011 cuando utilizó una línea de crédito de 160 millones de dólares, literalmente, su “momento Kodak” terminó.

En fin, el cuarto punto es la etapa actual. El precio por el suelo, competencia y clientes desleales, consumidores temerosos y un futuro incierto. Si usted es un empresario pequeño, mediano, grande o lo que le sigue, permítame insistir en esto: la innovación es hoy en día el departamento dentro de su modelo organizativo que lo mantendrá en juego. Reinvente su producto, su servicio, sus finanzas y su imagen hacia el mercado de hoy. No deje el ingenio a mandos gerenciales medios, eso puede atrasar este proceso, el nivel ejecutivo debe reunirse a plantear la manera de volver a sobresalir en el mercado que trabaja. Los organigramas no son cajas o cuadros que expresan quién le reporta a quién, son habilitadores de la estrategia de su empresa. Ahora bien, ¿tiene usted una estrategia y un equipo asignado a la permanente innovación en lo que hace?♥

con el PAQUETE

yoo®

de  MEGACABLE®



cable+teléfono+internet



Cable con
los mejores
50 canales
para tu diversión



50 Llamadas locales
tú eliges:
30 min. de Larga Distancia
MEX/EUA/CAN
ó **30** min. a Celular local.



Internet a
2 Mbps
incluye módem
inalámbrico

por sólo

\$479

al mes
IVA INCLUIDO
Pronto Pago

...tienes TODO y al mejor precio

69000000

www.megacable.com.mx

La tarifa Pronto Pago aplica pagando dentro de los primeros 5 días del mes, en el servicio de Telefonía con 50 llamadas locales, el suscriptor elegirá sólo 1 de los 2 complementos disponibles de 30 minutos. En las llamadas locales incluidas no se consideran los minutos a celular y/o larga distancia. Los paquetes de larga distancia no incluyen llamadas a destinos o ciudades no abiertas a prescripción. El módem inalámbrico aplica con compromiso de permanencia de 3 meses.



Pensiones: problema social y personal

¿CÓMO CUIDAR DE NOSOTROS MISMOS?



El envejecimiento de la población crea un problema que marca el futuro de muchos ciudadanos en varias naciones. Ocuparse de esta problemática no solo es obligación del Gobierno o de las empresas, sino de nosotros mismos. La poca cultura de ahorro que existe no es exclusiva de México, sino también de otras naciones latinoamericanas y del mundo. Esto va de la mano con la inexistente costumbre de prever para el momento de la jubilación.

Desafortunadamente el futuro ya nos alcanzó y ejemplo de ello son los siguientes datos:

-En 1910 la expectativa de vida de los mexicanos era de 25.4 años, en 1970 esa misma expectativa alcanzó los 60.6 años y en 2010 creció hasta los 75.4 años. Debido a los avances médicos, para 2050 se espera que la esperanza de vida llegue a los 82 años.

-En cuanto a la natalidad, en 1910 el promedio de hijos por familia era de 6.8, en 1970 bajó a 6.6 y en 2010 registró una desaceleración impresionante, pues bajó a 2.1 hijos. Según cálculos, en 2050 las parejas únicamente tendrán 1.8 hijos en promedio.

-En 2010 el número de mexicanos alcanzaba los 112 millones, y según las previsiones se convertirán en 122 millones en 2050. Como consecuencia, la pirámide poblacional que presentaba una amplia base en 2010,

cambiará drásticamente para mediados del siglo XXI.

-De los 51 millones de mexicanos que conforman la Población Económicamente Activa (PEA) en la actualidad, nada más 1.1 millones cuentan con un plan de retiro.

Derivado de estos datos podemos obtener la fórmula para calcular el desolador futuro de las pensiones: Baja natalidad + Envejecimiento de la población + Esperanza de vida + Falta de ahorro para el retiro = Vejez incierta y económicamente dependiente de terceros.

¿Qué podemos hacer al respecto?

Como un primer paso las empresas, y en particular su departamento de recursos humanos, deben brindar información y cursos que conscienticen a sus empleados sobre la importancia del ahorro a largo plazo, y en particular, del retiro.

En cuanto a nosotros, es necesario iniciar un ahorro de manera planeada, consciente y sistemática en servicios financieros diferentes a las Afores, ya que éstas por sí solas no procuraran un retiro suficiente. Los recursos para este ahorro, el cual se recomienda que sea de por lo menos el 10% de nuestro ingreso, es posible de llevarse a cabo si consideramos eliminar los gastos hormiga y las compras de impulso.

Recuerden que la única persona que podrá cuidar de nosotros en edad avanzada, es la persona que somos ahora. Fijémonos un ahorro mensual como si invirtiéramos por anticipado en el sueldo de un empleado cuya obligación será velar por nuestro bienestar al retirarnos.

Como siempre, los invito a que se acerquen a su asesor financiero de confianza, quien podrá orientarlos sobre cursos para los empleados de su empresa, así como diseñar soluciones en pro de un retiro digno. Nunca es demasiado tarde o pronto para iniciar. ♥



Edgar M. Tejada García
Asesor Financiero
Independiente

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

BLINDAJE DE VEHICULOS

MÁS QUE UN BLINDAJE UN SERVICIO DE ATENCIÓN PERSONALIZADA

FABRICACIÓN:

- ▶ Nivel IV
- ▶ Nivel IV *Plus*
- ▶ Nivel V
- ▶ Nivel V *Plus*

VENTA:

- ▶ Amplia Gama
- ▶ Nuevas
- ▶ Demo
- ▶ Usadas

RENTA:

- ▶ Suburban
- ▶ Yukon Denali
- ▶ Cherokee Limited
- ▶ Volvo



PROTECCION
En Área de Motor



RUN FLAT
Proteccion en llantas



PARED DE FUEGO
Área del Tablero



MATERIAL OPACO
Acero Balístico
(Dyneema, Kevlar)



CRISTALES
Blindados AGP



NUESTRAS VENTAJAS:

- ▶ Acero Balístico certificado por **U.S. ARMY**
- ▶ Cristales AGP Multihit reconocidos mundialmente
- ▶ Vehículos listos para entrega inmediata
- ▶ Servicio de atención en sitio
- ▶ Servicio de Chofer



Lecciones aprendidas Usarlas con eficacia

¿CÓMO MEJORAR LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE CON BASE EN UNA PLANIFICACIÓN AVANZADA DE CALIDAD DE UN PRODUCTO (APQP)?



Por LC Pilar Faedo
Especialista en Comunicación Organizacional

La calidad es un término que ya es cuantificable y medible en el ramo industrial. Se dice que “la calidad no se controla, se fabrica”, por lo que existen herramientas que nos apoyan y dan soporte durante el proceso por el que atraviesa un producto.

Comencemos por definir qué es una planificación avanzada de la calidad del producto, mejor conocida en el mundo de la industria como Advanced Product Quality Planning (APQP). Toda planificación conlleva un proceso, es decir, un sistema que desarrolla diferentes fases, en las cuales un producto y/o servicio es diseñado, desarrollado, prefabricado y finalmente producido. En el transcurso se definirán metas y objetivos con la única finalidad de que las necesidades del cliente sean satisfechas.

La comunicación continua y fluida entre proveedor-cliente, es la base para que se garantice la satisfacción en la entrega del producto, por lo que usualmente se debe hacer la pregunta: ¿las necesidades fueron cubiertas?

Como primer punto, se debe planificar y definir la iniciación del concepto, es decir, debemos escuchar la voz del cliente y respon-

der en resultados. Para ello diseñaremos metas y diagramas que permitan que el flujo sea continuo y productivo, arrojando a su vez resultados para evaluar nuestro proceso.

Ahora bien, dentro de la fase de diseño y desarrollo del producto, se deberá asegurar una revisión exhaustiva y crítica, verificando el diseño gradualmente, ya que deben coincidir las características expuestas y solicitadas con lo que se está produciendo. Debemos estar expuestos a medición y prueba continua, asegurando el completo desarrollo de un sistema efectivo de manufactura.

Para dar “luz verde” al producto es fundamental basarnos en la corrida de producción significativa, evaluación del sistema, aprobación de las partes de la producción y firma de aprobación de la planificación de la calidad, entre otros elementos.

Por último, se realiza una retroalimentación por parte del cliente, así como una evaluación estandarizada y una acción correctiva en caso de que se requiera. Esta fase tiene como fin que el proceso de producción sea aprobado y reconocido por el cliente.

Al final la lección será aprendida y podrá alimentarse de una mejora continua cada vez que sea solicitado un requerimiento semejante, llevándose a cabo la planificación de la calidad del producto como garantía de satisfacción por parte de nuestro cliente.♥



¿Y si todavía no te tocaba?



Funerales Jorge Serna S.A. de C.V.
Calidad con calidez



Las economías en el filo

Por Equipo de Análisis de Wealth Management Research de UBS AG y adaptado por Mónica De La Grange, Analista para México de UBS Asesores México, SA de CV

El tercer trimestre de 2011 ha sido decepcionante en muchos aspectos. Los líderes políticos de Estados Unidos y Europa han dejado en bastantes inversores la impresión de que carecen de capacidad de gestión. Cuando en Norteamérica se rozó la suspensión de pagos, la confianza de los consumidores se hundió hasta alcanzar mínimos de los últimos diez años; mientras tanto, la zona euro se adentra en su segundo año de crisis de la deuda pública sin una solución a la vista. No obstante, la sorpresa más negativa llegó recientemente: a pesar de la puesta en marcha de los formidables paquetes de estímulo en EU, su economía apenas creció en el primer semestre de 2011.

Estados Unidos esquiva la recesión

Se ha barajado la posibilidad de que EU pudiera recaer en la recesión. Las estimaciones de los mercados indican que la probabilidad de que esto ocurra va de cinco a 45%, con un promedio cercano a 33%, en función del modelo empleado. A nuestro juicio, en última instancia Norteamérica logrará esquivar la recesión, a la vista de la buena voluntad política para seguir estimulando la economía; ahora bien, es probable que el riesgo de llegar a esa situación provoque un aumento de la incertidumbre en los mercados. Recientemente el Gobierno de Obama anunció una nueva propuesta de estímulo, la cuarta desde 2009, esta vez dirigida a fomentar el empleo. Pero el desastroso debate sobre el techo de deuda continúa, así como la rebaja correspondiente de la calificación de la deuda pública del país.

En el aspecto monetario, parece que se acaban las opciones para estimular la economía. La segunda ronda de expansión cuantitativa (QE2) de la Reserva Federal, que compró deuda pública del país con dinero recién impreso, supuso la ampliación de la oferta monetaria y del propio balance nacional. Un trimestre después de que terminara este programa de siete meses, su efectividad sigue en entredicho. El desempleo se ha mantenido estable, el mercado de la vivienda sigue de capa caída e incluso el de valores, que recibió un impulso inicial por parte de la QE2 durante el primer trimestre de 2011, ha cedido la mayor parte de sus ganancias. Ha habido debate sobre una posible QE3, pero ha perdido impulso, reemplazado por la recientemente anunciada "Operación Twist".

Con esta política, la Fed busca aplanar la curva de venta de papel a corto plazo y utilización de los ingresos para comprar deuda a lar-



go plazo. El efecto neto pretende animar a las entidades financieras a otorgar más préstamos al sector privado. Que esta política vaya a ser efectiva está por verse. Sin embargo, lo que sí está claro es que la economía de EU quedará rezagada durante más tiempo del previsto. Esto significa que las políticas monetaria y fiscal —a pesar de sus limitaciones— continuarán siendo expansivas y no cabrá esperar una subida de tipos en Estados Unidos, hasta el año 2013.

Europa sigue inmersa en el caos

Los políticos europeos continúan elaborando un plan para la deuda, que básicamente serviría para postergar el problema sin resolver la situación. Quienes participan en el mercado han hecho caso omiso del último plan de solución de la crisis de la deuda, que ya se extiende desde la periferia europea hasta países antes considerados como "demasiado grandes para caer", entre ellos España e Italia. Ni siquiera Francia ha logrado salir indemne de la crisis, como muestra la reciente caída en los precios de su deuda pública. Con el fin de atenuar el contagio, el Banco Central Europeo se ha visto más o menos forzado a comprar deuda italiana y española. Ahora la crisis se ha extendido a los intermediarios financieros. Para el futuro, se vislumbran varios escollos potenciales de carácter económico y político. Además, los indicadores económicos de la zona euro han ido siguiendo el rumbo marcado por EU, con lo que ahora apuntan a tasas de crecimiento muy bajas. Ante esta situación, y dado que los gobiernos deben implantar programas de austeridad con mayor rapidez si cabe, Europa se encuentra en serios aprietos. ♥

Consideraciones legales. El presente artículo ha sido preparado por el equipo de análisis de Wealth Management Research de "UBS AG" y adaptado por Mónica De La Grange, Analista para México de UBS Asesores México, S.A. de C.V. (en adelante, "UBS Asesores") y en conjunto con UBS AG, "UBS".

Es importante destacar que el presente artículo se basa únicamente en las opiniones personales de los autores, derivadas de la información de carácter público obtenida de fuentes fidedignas y de buena fe a la fecha del presente artículo. El presente artículo ha sido preparado exclusivamente con fines informativos y no debe ser interpretado como una oferta de adquisición o venta de valores o instrumentos financieros relacionados. El lector no debería interpretar su contenido como una recomendación o asesoría legal, tributaria, contable o de inversión, sino consultar a sus propios asesores legales, tributarios y financieros con respecto de cualquier asunto legal, tributario o de otra índole que pudiera afectar cualquier operación descrita en el presente artículo. El presente artículo, que no pretende ser completo. Ningún acto o decisión de inversión, enajenación o otro acto o decisión financiera, deberá basarse exclusivamente en la información contenida en el presente artículo. UBS expresamente rechaza cualquier responsabilidad derivada del uso del presente artículo y no garantiza de manera expresa o tácita, la fiabilidad o integridad de la información, así como tampoco garantiza que estas estimaciones o proyecciones serán cumplidas. Los resultados finales variarán de las proyecciones y dichas variaciones podrían ser sustanciales. La información contenida en el presente artículo no es ni

debe ser considerada como una promesa o garantía con respecto al pasado o al futuro. Toda la información, opiniones y precios establecidos en este documento, son actuales únicamente al momento de su publicación y pueden ser alteradas sin previo aviso. Cabe destacar que los valores referidos en este artículo por los autores fueron valuados sobre la base de precios aproximados y de mercado utilizados comúnmente por la banca, los cuales deberán considerarse como indicativos y UBS no está obligado con ellos. Este artículo no debe ser interpretado como una oferta de adquisición o venta de valores o instrumentos financieros relacionados por parte de UBS.

UBS Asesores México, SA de CV.

-Es afiliado de UBS AG Suiza.

-No está sujeto a la supervisión de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores.

-No forma parte de UBS Grupo Financiero, SA de CV ni de ningún otro grupo financiero mexicano y sus obligaciones no se encuentran garantizadas por ninguna tercera parte.

-No ofrece rendimientos garantizados.

Contacto: UBS Asesores México, SA de CV Tel. (55) 5282-7700 www.ubs.com



Chequeos Médicos Preventivos

Un check up es una evaluación médica que te permite tener un diagnóstico oportuno, detectando a tiempo factores de riesgo para prevenir alguna enfermedad.

— Tú salud es la mejor inversión. —



Compaginar nuestros hábitos o crear unos nuevos

HÁBITO O COSTUMBRE, HE AHÍ EL DILEMA

Por Humberto Guajardo
Consultor Organizacional

Cada persona adulta es producto de su educación y de la elección de eliminar o conservar los elementos aprendidos, de tal manera que su modo de vivir se convierte cada vez más en una toma de decisiones y no en la inercia de seguir lo que le fue enseñado cuando niño.

Es muy importante diferenciar entre la costumbre y el hábito: la primera es una conducta repetitiva que inicia de manera espontánea o fortuita, y se mantiene repitiéndose sin sentido. Mientras que el hábito, también repetitivo, inicia por la decisión de quien lo lleva a cabo y sigue funcionando porque hay un objetivo definido y productivo. Es decir, no se trata de evitar la repetición de conductas, lo importante es dotarlas de un sentido que permita un crecimiento intelectual, emocional, social o de alguna otra área del desarrollo humano.

De lo anterior deriva una importante situación que afecta a las personas en todos sus ámbitos: la rutina. La costumbre genera una rutina de monotonía y aburrimiento, el hábito permite que la rutina no ahogue o canse demasiado. Debemos entender que no existe una sola actividad que no llegue a ser rutinaria. ¿De qué dependen entonces el fastidio y el aburrimiento? No de que la actividad sea exótica, sino de la actitud de quien la realiza.

“ Debemos entender que no existe una sola actividad que no llegue a ser rutinaria. ¿De qué dependen entonces el fastidio y el aburrimiento? No de que la actividad sea exótica, sino de la actitud de quien la realiza ”

Asimismo, en pareja es de crucial importancia establecer periodos de frescura, evolución y crecimiento a través de la instalación de hábitos tanto personales como familiares. Se recomienda negociar los que cada miembro posee y proponer otros nuevos. Primero que nada es fundamental platicar los objetivos que tienen como pareja, es decir, para qué están juntos, para qué decidieron compartirse, no por qué. También hablen sobre las afinidades y discrepancias que se presenten, procuren negociar sobre eso. Una persona me dijo alguna vez en terapia: “Aprendí a acercarme a actividades que ella disfruta aunque a mí me disgustan, precisamente que le gusten a ella es lo que las hace relevantes para mí”.

Pueden ir estableciendo periódicamente qué hábitos quieren empezar y qué buscan obtener con eso, recuerden que todo campesino siembra la semilla con base en lo que desea cosechar. Establezcan también una fecha para su cumplimiento y busquen llegar a los resultados.

Sin duda cuesta más trabajo implementar un hábito que una costumbre, el primero implica cierto nivel de disciplina, constancia y entrega, se requiere paciencia, tolerancia y un buen nivel de empatía, pero sobre todo, una actitud de crecimiento, acordarse de que existe un precio por realizar bien las cosas y otro por hacerlas sin cuidado.

Revisen que estén obteniendo los resultados que esperan y recuerden que lo que no se mide no se mejora. Los hábitos son una especie de retos, atrevanse a establecerlos y disfruten sus logros.♥

Puntos de apoyo

- Eres producto de tu educación y tu decisión
- La costumbre y el hábito son muy diferentes
- La rutina no es mala, lo malo es cómo se vive
- Los hábitos requieren planeación
- Para sembrar se necesita negociar entre dos
- Procuren evolucionar, no solo cambiar
- La paciencia, tolerancia y empatía son excelentes aliados del hábito
- Si no hay resultados productivos, la implementación del hábito no estuvo bien planteada o practicada





La vista

CUIDADOS PARA MANTENERLA SANA

Aunque los ojos son pequeños en comparación con la mayoría de los órganos del cuerpo, su estructura es increíblemente compleja.

Por Press-Club Pfizer

La vista funciona conjuntamente para percibir profundidad, lo que nos permite calcular la distancia y el tamaño de los objetos para movernos a su alrededor. No solo trabajan en conjunto, sino que también colaboran con el cerebro, músculos y nervios para crear complicadas imágenes y mensajes visuales, adaptándose constantemente a los cambios en el entorno (nos movemos tanto en la oscuridad o bajo una brillante luz solar).

Las afecciones de este sentido no siempre presentan síntomas. La detección temprana y el tratamiento precoz pueden prevenir la ceguera. Si ocurren cambios repentinos, vista borrosa o se perciben destellos de luz, debe acudir con un oftalmólogo, así como al experimentar dolor, ver doble, tener secreción líquida en los ojos e inflamación.

El cuidado de los ojos: mitos y realidades

Mito	Realidad
Leer con poca luz daña	La escasez de luz cansa, sin dañar
Usar computadora o un monitor daña	Son órganos diseñados para recibir luz y convertirla en impulsos nerviosos que el cerebro interpreta. Parpadear inadecuadamente los irrita
Utilizarlos provoca un desgaste en ellos	No hay un desgaste por uso
Ver de cerca el televisor los daña	Es una idea sin comprobación científica
Requerir anteojos indica que no están saludables	Los anteojos corrigen una variación normal en la anatomía de estos órganos, a veces relacionada con la edad
Los exámenes de la vista son para quienes tiene de 40 años en adelante	Las enfermedades oftálmicas se presentan a cualquier edad; el envejecimiento aumenta el riesgo
Comer zanahoria genera salud y buena visión	Una dieta balanceada es lo adecuado para la salud de todos los sistemas y órganos; en específico la vitamina A contenida en la zanahoria contribuye
Si se hacen bizcos uno se queda así para siempre	Cuando una persona hace bizcos o se le desvía un ojo constantemente debe acudir con un oftalmólogo
Los problemas en la vista son hereditarios	En ocasiones puede ser cierto, así que es necesario informar al pediatra de los antecedentes familiares



Las vitaminas y los ojos

Se podría pensar que con una dieta balanceada se obtienen a diario las vitaminas y minerales que el cuerpo necesita, en teoría eso es verdad, pero en la práctica no. Los multivitamínicos, como su nombre lo indica, están compuestos por vitaminas y minerales que el cuerpo requiere para llevar a cabo diversas funciones: mantener y fortalecer la estructura ósea para prevenir fracturas, reforzar el sistema inmunológico, combatir infecciones, apoyar al metabolismo para procesar grasas y carbohidratos produciendo energía. Consulta al oftalmólogo para obtener orientación en este tema.

La ingesta de multivitamínicos y antioxidantes puede hacer más lento el avance de la degeneración macular seca.

Vitamina	Fuentes	Ventajas
A (retinol y betacaroteno)	Tomate, espinaca, hígado, huevo (yema) y verduras de color	Se potencializa en combinación con las vitaminas C y E, y luteína
E (tocoferol)	Manzana, aguacate, ciruela, melones, plátano, tomates y espárrago	Potente antioxidante junto con las vitaminas A y C
C (ácido ascórbico)	Citricos, grosella, fresas, kiwi, pimiento verde y coliflor	Poderoso antioxidante, actúa muy eficazmente con las vitaminas E y A
Luteína (carotenoide)	Espinacas, brócoli, calabazas, maíz y verduras de hoja verde (crudas)	También fortalece el sistema inmune y contribuye en la protección frente a la radiación ultravioleta



Los ojos y el tabaco

Se considera que el tabaco causa o agrava varias afecciones oculares. El porcentaje de personas con cataratas es 40% mayor entre los fumadores. El tabaco provoca la aparición de cataratas por dos mecanismos: irritación directa y liberación de sustancias químicas que llegan a los ojos a través del torrente sanguíneo. El consumo de tabaco también se asocia con la degeneración macular relacionada con la edad, enfermedad incurable causada por el deterioro de la zona central de la retina, llamada mácula. En esta zona se enfocan las imágenes, lo que nos permite leer, conducir y apreciar detalles de los objetos.♥

Fuentes: Dr Jonathan H. Salvin / Organización Mundial de la Salud



Aneurisma de la aorta abdominal

SÍNTOMAS Y TRATAMIENTOS

Por Dr. Miguel Ángel Carrillo Martínez

La aorta es la arteria más grande de nuestro cuerpo y lleva sangre desde el corazón a todos los órganos, a los brazos y a las piernas. Cuando su pared se debilita por alguna causa, como la arteriosclerosis, la sangre que fluye a presión en su interior hace que esa parte de la arteria empiece a dilatarse y se infle como un globo. A esta dilatación se le conoce como un aneurisma.

El lugar en donde comúnmente se forman estos aneurismas es la parte de la aorta que está en el abdomen, afección a la que se le llama aneurisma de la aorta abdominal (AAA).

Si el AAA es pequeño no requiere tratamiento, solo es necesario vigilarlo regularmente. Si crece deberá ser reparado para evitar que se rompa, deberá ser reparado para evitar que se rompa.

¿Quién tiene riesgo de padecer un AAA?

El aneurisma de la aorta abdominal generalmente se presenta en personas mayores de 60 años. Afecta más a los hombres que a las mujeres. Las personas que tienen un familiar con un aneurisma en cualquier parte del cuerpo, también tienen mayor riesgo.

La arteriosclerosis, enfermedades del corazón y presión alta confieren un mayor riesgo de tener un AAA. Si usted tiene alguno de estos factores de riesgo hable con su médico y pregúntele si debería hacerse pruebas para detectarlo.

¿Cuáles son los síntomas?

Al AAA se le ha llamado “el asesino silencioso”, porque en la mayoría de los casos no produce síntomas antes de romperse. Cuando sí se detectan síntomas los más comunes son dolor abdominal, dolor en la espalda baja, sensación de latido o pulso en el abdomen y fatiga. En ocasiones puede sentirse un abultamiento en el abdomen.

Si un aneurisma crece rápidamente y se rompe aparecen síntomas súbitamente. Esta condición es grave, pues pone en peligro la vida y requiere de atención médica urgente.

Los síntomas en esta situación pueden incluir dolor súbito y severo en el abdomen, palidez, pulso acelerado, ansiedad, náusea y vómito, mareo o desmayo, sudoración o piel pegajosa, y shock.

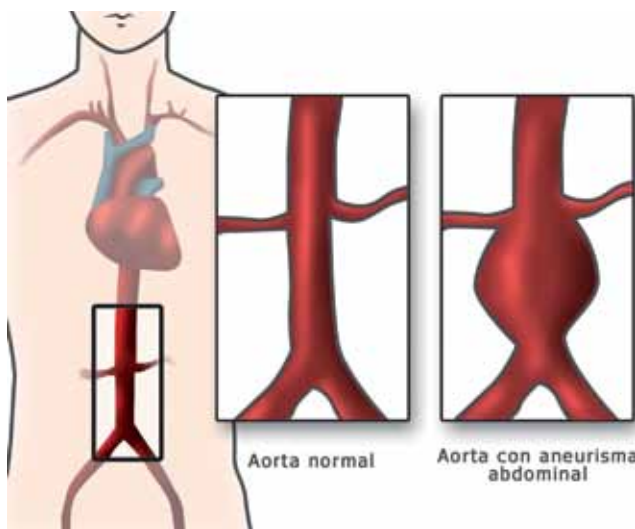
Tratamiento del AAA

Los aneurismas pequeños solo requieren de vigilancia. Muchos de ellos pueden permanecer sin cambios en su tamaño por muchos

años. Los que crecen necesitarán tratamiento cuando midan alrededor de cinco centímetros. Hay dos métodos de tratamiento: la cirugía convencional y la reparación endovascular, que es una técnica mínimamente invasiva.

¿Cómo puedo saber si tengo un aneurisma AAA?

Si usted considera que tiene factores de riesgo o alguno de los síntomas mencionados, acuda con su médico para una revisión, quien en caso necesario puede sugerirle un estudio no invasivo, como ultrasonido a color, para ver la aorta y mostrar si existe un aneurisma y puede ser tratado a tiempo. ♦



DATOS DEL COLABORADOR

Especialista en Radiología Intervencionista. Jefe del Servicio de Radiología Intervencionista y Endovascular en el Hospital San José Tec de Monterrey.

TONY ROMA'S
RIBS • SEAFOOD • STEAKS

La mejor
opción para
compartir
por sólo

\$275.00

Promoción válida de Lunes a Domingo
después de las 7:00 p.m.
Pregunta por los platillos participantes.



3
TIEMPOS

PERSONAS

2



1

PRECIO

2x1

Cerveza Corona, Victoria,
Margaritas, Martinis y Daiquirís
Todos los días a partir de las 7:00 p.m.

VEN
YA TENEMOS
NUEVO MENÚ
MORE THAN GREAT RIBS

BLVD. INDEPENDENCIA No. 3839 OTE. COL. EL FRESNO, TORREÓN, COAH. TEL: 750-81-60

El ajedrez político de Calderón

ÚLTIMOS CAMBIOS EN EL GABINETE

Por Raúl Blackaller Velázquez
Abogado y Máster en Educación

De cara a la elección presidencial del 2012, el Presidente Felipe Calderón ha realizado los últimos ajustes a su gabinete, he aquí la narración de lo sucedido:

José Antonio Meade fue llamado al frente de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público con la misión de garantizar empleos e impulsar las reformas económicas para el crecimiento del país. Como titular de la Secretaría de Energía fue nombrado Jordy Herrera, quien desde enero de 2010 había fungido como Director General de Pemex Gas y Petroquímica Básica. También se oficializó la aceptación de la renuncia de José Ángel Córdova Villalobos como Secretario de Salud, ya que ahora buscará la gubernatura de Guanajuato. En tanto, Alejandro

Poiré es el nuevo Director del Centro de Investigación y Seguridad Nacional (CISEN) sustituyendo a Guillermo Valdés. Por su parte, Alejandra Sota, Coordinadora de Comunicación Social de la Presidencia, asumirá las funciones de portavoz del Gobierno, incluyendo las labores que desempeñaba antes Poiré. Mientras que Ernesto Cordero se lanza de lleno a la contienda del PAN por la candidatura presidencial en el 2012.

El nombramiento de Salomón Chertorivski como Secretario de Salud parece lógico, ya que lleva más de dos años como Comisionado Nacional del Seguro Popular, el programa de seguridad social más importante de la administración calderonista. No me quito de la cabeza aquella frase del Presidente: "Rebasar por la izquierda", el nombramiento lleva implícito el mensaje.

Según el Doctor Alejandro Díaz Bautis-

ta, Investigador Nacional del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) y catedrático del Colef, el análisis de política pública indica que Ernesto Cordero esperó a dejar el cargo para entregar el paquete presupuestario del 2012 al Congreso.

En las últimas semanas México ha entrado de lleno en cambios gubernamentales en el marco de las elecciones para la Presidencia, en las cuales se centran todos los intereses políticos, sociales y económicos, propios del más alto cargo gubernamental en el país. De esta manera inicia un periodo de alta actividad política: en la tercera semana de diciembre comienza el periodo de precampañas para la definición de candidatos de cada partido y en 2012 arrancará la tan esperada campaña oficial por la Presidencia de México.♥

SOBRE SU TRAYECTORIA



José Antonio Meade Kuribeña

Licenciado en Economía por el ITAM y en Derecho por la UNAM. Doctor en Economía por la Universidad de Yale. Su carrera inició en la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas. Ha ocupado diversos cargos en la administración pública dentro del sector financiero.



Alejandro Poiré Romero

Licenciado en Ciencias Políticas por el ITAM. Maestro y Doctor en Ciencia Política por la Universidad de Harvard. Ha ejercido diversos puestos en la Secretaría de Gobernación, como el de Asesor del INEGI y Director de Análisis Político en la Presidencia de México.



Salomón Chertorivski Woldenberg

Licenciado y Maestro en Economía por el ITAM. Maestro en Política Pública por la Universidad de Harvard. En su experiencia se encuentra la coordinación de trabajos del gabinete social en el Gobierno del Estado de Michoacán y la Dirección del Seguro Popular.



Alejandra Sota Mirafuentes

Estudió Ciencias Políticas en el ITAM. Después de ocupar diversas responsabilidades públicas relacionadas con la comunicación social, en 2006 se desempeñó como Coordinadora de Estrategia y Mensaje Gubernamental de la Presidencia de la República.



Carlos Gregorio Ramírez

Abogado y Perito Valuator. Catedrático en la Universidad Iberoamericana Torreón. Cuenta con Maestría en Administración Pública y especialidad en Valuación Inmobiliaria e Industrial.

Las reglas del juego

¿CÓMO SE MANTIENE UN MUNICIPIO?

El efecto de la creación de nuevos impuestos es altamente impopular. Por sistema rechazamos la generación de nuevas obligaciones, y la materia municipal no está exenta de estas tribulaciones.

Los municipios en México deben adecuarse a su marco jurídico, el cual se compone enunciativamente por la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, la Constitución del Estado al que pertenecen, la Ley Orgánica Municipal, el Bando de Policía y Buen Gobierno, la Ley de Hacienda Pública, la Ley de Ingresos y la Ley de Planeación.

Con el objetivo de crear las condiciones necesarias para el desarrollo del sistema tributario y tener claras las reglas a las que habrán de sujetarse los habitantes de cualquiera de los más de dos mil 400 municipios que existen en nuestro país, los gobiernos deben ser eficaces en la toma de decisiones respecto de su administración, orientando ésta al beneficio de la comunidad. Los servicios públicos municipales son precisamente su competencia para la debida prestación de los mismos.

Si hablamos de impuestos locales, los más conocidos

son el predial y el de adquisición de inmuebles, principal fuente de ingresos del ayuntamiento. Existen también diversos derechos y contribuciones especiales que en conjunto brindan suficiencia presupuestal para hacer frente a la creciente demanda de servicios por parte de los gobernados.

Las presiones para el sector público local son muchas: políticas, administrativas, demográficas, urbanas y económicas. Es la última la que lleva consigo una profunda reflexión, pues implica la consideración de una serie de políticas: lograr reducir el aparato gubernamental, evitar en lo posible la dependencia financiera respecto de la federación, generar recursos propios suficientes y dirigir la política económica eficientemente desde el ámbito de su competencia.

El juego de las políticas económicas no es fácil, requiere de una gestión responsable, transparente y clara en su desempeño, de otra manera, aunque se cuente con el debido fundamento para su implementación, el rechazo a cualquiera de ellas y la consideración de su efecto negativo en el patrimonio de la población, serán altamente crecientes.▼





XXXVII Torneo Anual de Golf

CAMPESTRE TORREÓN

Se llevó a cabo el Torneo Anual de Golf del Campestre Torreón en su edición número 37. Del 4 al 9 de octubre, jugadores y socios del Club se dieron cita para disfrutar de un extenso y completo programa de actividades deportivas y sociales, además de seguir de cerca la reñida competencia por el Campeonato y Trofeo Challenge (que se entrega de

manera definitiva al jugador que gane el Torneo en tres ocasiones). Con la visita de jóvenes de Estados Unidos, Alemania, Sudáfrica y Australia, alrededor de 300 participantes se disputaron aproximadamente tres millones de pesos en premios, entre los que destacaron automóviles, carritos de golf y dos bonos de 10 mil dólares para los mejores *hole in one*.♥

 CATEGORÍA CAMPEONATO		1° Kyle Lucas 2° Roberto Ruiz 3° Saad Millán	
 CATEGORÍA AA	1° Jaime Vega 2° Hassan Chaúl 3° Raúl González Montaña	 CATEGORÍA A	1° Gerardo López Rosas 2° Gerardo Castrellón 3° Ignacio Cruz Dávila
 CATEGORÍA B	1° Manuel Acevedo 2° Luis Aguirre Balza 3° Enrique Albeniz	 CATEGORÍA C	1° Alejandro Fernández E. 2° José Guadalupe Gutiérrez 3° Rogelio Villarreal
 CATEGORÍA D	1° Aristides Papadópulos 2° Alejandro Fernández A. 3° Jared Borgetti	 CATEGORÍA E	1° Ricardo Gamboa Monárrez 2° Ignacio Jáuregui 3° José Revuelta Rivas



Ganadores de la Categoría Campeonato



Jaime, Santiago y Christian



Rogelio, Javier, Mario y Eugenio



David, Ale y Luis



Angélica, Adriana, Rosa e Iliana



Aquiles, Rubén y Felipe



Roberto, Francisco y Alejandro



Mónica y Alejandra



Beto, Armando, Javier y Hassan



Antonio y Othón



Thomas y Lorena



César, Susana y Susy

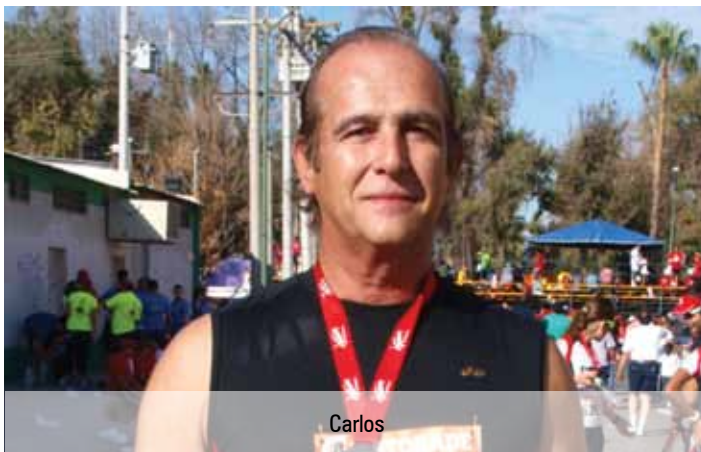


10k Victoria

NOVENA EDICIÓN

Organizada por Grupo Modelo y con el aval de la Federación Mexicana de Atletismo, se celebró la novena edición de la carrera atlética 10k Victoria. Con la participación de siete mil corredores y un número mucho mayor de personas apoyando al contingente, por primera vez en su historia se coronaron como ganadores dos mexicanos sin romper

la marca de años anteriores: Ismael Andrade Vázquez y Karina Pérez Delgado. Los premios ascendieron a 550 mil pesos divididos entre los ocupantes de los diez primeros lugares en algunas categorías y de los cinco mejores en otras. A los mejores mexicanos, en ambas ramas, se les otorgó un premio especial de 10 mil pesos.♥



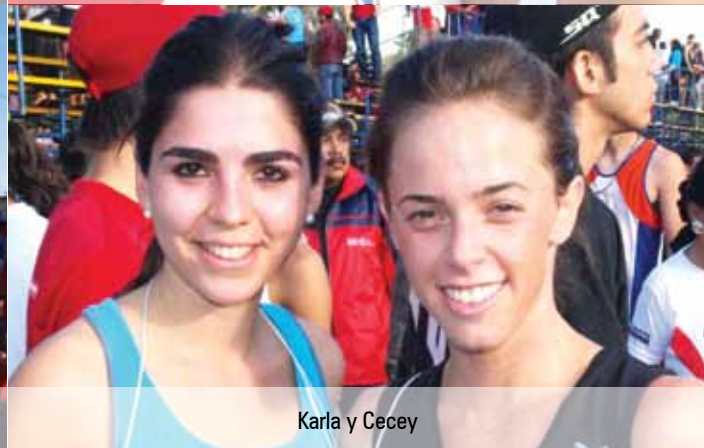
Carlos



César y Susy



Sergio, Fer y Marifer



Karla y Cecey



Marcela, Eduardo, Luis y Luis



Diana y Ana Cecilia

México vs Brasil

EN TERRITORIO SANTOS MODELO

Las instalaciones del Territorio Santos Modelo se llenaron de fiesta y color al servir de sede al juego amistoso entre las selecciones nacionales de fútbol de México y Brasil. Laguneros y aficionados provenientes de todo el país, se dieron cita para presenciar el

juego en el que ambos equipos, cargados con sus mejores estrellas, dieron todo de sí para ofrecer un espectáculo de alto nivel. Pese al autogol de David Luiz, los cariocas se llevaron la victoria con las anotaciones de Ronaldinho y Marcelo.♥



Eduardo Olmos, Jorge Torres y Miguel Ángel Riquelme



Raúl Torres, Francisco Lavat, Pablo Carrillo, Carlos Olivo y Pablo Pérez



Alejandro Irarragorri y su familia



Justino Compeán



Víctor Abularach, Roberto Hamdan, Edgar Ayup, Arturo Gilio y Jared Borgetti



Pablo González y Matías Vuoso



Clafouti

INAUGURACIÓN

Con una espectacular fiesta, la panadería bistró francesa Clafouti abrió sus puertas por primera vez en la región. La glamurosa inauguración ocurrió el 13 de octubre en las afueras del restaurante, en el que se dieron cita aproximadamente mil 532 personas.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de deleitarse con los platillos de alto nivel y las elegantes instalaciones, además de apreciar el espectáculo de Cecile Couderc, ganadora del segundo lugar en X Factor Francia 2011. ♥



Rosario y Enrique



Jacques, Yves y Rebeca



Misha, Sofía y Chío



Claudia y Costi



Cristina y Ulises



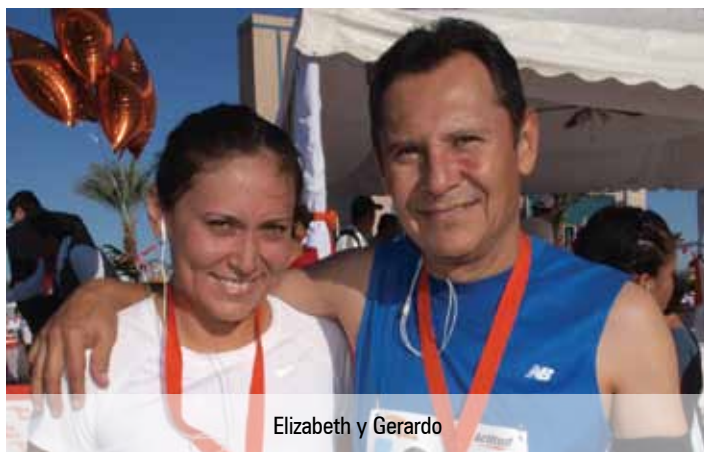
Nathalie y Catherine

Carrera Atlética

SORIANA TORREÓN 10 K

Con la participación aproximada de cuatro mil deportistas se llevó a cabo la Carrera Atlética Soriana Torreón 10 K. En la explanada de City Club se vio llegar al keniano Chrststher Kipyego en primer lugar,

al zacatecano Miguel Ángel Hernández en segundo y a Stephen Kibot en tercero. Además los asistentes participaron en el sorteo de un auto, tarjetas de 60 mil y 40 mil pesos, iPads y otros obsequios.♥



Elizabeth y Gerardo



Bárbara y Jessica



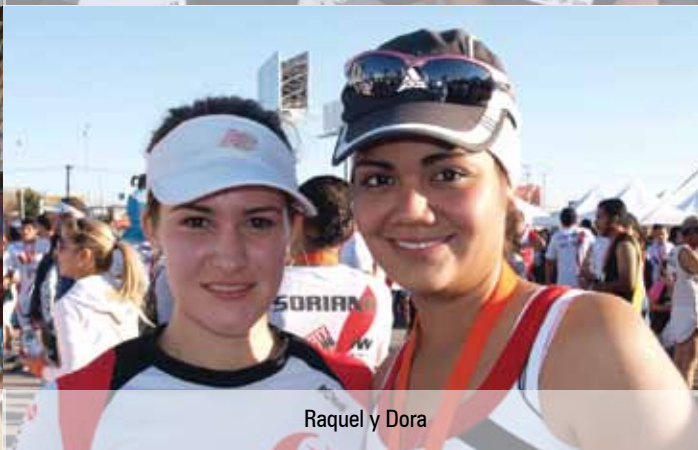
Roberto y Blanca



Doris, Isabel, Irma y Bety



Gabriela y Jesús Alberto



Raquel y Dora



Sanatorio San José

INAUGURACIÓN DE NUEVA UNIDAD

Buscando la constante preparación en materia de salud, el 24 de septiembre, el Sanatorio San José inauguró su nueva unidad de Hemodinamia y Terapia Endovascular UNHETE. Como parte de las Jornadas de Hemodinamia 2011, diferentes personalidades de

la salud brindaron una serie de conferencias sobre la materia, para culminar con la inauguración y paseo por las nuevas instalaciones, contando con la presencia de invitados del Gobierno Estatal y Municipal.♥



Paty, Santiago, Jorge y Juan Cuitláhuac



Leticia y Sofia



José Guadalupe, Roberto y Sergio



Bernardo, Everardo y Edgardo



Dora, María, Carmen, Josie y Verónica



Fernando y Mónica

Firma de Convenio

ENTRE GLOBAL GATE MÉXICO E ITESM

La empresa de servicios internacionales, aduanales y de logística Global Gate México firmó un convenio con el Instituto Tecnológico de Monterrey Campus Laguna para trabajar juntos por el desarrollo de ambas instituciones. Los alumnos de carreras afines tendrán

la posibilidad de practicar y realizar proyectos internacionales. Mediante una ceremonia presidida por autoridades de ambos organismos, se dio inicio al acuerdo y se inauguraron las oficinas corporativas de la empresa en el ITESM. ♥



Ibera, Jorge Antonio, José Antonio, Manolo y Raquel



Manolo y Gregorio Cristóbal



Andrés y Eduardo



Ibera, Jorge y Raquel



Walid, Adriana y Cristina



Catherine, Gregorio y Andrés

¿Por qué hay razones para reír?

LOS BENEFICIOS DE LA RISA

Reímos alrededor de 20 veces y producimos solo un litro de lágrimas al día; pero curiosamente nos es más fácil fingir el llanto que la sonrisa o la carcajada. Así que quizá podemos, como propone Juan de Dios Peza, “Reír, llorando...”

Por MC Judith Hernández
Psicóloga Clínica

El hombre es el único animal que ríe, tanto por cuestiones fisiológicas (no tienen control del alien-to), como emocionales. Las razones son muchas, puede ser por angustia (como mecanismo de defensa), por placer (satisfacción de impulsos), por cuestiones existenciales, felicidad, amor, logros personales, etc.

Sabiendo lo anterior, el factor común de los distintos motivos para reír es la final canalización de la energía interior hacia el exterior, permitiendo al cuerpo liberarse de una manera sana.

Según el psiquiatra estadounidense William Fry, cinco minutos de risa equivalen a 45 minutos de ejercicio ligero

Comúnmente la risa es contagiosa, por lo que en cuestiones terapéuticas ha tomado gran importancia la risoterapia. Ésta se trata de una práctica muy antigua, pero no visualizada como terapia propiamente dicha, pese a que así se conoce y aplica actualmente. El autor de esta práctica con fines médicos y emocionales, y capaz de integrarla al campo de la medicina de nuestro siglo, es el famoso Doctor Doherty Hunter *Patch Adams*. Con su característica ropa extravagante y nariz de



Escena de la película *Funny People* (2009)

payaso, el médico pretende viajar del interior al exterior del ser humano, principios que probó por primera vez en el cambio de colores, expresiones faciales y técnicas de apoyo con los usuarios de una institución médica.

Como en todo, es importante conocer la otra cara de la moneda, en este caso la representan los filósofos griegos: Platón y Aristóteles. El último opaca la perspectiva positiva de la risa argumentando que se trata de un reflejo del alma, a no ser que sea por contagio.

Un estudio de la Facultad de Medicina de Loma Linda, revela que durante la risa se contraen 15 músculos faciales, el diafragma, músculos del pecho y el abdómen

Mientras se ríe, la frecuencia cardíaca se dobla, aumenta la presión, la respiración se acelera, se liberan hormonas y se activa el metabolismo

Estos pensadores clásicos visualizan la risa como una pérdida de control de la persona, convirtiéndose en una sensación de dolor, fusionada con placer asumiendo una carencia de autoconocimiento, lo cual pudiera identificarse con la risa por angustia que describía, al inicio.

La risa es un acto motor que al estimularse intensamente se manifiesta en carcajadas. Generalmente los niños ríen más que los adultos, y como dicen, todo depende del cristal con que se mire.♥



OXYGEN

fitness for life

El **tiempo** ya **no es** un pretexto



Rutina 30 min

Crossfit

Área de pesas

Cardio

Vestidores

Blvd Independencia no.3775 Ote. Residencial el Fresno. Torreón, Coah. México. Tel. (871) 268.5976

Paseo de las Flores no.2010, esq. Paseo de los Patos, Col. Campestre la Rosita,
Torreón, Coah. México. Tel. (871) 296.86.20

SUCURSALES: Torreón, Coah. | Monterrey, N.L. | Guadalajara, Jal. | León, Gto. | México, D.F.
www.oxygenfitnessforlife.com

RESUMEN DE OCTUBRE



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13

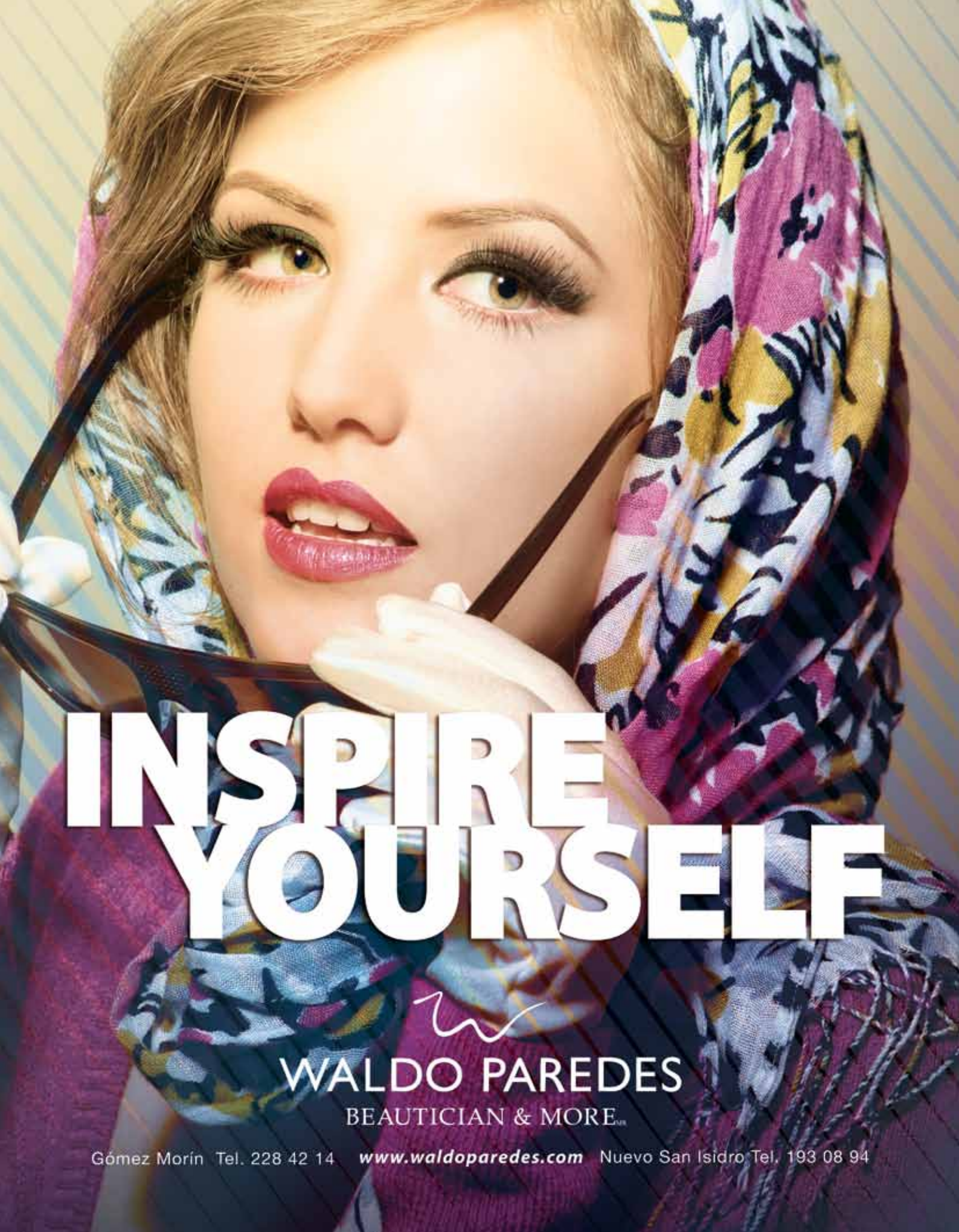


14



15

1. Polonia, España, Holanda y Ucrania encabezarán los cuatro grupos de la Euro 2012. 2. Usain Bolt fue nominado como uno de los 10 atletas masculinos más destacados del 2011, de acuerdo con la Federación Internacional de Asociaciones de Atletismo. 3. Con un valor en el mercado de 340 millones de dólares, *Forbes* designó a los Yanquis de Nueva York como el club deportivo más valioso del mundo. 4. El Comisionado de la NBA, David Stern, comunicó oficialmente la cancelación de los partidos de pretemporada de básquetbol. 5. Sebastian Vettel hizo historia y se convirtió en el bicampeón más joven de la F1. 6. Arizona será sede del Super Bowl 2015. 7. Chicharito Hernández fue designado el mejor goleador del año por la Federación Internacional de Historia y Estadística de Fútbol (IFFHS). 8. Checo Pérez consiguió su mejor carrera en F1 luego de culminar en octavo lugar en el GP de Japón. 9. Brasil derrotó a México 2-1 y terminó con el invicto del Chepo de la Torre al frente del Tri. 10. La WADA exoneró a los cinco jugadores del Tri que dieron positivo por clenbuterol. 11. Fueron inaugurados los XVI Juegos Panamericanos en Guadalajara. 12. La FIFA informó a conocer que 109 jugadores del Mundial Sub 17 México 2011 dieron positivo por clenbuterol. 13. Se realizó el XXXVII Torneo Anual de Golf del Club Campestre Torreón. 14. Jared Borgetti devolvió en el TSM la estatua que fue realizada en su honor. 15. Oswaldo Sánchez se retiró de la Selección Mexicana tras cumplir su partido número 100 con la camiseta nacional.



INSPIRE YOURSELF


WALDO PAREDES
BEAUTICIAN & MORE^{USA}

Gómez Morín Tel. 228 42 14 www.waldoparedes.com Nuevo San Isidro Tel. 193 08 94

RESUMEN DE OCTUBRE



1. El Fondo Monetario Internacional alertó sobre riesgo de recesión global en 2012. 2. Huelga y protestas sacuden a Grecia; más de 200 mil personas han salido a las calles para repudiar ajuste económico. 3. A los 56 años, murió Steve Jobs, cofundador de Apple. 4. Miles de personas han marchado en Nueva York contra el corporativismo financiero. 5. Gobierno rebelde confirmó la muerte del exlíder libio Muammar Gaddafi tras ataque a la ciudad de Sirte. 6. ETA anunció el cese definitivo de su lucha armada, luego de 51 años de existencia. 7. La UNAM fue ubicada como la quinta mejor universidad de América Latina, según el QS University Ranking. 8. Antes de "Rápido y Furioso", Estados Unidos ya había realizado un operativo similar entre 2006 y 2007. 9. Un grupo de 46 personalidades, conformado por académicos, intelectuales y políticos del PAN, PRD y PRI, impulsaron la figura de Gobierno de coalición para 2012. 10. El Presidente Felipe Calderón inauguró la nueva Procuraduría Social de Atención a Víctimas de Delito. 11. Estados Unidos vinculó a narco con plan terrorista para atacar las embajadas de Israel y Arabia Saudita en Washington. 12. Diputados del PRI y PAN aprobaron la Ley de Ingresos de la Federación para 2012, la cual sumará tres billones 706 mil 922 mdp. 13. Coahuila alcanzó un acuerdo con bancos acreedores para refinanciar créditos por la deuda de 33 mil mdp, los cuales se pagarán en 20 años. 14. En lo que va de 2011, en Torreón se han creado 29 mil nuevos empleos, una cuarta parte del total de plazas generadas en Coahuila. 15. Gobierno lanzó operativo Laguna Segura, el cual será coordinado por el Ejército.



ALL INCLUSIVE

PHOTO AUDIO VIDEO DESIGN

taller
creativo

Moran
FOTOGRAFIA & VIDEO

**BA
RRIO**
JULIO C. CARRASCO
ARTISTAS DEL RUA

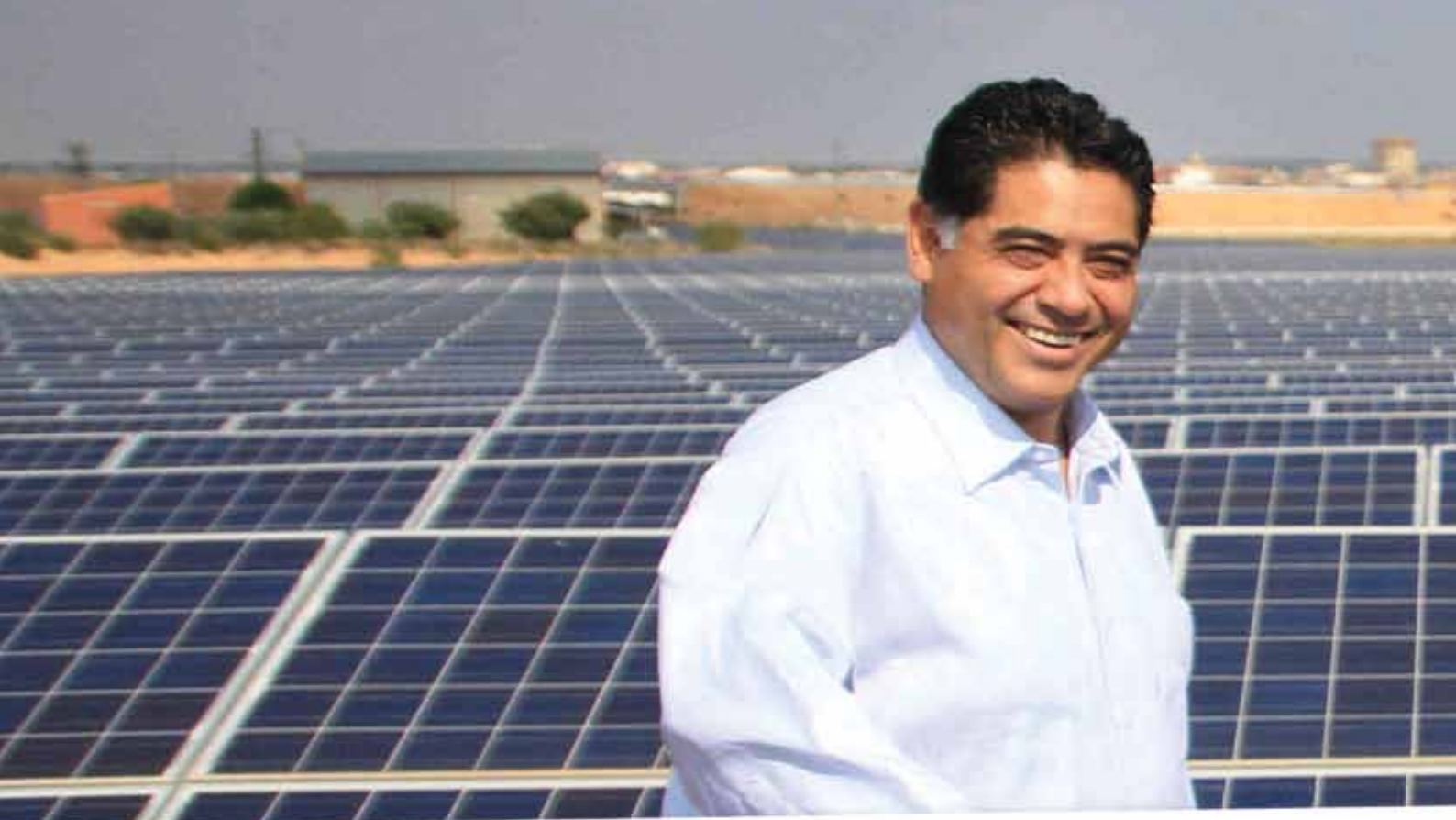
parís 889 col. san Isidro torreón, coah. méxico t. (871) 204 0040
moran.fotografia@gmail.com

HAZ DEPORTE H/24 1100-200 4400 Comunicación y colaboración
entre Coca-Cola Company y Coca-Cola de México, S. de C.V. y sus filiales, con fines de promoción y publicidad de The Coca-Cola Company. Todos los derechos de autor, propiedad de sus respectivas filiales.

**Según estudios recientes,
la felicidad es contagiosa.**



Pedidos al teléfono 749 2500



Resultados positivos en promoción económica por Europa

**Llegarán, a Durango, más empleos
de empresas españolas y francesas.**

Sobre los proyectos.

- El huerto solar más grande del mundo en Canatlán.
Inversión de 3 mil 600 millones pesos
Más de 600 empleos.
- Instalación de fábrica de paneles solares
En la capital
- Otro huerto solar
Inversión de 100 millones de dólares
En el Centro Logístico Industrial de Durango





- Concertadas inversiones por 5 mmdp.
- Durango se posiciona como capital mundial de las energías renovables.



crecemos



"Durango se tiene que abrir al mundo con una intensa promoción económica",
Jorge Herrera Caldera, Gobernador.