

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE

ORIBE PERALTA

Un lagunero de oro

BUEN COMER

Principales Restaurantes en La Laguna

HACIENDAS BOUTIQUE

Historia y lujo

ROBERTO ALDAPE

Una vida dedicada al trabajo



TORREÓN

SEPTIEMBRE 2012

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



7 503007 253002





LAGUNA
LAGUNA
MULTIPLYING

Viste



ete de México

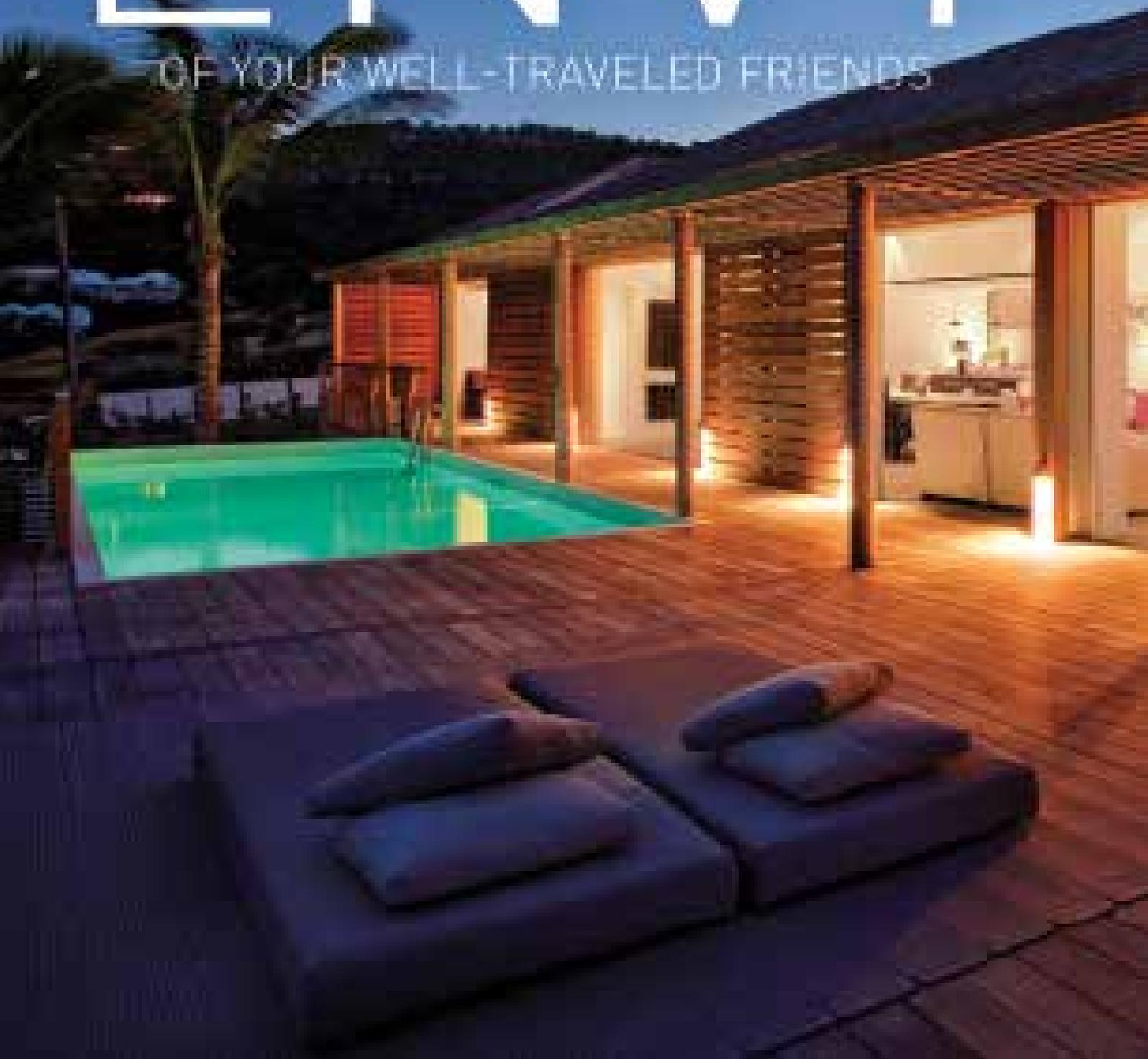
Vive el mejor ambiente patrio
en tu Centro Comercial
y no dejes de ver la Exposición
"Frida Kahlo Extramuros".



www.galerias.com/GaleriasLaguna

BE THE
ENWY

OF YOUR WELL-TRAVELED FRIENDS



At Inspira, a members-only luxury destination, you have the power to vacation on your terms. With more than 150 vacation options around the world that remains the best of both worlds with privacy and exclusivity of a resort and the convenience of your market's local luxury. Call or visit 800-881-1991, Inspira Mexico or visit inspirato.com to apply for the best offer.

EXCEPTIONAL BENEFITS. EXTRAORDINARY VALUE.

INSPIRATO

inspirato.com

Reserve to Inspira
Inspira Reservations
Inspira Vacations

© 2008 Inspira, Inc. All rights reserved. Inspira, Inspira Reservations, Inspira Vacations, and Inspira are trademarks of Inspira, Inc. All other trademarks are the property of their respective owners.

Lo mejor de nuestras tierras y del mundo en un mismo lugar.

Celebra nuestra Independencia con los
mejores vinos y licores de México.

Vinos y Licores
Pul. Independencia No. 1711-1720
Ced. Lomas de San Pedro

T. 710 2997 y 710 2138

vinosylicores.com
localprueba.com



L'Espresso

¡Las mejores ofertas!

Dale la
vuelta al mundo
en **cuatro días**



Del 20 al 23 de septiembre en Expo Bancomer Santa Fe 

Visita para profesionales: jueves y viernes. Abierto al público: sábado y domingo



fitams

www.fitams.com

fitams





Fita

Ciudad de México
Feria Internacional
de Turismo de las Américas
20-23 sep 2012



**¡Encuentra el destino
de tus sueños en el
evento turístico del año!**





Locación: Escuela UVM-Gliom Torreón

"Contribuye más a la felicidad del género humano la invención de un platillo nuevo, que el descubrimiento de un astro"

Jean Antheime Brilliant-Savarin
(autor francés)

DIRECTORIO CORPORATIVO

DIRECCIÓN GENERAL

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

GERENCIA EDITORIAL

Mariana de los Angeles Ramírez Estrada e: mariana.ramirez@grupoplayes.com.mx

GERENCIA CREATIVA

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

GERENCIA DE DISEÑO

Edgar Piña Ontiveros e: edgar.pina@grupoplayes.com.mx

ASISTENTE DE DISEÑO

Héctor Alarcón Habif e: hector.alarcon@grupoplayes.com.mx

GERENCIA CONTABLE

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

SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA

Pamela Reyes e: pamela.reyes@grupoplayes.com.mx

GERENCIA DE MARKETING

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

ASISTENTE DE MARKETING

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

GERENTE DE MEDIOS ELECTRÓNICOS

Bárbara González e: barbara.gonzalez@grupoplayes.com.mx

PLAYERS OF LIFE TORREÓN

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

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

EJECUTIVOS COMERCIALES

Bibiana Villagrana e: bibiana.villagrana@playersoffife.com

Karina García e: karina.garcia@playersoffife.com

Mariana Lozano e: mariana.lozano@playersoffife.com

Arelí Giacomán e: areli.giacoman@playersoffife.com

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

ASISTENTE EDITORIAL Giovanna Yong e: giovanna.yong@playersoffife.com

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

ASISTENTE ADMINISTRATIVA Angélica Santillán e: angelica.santillan@playersoffife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVO DE CRÉDITO Y COBRANZA Mario Rivera e: mario.rivera@playersoffife.com

FOTOGRAFÍA Arturo Morán

FOTOGRAFÍA SOCIALES Javier Salas

LOGÍSTICA Juan Pablo Martínez Reyes

COLABORADORES

Fernando M. González R. / Héctor Alarcón Habif / Paulina Giacomán / Bárbara González
René Dávila Roberto Morris / Eduardo Ávila / Edgar Tejada / Jacinto Faya / Equipo de Análisis de Wealth Management Research de UBS, AG / Pilar González / Arturo Castañeda / Sergio Aguirre / Víctor Soulé / Isarel Garza / Linda G. Gutiérrez / Press-Club Pfizer / Humberto Guajardo / Carlos Gregorio Ramírez / Judith Hernández Sada

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

TORREÓN Tels: (871) 192 34 34, (871) 192 47 67, (871) 228 00 30 y 31 Ocampo 24 ote., Col. Centro 27000 Torreón, Coahuila

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

CHIHUAHUA Tels: (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@playersoffife.com

REPRESENTACIÓN EN SAN ANTONIO Tel. (210) 275 6933
16607 Blanco Rd Suite #1104 San Antonio, Texas 78232
Alfredo Serna e: aserna@playersoffife.com

REPRESENTACIÓN EN SAN ANTONIO Tel. (210) 275 6933
16607 Blanco Rd Suite #1104 San Antonio, Texas 78232
Alfredo Serna e: aserna@playersoffife.com

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 7 No. 78. Fecha de publicación: 1 de septiembre de 2012. Revista mensual, editada, publicada y distribuida por Grupo PLAYERS. Av. Ocampo 240 ote., Col. Centro, 27000 Torreón, Coahuila, México. Editor responsable: Mariana de los Angeles Ramírez Estrada. Reserva de derechos: 04-2009-092408373300-01. Reserva de título INDAUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1005840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total.

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

www.playersoffife.com

La industria restaurantera tiene gran auge en nuestro país, para evidenciarlo basta mencionar algunos datos: se estima que el valor de este sector en México es de 15 millones de dólares y ligado al turismo, aporta 13% del PIB que esta actividad clave suma a la economía nacional. Considerando factores como éstos, y además, lo que en estilo de vida y placer al paladar constituyen tales negocios, te ofrecemos las secciones Restaurantes Conceptuales y Buen Comer, en que conocerás excelentes opciones que debes experimentar. Asimismo, presentamos a los ganadores de los PLAYERS' Restaurants Choice 2012, que reconocen a los favoritos de los comensales en La Laguna.

En el mes patrio abrimos una ventana a sitios históricos localizados en distintos puntos de la República, que en el pasado fueron prósperos ejemplos del desarrollo productivo y hoy, con su abolengo y belleza, a través del rescate arquitectónico, son Haciendas Boutique, lugares perfectos para hospedar-se, realizar eventos y tener vivencias

inolvidables, que no debes perderte.

Aún con la emoción de los Juegos Olímpicos, en Historias de Éxito te presentamos a Oribe Peralta, quien hizo vibrar de alegría al país entero obteniendo la medalla de oro. En este contenido de PLAYERS of life podrás conocer algunas de las características que llevaron al futbolista lagunero a convertirse en un orgullo para su región y México.

Septiembre, con todos sus símbolos que fundamentan nuestro ser nacional, también nos conduce a reflexionar acerca de nuestros orígenes y a perfilar el anhelo que deseamos cumplir como país. Igual que nuestros héroes, seamos mexicanos de convicciones y acción, comprometidos con ideales que nos conduzcan a ser libres, fuertes y prósperos, cada quien desde su labor profesional y personal, demos que tenemos memoria y visión a futuro.

PLAYERS of life ha contraído este compromiso, a través de un perfeccionamiento continuo para entregarte en cada edición los mejores contenidos. Que los disfrutes es nuestra mejor recompensa.♥

José Alberto Arriaga Wiley

 @pepearriaga



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



Cayenne V6 a partir de \$651,700 incluye equipamiento base más equipo opcional.

Para más información visita PorscheMéxico.com.mx

¡Voilà! Sus deseos hechos realidad. 24 meses sin intereses en Cayenne.

Con 0% de comisión por apertura y un financiamiento en pesos
o beneficios exclusivos.

Visite su centro Porsche y descubra los beneficios únicos
que tenemos en todos nuestros modelos.

PORSCHE
Servicios Financieros



PORSCHE
Porsche Laguna
Blvd. Independencia no. 2702
Col. Los Magdalena
Torreón, Coahuila
C.P. 27010
Tel: (877) 705-9191

El plan financiero consiste de 48 meses de intereses con 0% de comisión por apertura para el modelo Cayenne (2011) en sus versiones V6 y Diesel. Para la 48 meses de intereses con 0% de comisión por apertura para la Cayenne Diesel y Cayenne híbrido (2012) para Cayenne R (1 año/motocicla 2011 y 2012) con opción 0% y 0% en sus versiones Turbo. Para el 24 meses sin intereses para Cayenne V6 híbrido (2011) en todas sus versiones. Para Cayenne híbrido (2012) en sus versiones V6, Hybrid y Cayenne R (con Porsche Servicios Financieros a través de Volkswagen Leasing S.A. de C.V. Las condiciones se dan desde 0% con apertura desde 0% sin costo alguno durante, de más de de intereses. Sobre a sus cuotas de intereses en cualquier momento. Los intereses variables son aplicados únicamente con fines cualitativos. Véase toda la información.

Haciendas Boutique

- 45 La Quinta Luna, Puebla
- 46 Vista Hermosa, Cuernavaca
- 48 Villa Montaña, Morelia
- 50 El Carmen, Jalisco
- 52 Los Laureles, Oaxaca



Restaurantes Conceptuales de México

- 55 La Leche, Puerto Vallarta
- 56 Dulce Patria, DF
- 57 Casa Oaxaca, Oaxaca
- 58 Santo Coyote, Guadalajara
- 59 Chef Herrera, Monterrey

Ganadores del PLAYERS' Restaurants Choice



Buen Comer

- 64 Baldoria Trattoria Napoletana
- 66 Cofradía
- 68 Denny's
- 70 Duomo Café
- 72 El Agave
- 74 El Costeño
- 76 Gourmet Cimaco
- 78 La Casa del Panini
- 79 La Patata
- 80 La Terrazza
- 82 nikkori
- 84 Rincón del Bife
- 86 Tío Riki
- 88 Tío Taco

PLAYERS of life- Revista Torreón dice: Entregando la Pantalla LCD 32" a nuestro primer ganador del sorteo #PRC ¡Muchas felicidades Adrián Silva!

Adrián Silva responde: ¡Muchas gracias por el premio! Es la primera vez que me gano algo y sin tener que comprar un boleto. Sigam participando ¡Tal vez tú seas el afortunado en el segundo sorteo!



PLAYERS of life- Revista Torreón dice: Oscar Murillo, el ganador del segundo sorteo de votaciones PLAYERS' Restaurants Choice 2012

Carlos Anaya responde: ¡Qué buena suerte! ¡Felicidades!



PLAYERS of life- Revista Torreón dice: "La perseverancia es el aceite necesario de todo líder o motor de desarrollo", Rubén López

Daniel Lozano responde: ¡Felicidades Rubén! Excelente labor, es un esfuerzo y logro de todo un equipo, tanto laboral como familiar. Saludos y que sigan los éxitos.

@playerstorreón
#OribePeralta llevó a la selección al triunfo #VamosMexico. Un verdadero #PLAYER #Lagunero

@LaChio1909 responde:
@playerstorreón ¡Qué orgullo ser #Lagunero!

@AlexMtzFili
Agradecemos a las más de 10,000 personas que votaron #PRC @playersoflife @playerstorreón @players_leon @PlayersChih @PLAYERS_Mty Espéralo

@areligiacoman RT
@veromarcosj: Amo mi nueva agenda estudiantil// la hace @playerstorreón

@HectorLPR
¡Buen fin de semana! #FF @playerstorreón @playersoflife

14 SPOTLIGHT

INSIDE

30 ESTILO & GENTLEMAN
Outfit para trabajar



34 SPORT FASHION
Polo & Equitación



ACTUALÍZATE

96 ADVANCE
Terapia con células madre

104 PATRIMONIO & NEGOCIOS
La inflación: no se preocupe por ella

VITAL

122 SALUD
El ecocardiograma

124 BIENESTAR
Medicina personalizada

PODER

128 POLÍTICA LOCAL
Alimentación en la atención social



SHIFT

NISSAN
ALTIMA

- Diseño
- Tecnología
- Potencia

TOTALMENTE NUEVO NISSAN ALTIMA.
EL AUTO QUE QUIERES PARA LA VIDA QUE TIENES.

Nissan. Innovation That **Excites**.



Nissan Assistant Display



Sistema de Navegación



Pantalla Touch Screen
y Audio Base



El equipamiento mostrado puede variar de acuerdo con la versión.

www.nissanaltima.mx



NISSAN ALAMEDA

Matr.:
Independencia y colón 705-6365

Bucarama:
Diagonal Reforma y Colz. Las Palmas 299 8668



SPOTLIGHT

Oribe Peralta 90

HISTORIAS DE ÉXITO



Anotador del gol más rápido en la historia de las finales olímpicas, el lagunero llevó al equipo mexicano al campeonato. Hoy con la medalla de oro en su pecho, se ha convertido en un orgullo para la región y el país entero. Conoce de cerca su historia, planes y expectativas.



16



PERFILES
Roberto Aldape



AS BAJO LA MANGA
Alejandro Teele, Juan Gramillo
y Manuel del Bosque



18

24

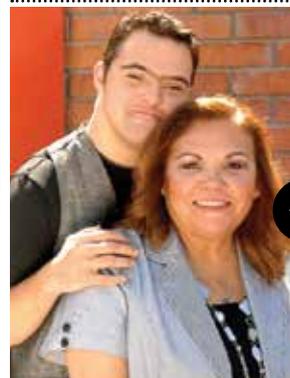


PLAYER DEL AYER
Julia Urbieta
Machado
de Araluce



20

EJECUTIVOS EN ASCENSO
Ranulfo Ramírez



22

COMPROMISO SOCIAL
Francisca Morales
de la Fuente



Fotografía por Ramón Sotomayor Coahuilense (Hemeroteca de El Siglo de Torreón)



TU GRAND ENTRADA

Entra a la gran vida de Las Gaviotas Grand,
nuevos departamentos de tiempo completo
enfrente de las mejores playas de Mazatlán.

- Extraordinarias amenidades
- Accesos de lujo
- Amables planes de financiamiento

MUY PRONTO
FASE II PREVENTA
DESDE \$130,000 USD



Ave. Sabalo Carrillo 3100, Fracc. Sabalo Carrillo, Mazatlán, Sinaloa. Tel. (562) 958 0000
ventas@lasgaviotas.com - www.lasgaviotasgrand.mx



Roberto Aldape

Al frente de Aldape y Asociados, y Cima Metales

Fotografías por Arturo Morán



“La perseverancia es la clave para llegar lejos, debes comprender que aunque parezca difícil continuar con el negocio, una gota de agua puede perforar una roca”

Con la sabiduría que solo el trabajo arduo puede otorgar, Don Roberto Aldape cuenta la historia de una vida plagada de aventuras, esfuerzos y satisfacciones. Originario de Monterrey, Nuevo León, llegó a la región desde que era niño, por lo que decidió echar raíces en tierras laguneras.

Después de ocupar importantes cargos en empresas muebleras, aseguradoras y televisoras, fundó la tienda Aldape y Asociados, dedicada a satisfacer necesidades de maquinaria para aplicaciones comerciales en el ramo de hotelería, restaurantes y comedores industriales. “Cuando era Gerente de la Tele Cadena Mexicana en Coahuila, Chihuahua y DF, me ofrecieron un puesto de mayor jerarquía que implicaba un cambio de residencia, pero mis hijas y esposa me aconsejaron quedarme, y por el bien de mi familia decidí abrir mi propia tienda en Torreón”.

Ingeniero Industrial, Don Roberto ha logrado hacer de su trabajo una actividad que en lugar de sacrificios implica gusto y alegría. “Este negocio lo inicié porque en su momento no existía alguien que proporcionara un servicio parecido. Al principio nos dedicábamos a la venta de aparatos refrigeradores. Al pasar de los años, abrimos más sucursales y surgió la competencia. Ha sido una lucha constante, pero estoy seguro de que el mayor éxito para un hombre es trabajar en lo que le gusta, porque nunca nadie ha triunfado sin hacer lo que ama”.

Además de consolidarse en la región, Aldape y Asociados cuenta con sucursales en Parral, Delicias, Chihuahua, La Paz, Morelia, Lázaro Cárdenas, Uruapan y Zamora. En 1999 Don Roberto construyó dos naves industriales correspondientes a Cima Metales, planta dedicada a la fabricación y diseño de equipos de acero inoxidable. “La crisis de 1990

fue muy complicada y tuvimos que hacer ajustes para seguir adelante, así que construimos una planta para fabricar nuestros propios muebles de acero, desde ese momento nos levantamos aún más y hoy en día somos capaces de ofrecer soluciones para cada uno de los problemas de nuestros clientes. La gente viene conmigo, explica su necesidad y yo le diseño y construyo un aparato que le permita seguir viviendo. Nuestro objetivo es darle trabajo a la gente, ayudarlos a ser autosuficientes y exitosos”.

Apasionado por la adrenalina de iniciar un nuevo proyecto, en 1989 Don Roberto partió a Morelia para comenzar un negocio de venta de partes de aviones. “Me gustan las aventuras, así que creé un yonke de aviones. Como tenía va-



“Nunca alguien ha triunfado sin hacer lo que ama”

rios contactos con aseguradoras, ellos me reportaban la caída de un avión y yo iba a comprar las partes que seguían funcionales. Me gustaba mucho, conocí mucha gente e historias, y me iba bastante bien. Lamentablemente tuve que dejarlo porque empecé a detectar riesgos con las leyes estadounidenses, así que regresé a La Laguna”.

Hoy en día, con más de 30 años en el mercado, ha logrado consolidar todos sus negocios con el apoyo y confianza de clientes de gran nivel entre los que destacan Peñoles, Lala, Soriana, Tyson, John Deere, Takata y Chilchota. “Para lograr el éxito se requiere hablarles con claridad a los clientes y aprender que no importa su posición social o como luzcan, todos merecen el mejor trato. Pero sobre todo, creo que la perseverancia es la clave para llegar lejos, debes comprender que aunque parezca difícil continuar con el negocio, una gota de agua puede perforar una roca”.♥



Juan Gramillo, Manuel del Bosque y Alejandro Teele

Taco con Botas

Envueltos en leyendas medievales, música de violines y una gran dosis de buen humor, Alejandro Teele, Juan Gramillo y Manuel del Bosque se encuentran detrás del estilo fresco, juvenil y divertido que caracteriza al Taco con Botas, unidos por el objetivo de poner en alto la gastronomía mexicana con elementos culturales de gran tradición.

Con estudios en Alta Dirección de Empresas, Mercadotecnia y Relaciones Industriales, respectivamente, dieron inicio al proyecto en noviembre del 2009, teniendo como primeros objetivos

reunir a la gente indicada, idear un concepto original y fijar un sabor inigualable.

“El Taco con Botas es una experiencia mágica que te transporta a un mundo fuera de lo convencional a través de la ambientación del restaurante, personajes, nombres y elaboración de platillos, además del excelente y cálido servicio”.

Dirigido a aquellos que no se conforman con un simple taco, sino que buscan una experiencia legendaria, el principal reto que debieron sortear fue ganarse el cariño y preferencia de los laguneros en tan corto tiempo, sobre todo tratándose de una región tan competitiva en el ámbito restaurantero, especialmente en taquerías.

“Nos dimos cuenta de que podíamos tener éxito cuando nos volvimos la excusa perfecta para reunir a la familia y a los ami-



Fotografía por Arturo Morán

“Nos dimos cuenta de que podíamos tener éxito cuando nos volvimos la excusa perfecta para reunir a la familia y a los amigos de todas las edades”

gos de todas las edades. Nos sentimos afortunados y agradecidos de estar rodeados de una sociedad tan participativa y positiva”.

Con dos sucursales en la ciudad, y gran aceptación de los laguneros, hoy tienen como planes próximos llevar el concepto y sabor a todos los rincones de México, confiados en que con esfuerzo, trabajo e innovación se puede enamorar a los clientes.

“El mayor impulso para seguir ofreciendo calidad en el servicio continúa siendo la satisfacción de la gente que nos visita, además de la tranquilidad de ver a un equipo de trabajo entregado, comprometido y con pasión para crear una experiencia única en cada uno de nuestros clientes”.

“Hoy definimos el Taco con Botas como mexicano, mágico y con sabor; sabemos que nos encontramos en una etapa de maduración y crecimiento, y tenemos muchísimas ganas de aprender y crecer como personas”.♥

EVERYONE CAN **BOLT**

Los goleadores Kun Agüero y Dribé Peralta, el gran golfista Rickie Fowler y el conductor de Fórmula 1 Fernando Alonso se unen para hacer cada deporte más rápido que nunca. Es tiempo de dejar de correr y comenzar a ser como el rayo.



ENCUENTRA TODOS LOS DEPORTES CON LA VELOCIDAD DEL RAYO
LATAM.PUMA.COM/EVO SPEED

SE VENDEN EN THE PUMA STORES, TIENDAS DEPORTIVAS Y TIENDAS DEPARTAMENTALES.

EVO
SPEED

PUMA
puma.com



Ranulfo Ramírez

Gerente Regional Norte de Mars México

Fotografía por Arturo Morán



Como un profesionalista inquieto y exigente se define a sí mismo Ranulfo Ramírez, Gerente de Ventas de la Zona Norte de Mars México. Capaz de aprender tanto de los éxitos como de los errores y con el deseo de seguir creando factores diferenciadores frente a la competencia, está seguro de que con esfuerzo, constancia y dedicación es posible cumplir todas las metas.

Iniciando su vida laboral en Phillip Morris México como Líder de Zona, Ranulfo ingresó hace más de cuatro años a Mars, empresa enfocada en los mercados de chocolate, petcare y wrigley, con marcas registradas como Pedigree, Whiskas, Snickers, Milky Way y M&M, entre otras.

“Comencé como Ejecutivo de Ventas en la región de Torreón, Durango y Zacatecas, y se me presentó una oportu-

“Para mí la perseverancia es constancia, buscar siempre llegar al objetivo, alcanzarlo y reinventarse”

nidad como Ejecutivo Cuenta Clave en Monterrey atendiendo a los principales clientes de la región noreste del país, obtuve excelentes resultados, lo cual me abrió las puertas para ocupar la Gerencia de la Región Norte, la cual tiene un peso muy importante dentro del canal a nivel nacional”.

Ranulfo admite que conforme fue creciendo en responsabilidades experimentó inquietud por los nuevos retos; un alto sentido de competitividad, útil para no doblegarse ante la adversidad; pero sobre todo, gran satisfacción al saber que el desempeño del trabajo realizado había sido reconocido. Además, confiesa que uno de los grandes retos que enfrentó fue superar la brecha generacional para convertirse en líder de un equipo al que ya pertenecía.

Teniendo a su cargo Durango, Coahuila, San Luis Potosí, Tamaulipas, Nuevo León y la zona norte de Veracruz, Ranulfo acepta que lo que más disfruta de su trabajo es el trato con la gente, marcar la diferencia en la empresa, desarrollar el personal a su cargo, aprender algo nuevo cada día, y sobre todo, la libertad de realizar una actividad que ama.

Con perspectiva a futuro, espera madurar la región en todos los indicadores, generando un trabajo sostenible que muestre el éxito de cada uno de los asociados a su cargo y por consecuencia, la consolidación de sus marcas como la mejor opción de consumo en el mercado del macrosnack. “Dentro de mis planes de vida se encuentra seguir aprendiendo y desarrollar las habilidades que he ido adquiriendo a lo largo de mi carrera, así como generar la certidumbre por la cual la empresa ha confiado en mí”.

“Para lograr el éxito se requieren varios factores: definir objetivos, considerar el capital humano como la clave para llegar a las metas, motivar a los empleados, ser rentable y tener estrategias claras e innovadoras. Para mí la perseverancia es constancia, buscar siempre llegar al objetivo, alcanzarlo y reinventarse”.



PLAZA
Suites
MEXICO CITY

to Pool at home...

SUITES DE 1,2 Y 3
HABITACIONES
PARA LARGAS Y
CORTAS ESTADÍAS.

- Desayuno • Wi-Fi Internet •
- Aire Acondicionado •
- Centro de lavado en cada habitación •
- Ama de llaves • Cocina totalmente equipada •
- Televisión de cable •
- Lujosamente amueblados •
- Caja fuerte •
- Centro de negocios •
- Gym, jacuzzi •
- Ludoteca • Estacionamiento •
- Seguridad 24 hrs. •
- Un IPAD en cada habitación •



Av. Paseo de la Reforma #77 C.P. 06030 México D.F.
Tel. 5998.0101 y 01 800 687.5292
info@plazasuites.com.mx / www.plazasuites.com.mx





Francisca Morales de la Fuente

Presidenta de Fundación Down de La Laguna

En 1990 la Doctora Francisca Morales conoció la sensación de ser madre de un niño con síndrome de Down. Acompañada del desconcierto inicial, tuvo la fortuna de encontrar una fundación que representó el pilar más grande para luchar por la felicidad de su hijo: Fundación Down de La Laguna, cuyo objetivo es apoyar a los niños que lo padecen y a sus familias, mediante un nuevo modelo de desarrollo basado en la integración familiar, escolar y social.

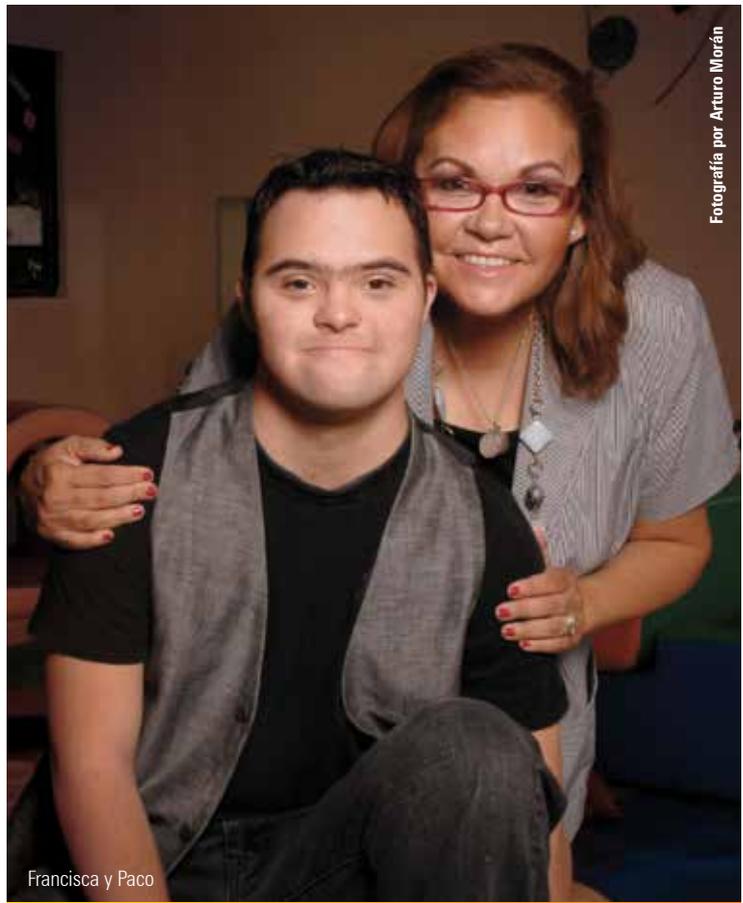
“La fundación inició en 1990 gracias a la iniciativa de Claudio Estens de la Garza y su esposa Rosa Fernández (q.e.p.d.) ante el nacimiento de su hijo David. En diciembre de ese mismo año nació Paco, mi hijo, y fue al año siguiente, en 1991, que varios nuevos padres nos integramos al Consejo Directivo de la asociación”.

Paquita, como la llaman con cariño, fue nombrada Presidenta del Consejo en 1994 y Directora Ejecutiva en el 2006, desde entonces ha debido superar el gran reto de cambiar los paradigmas existentes, propiciando que los padres apoyen a su hijos para ser los protagonistas de su propia vida.

“Les aconsejo a los jóvenes que no tengan miedo de compartir sus talentos y juventud, y que trabajen por el bien social dentro de la actividad que realizan”

“El primer obstáculo fue enfrentar la cultura de rechazo y exclusión hacia las personas con discapacidad; además, luchar por los derechos de nuestros hijos, ya que no se les consideraba como seres humanos dignos de poseerlos; esto aunado al desconocimiento de su capacidad de aprendizaje y a la falta de atención médica”.

Durante 22 años, la asociación ha proporcionado servicios de atención a niños con síndrome de Down desde los 40 días de nacidos, desarrollando al máximo sus capacida-



Francisca y Paco

des y propiciando su integración al entorno familiar, escolar, social y laboral. “Mi esposo y yo coincidimos en que si Paco nació el mismo año que la fundación, y nos guió hacia ella, era porque Dios quería ponernos al servicio de los demás niños como él. Con gusto confieso que hemos cambiado la percepción de la gente, nuestros niños ahora pertenecen a una sociedad que respeta y acepta la diversidad”.

Hoy la asociación atiende a 70 familias por ciclo escolar; entre sus grandes logros se encuentran la construcción y equipamiento del Centro de Desarrollo Psicopedagógico, la Campaña DOY AMOR que funciona a través de padrinos y el calendario anual de concientización.

“Ver a los niños felices en el Centro, a sus mamás contentas después de la sorpresa del principio y constatar el milagro de los proyectos realizados gracias al esfuerzo y cooperación de muchos corazones y voluntades, esas son algunas alegrías que nos da el servicio por los demás. Agradezco a nuestros padrinos por su apoyo cada año y a Dios por la familia que me dio, porque me ha llenado con amor, retos, ilusiones y trabajo”.♥

NUEVO DODGE DART 2013.

Destinado a conquistar el segmento de los autos compactos



UTOLASA



Bldv. Independencia 1000 Ote **Tel. 747-2600**
www.autolasa.com.mx



autolasa torreon

GRUPO
VALMUR



Julia Urbietta Machado de Araluze

Restaurante Casa Doña Julia de Bilbao a Torreón



Fernando M. González Ruiz
Licenciado en Comunicación

Fue Director del diario *Noticias* y ha sido colaborador de *El Siglo de Torreón* y *La Opinión*. Participó en el comité organizador de los festejos del Centenario de Torreón. Ha publicado el libro *Cuéntame tu historia*. Tiene un amplio conocimiento de personajes de la región, sobre todo relacionados con los negocios y la filantropía.



Conoció a Jesús Araluze Valverde, de Castrejana, pequeña aldea cercana a Bilbao, que con su hermano Sotero se dedicaba a la agricultura, trabajando en los ranchos La Niña, La Pinta, La Santa María y Lequeitio. Contrajeron matrimonio, sin dejar descendencia. Juan enfermó de cáncer en los ganglios y falleció a la temprana edad de 33 años. Viuda, Julia recibió el apoyo de la señora Borque, quien a su retorno de España le ayudó a poner un comedor español en una casa propiedad de Don Ángel Fernández, en la Matamoras con Rodríguez.

Pronto el lugar fue conocido como Casa Doña Julia, donde servían platillos típicamente españoles como caldo de verduras, alubias, lomo con puré y ternera, y los jueves y domingos, días especiales, paella valenciana, fabada asturiana y callos a la madrileña. Los postres como el arroz con leche, natillas, flan y brazo gitano eran una delicia. Platos abundantes y precios razonables, además del toque mágico y la sazón de Julia, hicieron de su comedor un sitio obligado a visitar por clanes familiares, grupos de españoles solitarios donde convivían alegremente y viajeros que visitaban Torreón.

Hay personajes que sin saberlo, honran y prestigian al lugar donde residen simplemente porque lo que hacen tan bien, que generan fama y popularidad. Tal es el caso de Julia Urbietta Machado, nacida en Bilbao, España, en 1902. Educada en las tareas del hogar, encontró en la cocina su mayor habilidad y gusto. Una acaudalada familia española que residía en el DF y con gran actividad en los altos círculos sociales, la invitó a hacerse cargo del manejo y organización del servicio de cocina, cava de vinos, detalles finos y personal requerido para los constantes eventos ofrecidos a sus múltiples invitados.

Esta familia recomendó ampliamente a Julia para atender un llamado de Doña Lola Borque, quien emprendería un viaje a España con su pequeña hija Delia por tres años. Ya en Torreón, Doña Lola la invitó a “hacerles casa” a sus hijos Francisco y Armando, ocupando la residencia de la calle Matamoras, esquina con avenida Colón, donde además recibían continuamente a paisanos que eran invitados a comer.

“Dama afable, apacible y amena en su charla, se sentía orgullosa al ver a la gente disfrutar de su cocina”

La edad la obligó a dejar el comedor y lo traspasó “con todo y triques” a la familia Llavona, que lo rebautizó como El Horreo Casa Doña Julia, hasta su definitivo cierre. Julia siempre contó con la ayuda de Elvira, su hermana, quien cuidó de ella hasta su muerte, en enero de 1985. Vivió sus últimos años en el Edificio Esparza, pues no quería tener casa propia porque, decía, “los ladrillos atan”, pensando en regresar algún día a su natal España; sin embargo, cambió de parecer y decidió morir en Torreón, la ciudad que le había dado tanto.

Dama afable, apacible y amena en su charla, se sentía orgullosa al ver a la gente disfrutar de su cocina. Todos sus bienes fueron donados a la Casa del Anciano Samuel Silva y a la Casa de la Madre Lola. Ésta es la historia mínima de Julia Urbietta Machado, quien con los sabores de Doña Julia dio fama y prestigio a Torreón.♥

Fuentes: Gracias a María del Carmen Araluze Garrido, sobrina de Julia, quien mantiene vivos sus recuerdos, y tuvo la amabilidad de proporcionarme la fotografía que aparece en este artículo. Gracias a Doña Delia Martín de Gómez e Íñigo Belausteguigoitia López de Lerena por sus consejos.



Oftalmología
Del Rosario

Paseo de la Costa No. 915
Col. Campeste La Costa
721.2227 / 721.5252
oftalmologiadelosrosario@yahoo.com.mx



GET YOURS

BURBERRY BOSS HUGO BOSS BURBERRY BVLGARI GIORGIO ARMANI
CHANEL DOCK DENHAM CALVIN KLEIN GUCCI HARTLEY MADE IN ITALY L'ORÉAL

Facebook/Oftalmologiadelosrosario / Enterate de las mejores promociones





Líderes *telcel*

Helda Ruiz Olivares

Al frente de nikkori, sabe que la comunicación constante es vital para la coordinación de los detalles y la satisfacción del cliente.



En el difícil proceso de la revisión de múltiples factores, la telefonía móvil ha sido una herramienta primordial en su trabajo. “Utilizo muchísimo el celular, por un lado me permite estar en contacto con mi personal y solucionar de inmediato problemas operativos, y por otro, puedo comunicarme rápidamente con los franquiciarios. El teléfono se ha convertido en la principal herramienta para estar pendiente de todos los detalles; por ejemplo, gran parte de los ingredientes que utilizamos en nikkori provienen del mar, cuando los proveedores logran pescar el material que necesito me hablan en el instante, la comunicación tiene que ser inmediata, pues ese mismo día debe llegar fresco al restaurante”.

“*telcel* ha desarrollado a tal nivel la tecnología, que es complicado imaginar algo más elevado”

Usaria de la última tecnología, Helda comenta que la telefonía móvil cuenta con una amplia gama de herramientas que le permiten coordinar a la perfección cada aspecto importante en el restaurante. Dentro de sus aplicaciones favoritas está la mensajería instantánea, la lectura de correo electrónico y el seguimiento de ubicaciones mediante mapas y GPS. Hoy en día puede asegurar que sin *telcel* el desarrollo de sus actividades sería muy diferente.

“Ni siquiera me imagino el futuro de la telefonía móvil. *telcel* ha desarrollado a tal nivel la tecnología, que es complicado imaginar algo más elevado”.

Con la importante misión de llevar a los paladares laguneros una experiencia fresca, agradable e inolvidable, Helda demuestra que el arte culinario es una de las más bellas ocupaciones para el ser humano.

Licenciada en Comercio Internacional por el ITESM Campus Monterrey y con estudios en Europa, tuvo la idea de liderar la franquicia nikkori en Torreón mientras estudiaba en la capital regia, al darse cuenta de que en La Laguna no existía un concepto parecido.

Con la presión característica que acecha a los líderes de la industria restaurantera, vive el día a día coordinando cocineros, meseros, gerentes e ingredientes, encaminando todos sus esfuerzos a ofrecer el mejor de los servicios, garantizando un puesto de preferencia entre sus clientes. “Una de mis principales preocupaciones es contar con ingredientes frescos, únicos y deliciosos, para lograrlo me he rodeado de muchos proveedores del extranjero, quienes me otorgan el material para continuar con el sello característico del restaurante: la frescura y calidad”.



NOKIA N9

Cámara: 8 MP enfoque automático, Carl Zeiss con flash LED 2x

Pantalla touch: curva ClearBlack de AMOLED de vidrio, 3.9" de 854 x 480 pixeles integrada perfectamente en una carcasa de una sola pieza

Peso: 135 g



BUICK

GMC

Surman Saturno



LACROSSE PERFECTOS PARA TI ENGLAVE



18 MESES SIN INTERESES*

buickgmctorreon.com.mx

Bld. Rodríguez Triana #1882

Fracc. La Merced Torreón, Coahuila

Tel 705.9090



*Aplicar Restricciones





Peter Higgs

Científico revolucionario

Ilustración por Héctor Alarcón Habif

Gracias a sus contribuciones estamos a puntos de entender a fondo la naturaleza de todos los elementos que constituyen el Universo, tal y como lo conocemos.

NACIÓ EL **29 DE MAYO DE 1929** EN **NEWCASTLE, TYNE Y WEAR, REINO UNIDO**. SU NOMBRE COMPLETO ES PETER WARE HIGGS.

SE GRADUÓ DE FÍSICA EN EL **KING'S COLLEGE** DE LONDRES.

LA MAYOR PARTE DE SU FORMACIÓN PRIMARIA LA TUVO EN CASA. A LOS 17 AÑOS INGRESÓ A LA **CITY OF LONDON SCHOOL, ESPECIALIZÁNDOSE EN MATEMÁTICAS**.

LLegó a ser **COLABORADOR DE INVESTIGACIÓN SENIOR** EN LA **UNIVERSIDAD DE EDIMBURGO**.

AL CENTRAR SU **INTERÉS INVESTIGATIVO EN LA MASA**, DIO ORIGEN A LAS TEORÍAS QUE COMPRENDEN EL LLAMADO **CAMPO DE HIGGS**.

EN **1964** PROPUSO LA TEORÍA DEL BOSÓN DE HIGGS, POPULARMENTE CONOCIDO COMO LA **"PARTÍCULA DE DIOS"**, PARA EXPLICAR POR QUÉ LA MATERIA TIENE MASA Y ESTÁ CONSTITUIDA COMO LA CONOCEMOS.

LOS **ÚLTIMOS EXPERIMENTOS** EFECTUADOS HAN MOSTRADO CON **MÁS DE 99% DE PROBABILIDAD** LA EXISTENCIA DE UNA PARTÍCULA QUE CORRESPONDE AL BOSÓN DE HIGGS, LO QUE SIGNIFICARÍA EL HALLAZGO QUE COMPLETARÍA EL ROMPECABEZAS DEL MODELO ESTÁNDAR DE LA FÍSICA.

EL **DESCUBRIMIENTO** DEL BOSÓN DE HIGGS ES TAN **IMPORTANTE PARA LA FÍSICA** COMO EL **DESCUBRIMIENTO DEL ADN** LO FUE PARA LA **BIOLOGÍA**.

A SUS 84 AÑOS EL **PROFESOR HIGGS** PODRÍA SER RECONOCIDO CON EL **PREMIO NOBEL DE FÍSICA**.

$$\begin{aligned}
 v_1 &= \frac{v_1 + v_2}{1 + \frac{v_1 v_2}{c^2}} \\
 E &= \frac{pc}{\sqrt{1 - \frac{v^2}{c^2}}} \\
 E &= \gamma mc^2 \\
 E &= \sqrt{p^2 c^2 + m^2 c^4} \\
 \Delta t &= \Delta t_0 \sqrt{1 - \frac{v^2}{c^2}} \\
 \frac{d\mathbf{p}}{dt} &= \frac{d}{dt} \left(\frac{m \mathbf{v}}{\sqrt{1 - \frac{v^2}{c^2}}} \right) \\
 \mathbf{F} &= \frac{d\mathbf{p}}{dt}
 \end{aligned}$$



PUEDES PENSAR
EN CAMIONETAS

0
**PUEDES TENER UNA
CAPTIVA SPORT**



2.4 LS AUTOMÁTICA

DESDE \$3,999¹⁾

Mensuales

Descuento en operaciones de contado hasta: **\$17,000²⁾**



CONTACTO

BLVD. MIGUEL ALEMÁN 400 PONIENTE COL. CENTRO, GÓMEZ PALACIO DURANGO

TEL. (871) 175 02 03

<http://www.chevroletsummitlaguna.com.mx/>



CHEVROLET GÓMEZ PALACIO

1) Véase para Captiva Sport paquete "W" 2012. Vigencia del 1 al 31 de Agosto 2012. Plan de financiamiento aplica con Ally Credit, S.A. de C.V., BOPOM E.N.R. (en lo sucesivo Ally CreditSM) con un enganche de \$123,600 pesos sobre un precio de lista a un plazo de 60 meses y 5 pagos irregulares de \$10,000 pesos, cada Diciembre. Tasa fija anual del 13.04%. Los pagos irregulares incluyen la mensualidad del mes. CAI del 15.8% para fines informativos y de comparación. Para mayor información sobre los planes de financiamiento, requisitos de contratación y comisiones con Ally Credit, consulte www.ally.com.mx. No incluye seguro, seguro de vida ni comisión por apertura. Consulta modelidades, términos y condiciones en chevrolet.mx o con tu Distribuidor Autorizado Chevrolet. Para mayores informes llama al Centro de Atención a Clientes Chevrolet al 8329 0511 o Llámanos costo al 01 800 495 0511. La fotografía que aparece es de uso ilustrativo. Los certificados expuestos son en moneda nacional.

2) Véase aplicando el descuento al precio de lista.



LOOK PARA oficina LOS BÁSICOS



Por Paulina Giacomán
Diseñadora y Asesora de Modas

EL BLAZER

MASSIMO DUTTI
Al escoger un blazer casual puedes jugar mucho con la tela, textura y forma. Llévelo al cuerpo y cuida siempre que la medida de las mangas sea la correcta.



LA CAMISA

1 *MASSIMO DUTTI*
2 *THOMAS PINK*
El azul y el blanco son los colores más fáciles de combinar, pero te recomendamos experimentar con otros tonos como el rosa o el morado para quitarle monotonía a tu look. Las rayas y los cuadros son perfectos para lucir casual.



1



2



EL PAÑUELO

CAROLINA HERRERA
Refleja un toque diferente agregando un pañuelo. Si tu camisa es lisa, puedes elegir un pañuelo con textura, ya sea con rayas, cuadros, puntos o estampado. Pero si tu camisa no es lisa, elige un pañuelo que sí lo sea.

LAS MANCUERNILLAS

TIFFANY & CO.

Estos pequeños accesorios le dan un toque muy distintivo a tu *outfit*. Puedes divertirte llevando estilos y formas novedosas como éstas, de animales.



EL PANTALÓN

1 LACOSTE

2 MASSIMO DUTTI

Los caquis no pueden faltar. Son cómodos, versátiles y fáciles de combinar. Cuida siempre la bastilla: traerlos más largos o más cortos de tu medida se ve de muy mal gusto.



EL RELOJ

SALVATORE FERRAGAMO
Los de correa de piel son los favoritos para este tipo de ocasión, ya que pueden ser elegantes y casuales a la vez. Olvídate de los de plástico: no estás haciendo ejercicio.



EL CINTO

CAROLINA HERRERA

Lo puedes llevar de piel, de gamuza, liso o trenzado. Que la hebilla sea siempre sobria y de tamaño mediano. Las grandes déjalas para los jeans.



LOS LENTES

ZARA

Los modelos con forma redonda y armazón de pasta están muy de moda. Irán perfectos para tus comidas de negocios.



EL MALETÍN

SALVATORE FERRAGAMO

Es esencial para llevar todas tus pertenencias en orden y no llegar a tu oficina o a una junta con las cosas en las manos. Busca un modelo cómodo como éste, ya que además de tener una asa corta, cuenta con otra larga para colgarlo al hombro.

LOS ZAPATOS

ZARA

Puedes jugar también con el material de tus zapatos. Llévalos de gamuza o piel, tipo mocasines o bostonianos, pero revisa que siempre estén muy limpios.



LA LOCIÓN

DOLCE&GABBANA

Considérala como una prenda más. Así como no puedes salir de tu casa sin camisa ni pantalones, tampoco puedes prescindir de la loción. Refleja limpieza y cuidado personal.

www.massimodutti.com
www.thomaspink.com
www.carolinaherrera.com
www.tiffany.com.mx
www.ferragamo.com
www.zara.com
www.dolcegabbana.com



Los Jeans que quieras desde \$699

LA
LIBERTAD
DE SER
INDEPENDIENTE.

DEL 10 AL 16 de SEPTIEMBRE
FESTEJAMOS
CON UN

15%
DE DCTO.

EN TODA LA TIENDA.

*Aplican restricciones

VR
VINTAGE
REVOLUTION
ESQUINA 3

 Vintage Revolution

 vintagejeans



POLO & EQUITACIÓN

Por **Paulina Giacomán**
Diseñadora y Asesora de Modas

Si hay deportes que, además de destacar por su práctica brillan por su gran estilo, definitivamente son el polo y la equitación. Estas dos elegantes disciplinas que podrían parecer muy similares pero que en realidad son muy distintas, comparten, además del caballo, varios elementos que pueden ser utilizados para su entrenamiento, como los que aquí te presentamos. Una selección de lo mejor para estar siempre a la moda e impecable... inclusive en el deporte.



◀ *PLAYERAS
LA MARTINA*

*PANTALONES
MARK TODD*



PLIEGO

GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO

GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

PLIEGO

GENÉRICO

PLIEGO
GENÉRICO

Revueltas

2012

DEL CINCO AL VEINTINO DE OCTUBRE
DOS MIL DOCE



ANA MOURA
FADO
PORTUGAL



AURELIO AND
THE GARIFUNA SOUL BAND
GARIFUNA
HONDURAS



ANA MARÍA JOPEK
JAZZ
POLONIA



EL NUNANA
ANILIMA
TANGOR, ARGENTINA



MEERA PRASAD
CÍTARA
INDIA

PAIS INVITADO
Argentina

ESTADO INVITADO
Oaxaca

MUNICIPIOS INVITADO
Poanas y Guanaceví

DURANGO
www.visitadurango.com.mx

© 01 800 624 6567

MÉXICO
¡Se Sigue!
MEXICANA

*Este programa es público, salvo a cualquier partido político. Queda prohibida su uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



Hacienda Los Laureles Oaxaca

SERVICIOS

- Tamazol mixteco-zapoteca
- Tours guiados
- Spa
- Clase de cocina oaxaqueña

Rodeada de montañas y bosques, Hacienda Los Laureles, construida en 1800, ofrece a sus huéspedes el sabor del estilo mexicano, en un ambiente único que se respira en sus magníficos puentes y columnas, su elegante mobiliario y un servicio excepcional. Relajación y el plá-

cido contacto con la naturaleza son dos principios clave para los propietarios de esta hacienda, después de un delicioso descanso en las lujosas recámaras decoradas con maderas finas, estará listo para adentrarse en la mítica ciudad de Oaxaca.



EL HOTEL

El edificio fue construido a principios del siglo XIX y ha sido restaurado para integrarse perfectamente con sus extensos jardines entre finas, mangas y cignos, donde sus huéspedes pueden disfrutar de un desayuno o almuerzo, o bien, relajarse al calor del gran ventanal en forma de "traza de cristal" y descansar a la sombra de sus extensas terrazas.

ATRATIVOS

- Zona arqueológica de Monte Albán
- Ex convento de Santo Domingo de Guzmán
- La Coahuatza (julio)
- Árbol de Santa María del Tule
- Cerro del Parícuti

PAQUETES

Desde
\$205
hasta
\$325

dólares con descuentos en todas las temporadas, excepto del 20 de diciembre al 4 de enero



CONTACTO

Hidalgo 21, San Felipe del Agua
T. (951) 501-5300

- ✉ bookings@hotelhaciendaloslaures.com
- 🌐 www.hotelhaciendaloslaures.com
- 📱 @HLaures
- 📍 Hacienda los laureles

**carnes
la laguna**



El riquísimo sabor de

**LA MEJOR CARNE DE MÉXICO
EN UN CORTE TOMAHAWK**



TORREÓN • GÓMEZ PALACIO • ASHUASCALIENTES • DURANGO • CHIHUAHUA
GUADALAJARA • DF. ANZURES Y SATELITE • QUERÉTARO • ZACATECAS

COCINA CON DISTINCIÓN

*La más especial
del país*

“ No hay amor más
sincero que el amor
a la comida ”

GEORGE BERNARD SHAW

Comer es probablemente la actividad más honesta en la cual un ser humano puede participar. El resultado del platillo se evidencia instantáneamente en el rostro del comensal, no hay forma de fingir el deleite u ocultar el disgusto.

Esta honestidad incluye el hecho de que la persona está consciente de que aquello que se encuentra en su plato, acabará en su cuerpo. Esa dicotomía es lo hermoso de la comida: es una fuente de placer y supervivencia.

En esta edición, PLAYERS of life presenta una distinguida lista de restaurantes conceptuales, establecimientos que buscan ir más allá de ofrecer a sus clientes una comida rica, para proporcionarles una experiencia culinaria dotada con esencia, alimentos que significan algo y que se gozan más allá del paladar.

Se podría decir que la primera comida conceptual fue la magdalena proustiana a finales de 1800, la cual al comerla transportó a Proust a su niñez, y lo inspiró a escribir su gran obra *En busca del tiempo perdido*, una metáfora digna de los esfuerzos que emprenden los restaurantes cuyo

El inicio de los **restaurantes conceptuales** se remonta a los años 60, algunos lo asocian con **El Bulli de Ferrán Adriá**

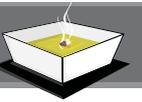
objetivo es provocar un sentimiento, una sensación a través de sus platillos.

El inicio de los restaurantes conceptuales se remonta a los años 60 (algunos lo asocian con El Bulli de Ferrán Adriá). Sin preocuparnos demasiado sobre el lugar exacto donde haya podido empezar el movimiento, lo relevante es que surgió con el fenómeno globalizador, y sus tendencias de fusión y nacionalismo, características que en algunos casos toman lo mejor de varias culturas para generar platillos nunca vistos, o bien, pretenden rescatar, modernizar e inmortalizar platos nacionales, todo para dotar a su creación de un concepto, un significado, una razón de ser.

Las opciones seleccionadas son ampliamente recomendables, y al experimentarlas no solo debe comerse con el gusto, sino con la totalidad de los sentidos, además de la imaginación y el intelecto.

Por Roberto Morris

Maestro en Políticas Públicas (London School of Economics and Political Science), Licenciado en Comunicación (Universidad Iberoamericana) y con posgrado (Escuela Libre de Derecho y John F. Kennedy School of Government de Harvard). Trabajó en Presidencia de la República y MAS Consulting Group. Fue Director de Promoción y Publicidad para el Fórum Universal de las Culturas (Monterrey 2007) y Director General Adjunto de Relaciones Institucionales de ProMéxico. Catedrático en el ITESM Campus Monterrey y profesor invitado en el ITAM. Ha publicado artículos en las revistas *CONfinés* y *Global Media Journal*, y obra literaria con Porrúa, Ediciones Sin Nombre, *Revista Este País* y suplementos culturales. Es Director Ejecutivo de Inteligencia y Estrategia de ByPower Group, agencia dedicada a la consultoría política.
Twitter: @RobertoMorris



LA LECHE[®] ALMACÉN GOURMET PUERTO VALLARTA, JALISCO



ATÚN DE LA BAHÍA

Sellado en paprika, canela y especias. Emulsiones de aguacate, tinta de calamar, betabel más chiles secos y mango con chile



Este centro culinario abrió sus puertas al público en el invierno del 2008. Se pensó como una experiencia emocional, única e irreverente. Un espacio monocromático que se presenta como un gran lienzo en blanco diseñado para exaltar el núcleo del concepto: la cocina del chef Alfonso Cadena. Este espacio neutral se vuelve camaleónico, ya que noche tras noche adquiere una personalidad diferente. Cuidadosamente pensado y tres ambientes, tres experiencias espaciales. Las estanterías son los elementos centrales del interiorismo, cuestionándonos en todo momento el concepto de belleza. Frascos, botes, tambos y latas son parte de esta gran instalación contemporánea, monocromática y minimalista, donde se abraza y asombra a los que habitan el espacio.



RACK DE CORDERO

En adobo de hierbas finas, más papitas galeanas, más polvo de zanahoria y lechuguitas baby



CHEF TITULAR

Alfonso Cadena Rubio, Chef Propietario

Estudios:

Diseño Gráfico en la Universidad Autónoma de Guadalajara. Estudios de cocina en la escuela Pacific Culinary Arts, en Vancouver, Canadá

Años de experiencia:

12

Trayectoria:

Diversos restaurantes en Canadá y La Leche

Programas televisivos:

Cadena+Cadena, Road Show, Veleiro al Caribe, Reacción en Cadena y Cocina de Playa

“ Mi
cocina es
visceral,
sin
tiempos ni
reglas ”

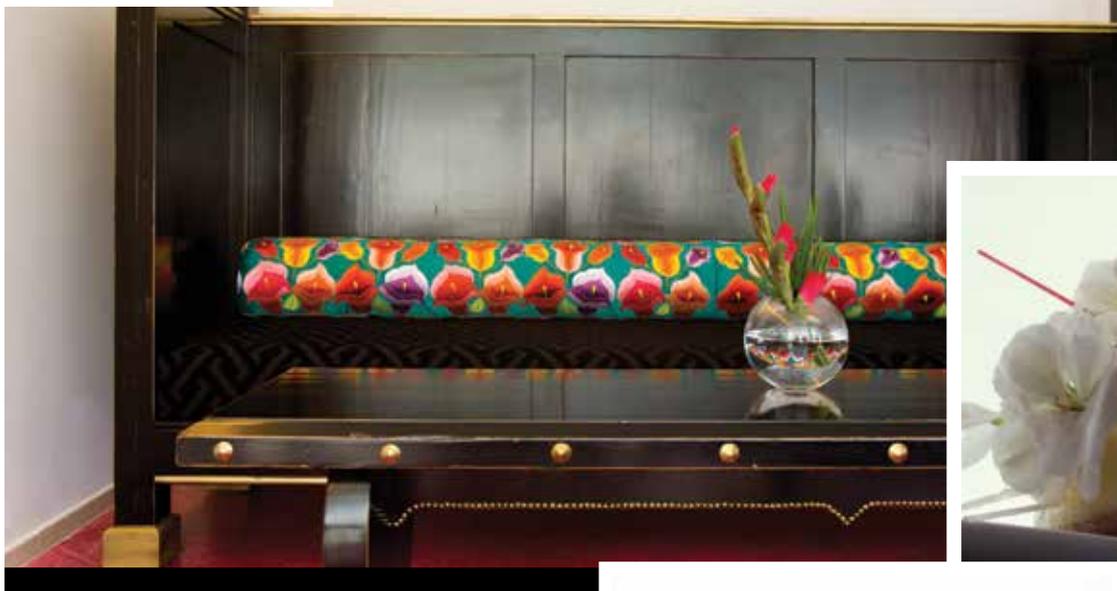
LA LECHE[®]

Contacto

Bldv. Fco. Medina
Ascencio km 2.5
Zona Hotelera Norte
T. (322) 2930 900
www.lalecherestaurant.com

DULCE PATRIA

MÉXICO, DF



MARÍA VA A LA FLORERÍA
Con galletas Marías, queso, guanábana y flores



Dulce Patria posee con orgullo la herencia de las costumbres urbanas mexicanas y un carácter gastronómico festivo y colorido. El salón comedor tiene la capacidad de albergar a 80 comensales, además de un bar de espera en el que se sirven pequeñas delicias frías y raspados de sabores mexicanos, con su coctelería propia elaborada a partir de licores nacionales. Esta experiencia culinaria invita a degustar maravillosos ceviches, tostadas, guisados coloridos, gaseosas, aguas frescas coronadas con flores, gelatinas decorativas, panes con especias, servidos en esa mezcla especial de porcelana y peltre azul. La carta de vinos refleja el apogeo de la enotecnia mexicana y por su comedor se pasea el carrito de las paletas heladas, con todo y campanitas, para hacernos sonreír y recordar la alegría.



PATO AL MOLE NEGRO
Chiles tostados molidos en metate con una de las carnes que más se usaban en la época virreinal



CHEF TITULAR

Martha Ortiz Chapa

Estudios:

Ciencias Sociales e Investigación sobre la Gastronomía en la Sociedad Mexicana

Años de experiencia:

Diez

Trayectoria:

*Águila y Sol
Dulce Patria*

“ En mi obra confluyen el talento y la sensibilidad, a partir de la cual invento nuevos universos ”



DULCE PATRIA
RESTAURANTE

Contacto

Anatole France 100
Col. Polanco
Delegación Miguel Hidalgo
México, DF
T. (55) 3300-3999
www.dulcepatriamexico.com

Lunes-sábado:
1:30 a 11:30 pm
Domingos:
1:30 a 5:30 pm



CASA OAXACA

OAXACA, OAX.



CHILE DE AGUA
Relleno de cabiche esrito
sobre espejo de sal

La cocina de Casa Oaxaca es una cocina contemporánea de autor, donde el Chef Alejandro Ruiz ha fusionado las especias, así como los cultivos, aromas y sabores de Oaxaca, creando una cocina gourmet. Ofrece una carta pequeña, pero equilibrada, con deliciosas propuestas de entradas, ensaladas, sopas, pescados y mariscos, carnes y pastas, platillos oaxaqueños acompañados de tortillas hechas a mano, ricos postres y pan de la casa. Su decoración es cultural oaxaqueña, donde se combinan obras de arte, sillas y mesas de fina madera, el restaurante es muy fresco y en su terraza podrá disfrutar de la majestuosa vista de la iglesia de santo Domingo de Guzmán, sobresaliendo sus hermosos cúpulas.



**HUCHIMANGO DE LA
CASA**
Delicioso huchimango
servido con flor de calabaza



CHEF TITULAR

Alejandro Ruiz

Expatriado:

Licenciado en Especialidad de Lengua
Extranjera por la Universidad Autónoma
Benito Juárez de Oaxaca

Años de experiencia:

21

Trayectoria:

Restaurante El Sol y la Luna, Hotel Santa
Fe Puerto Escondido, Hotel Camino Real
Oaxaca, Restaurante WU en Sorito y Casa
Oaxaca, entre otros

“

*La cocina tradicional
oaxaqueña no debe
perder su originalidad
y técnicas de
preparación a como
lo hacía la abuelita, la
mamá, la tía, etc.*

”

CASA OAXACA
EL RESTAURANTE

Contacto
Consejería 104-4
Col. Centro
T. (951) 516-8581
www.casa-oaxaca.com
elcaminoreal.com

SANTO COYOTE

GUADALAJARA, JALISCO



FILETE PEDRO ARMENDÁRIZ

Preparado al tequila, con hongos portobello y salsa de queso de cabra



Cada rincón del Santo Coyote narra la fusión de dos razas en Nuevo México, que dieron origen a la cocina criolla y a nuestra cultura pagana llena de misterio. Las trece tribus sioux y la cultura navajo orientan al visitante para que encuentre lo que busca al amparo de sus ancestros. El tipo de comida que ofrecen es fusión mexicana, creación original del Chef Ejecutivo Joaquín Rodríguez. La obra artística que cubre cada espacio del restaurante es creación del artista Hugo Ayvar, generando una atmósfera fascinante que hechiza desde el primer instante. Su distribución y arquitectura tiene bases en el feng shui tibetano y distribuye sus áreas de acuerdo a la alineación de los chacras en el ser humano, relacionando la armonía entre Dios, naturaleza y hombre, es por esto que cada espacio está pensado para que los invitados se sientan como en casa.



PECHUGA PIJAMA

Marinada a las finas hierbas bañada en salsa de mandarina con un toque de chile de árbol y tropezos de pimienta

CHEF TITULAR

Joaquín Rodríguez

Estudios:

Autodidacta

Años de experiencia:

33

Trayectoria:

San Angelin Restaurant, Mesón Picasso, Cacerola de México, Atlas Colomos, Fiesta Americana Guadalajara y Santo Coyote

“

Prepara los alimentos como si fueran para tu propia familia

”



SANTO COYOTE
RESTAURANTE

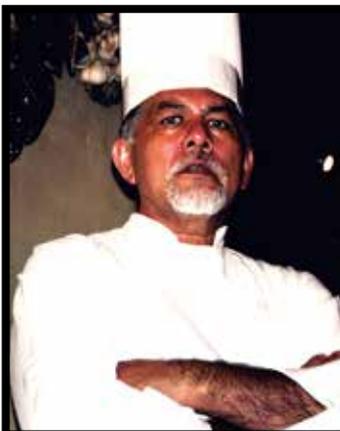
Contacto

Lerdo de Tejada 2379

Guadalajara, Jalisco

T. (333) 6168-472

www.santocoyote.com.mx/cms





CHEF HERRERA

RESTAURANTE MANICOMIO



ENFIELTO DE PUERTO
Cachete de puero ahumado
el moquite, con jicama y
aguacate, envuelto en hoja
de soja y aderezado con
reducción de vinagre de
Pedro Jiménez



Es de los restaurantes más eclécticos de Monterrey, Chef Herrera abrió sus puertas en mayo del 2012. Es rústico y cálido, ofrece el ambiente perfecto para disfrutar de su cocina en pareja o invitar a grupos de extranjeros que buscan conocer la cocina mexicana de vanguardia. El trato es personalizado y está a cargo del chef o de un jefe de sala que guiará al comensal en un viaje gastronómico de platillos bien ejecutados y vinos apropiados. La música es seleccionada por el chef de acuerdo a sus variados gustos, dentro de los cuales destacan jazz, rock pesado de los 70, música cubana y country norteamericana. El rango de costos por consumo individual va de 350 a 500 pesos.



COLA DE RES
Doña brewada en vino
blanco, servida en conchont
con cebada perfecta,
chípote y tomate. Un plato
clásico reinventado y
modernizado



CHEF TITULAR

Adrián Herrera
Español
Nacido en autochlocta
línea de experiencia:
12
Inspiración:
Fondo San Francisco y
Paso del Norte

“ *Expreso mi personalidad o inquietud creativa en mis platos; la base de éstos son las cocinas indígenas y regionales de México, más un toque de influencias internacionales variadas, notadamente la oriental* ”

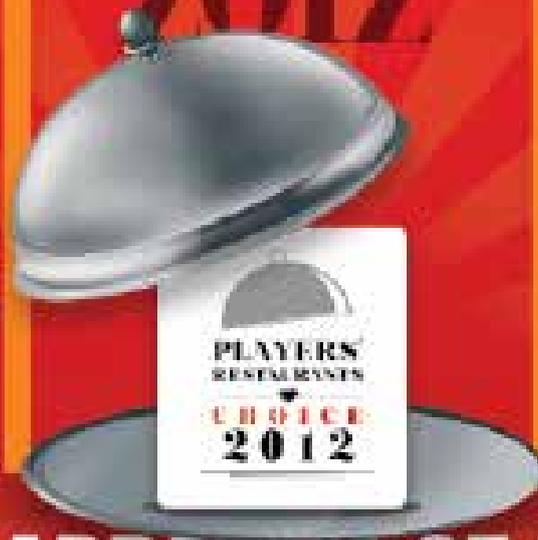
**CHEF
HERRERA**

Restaurante Conceptual

Contato
Pdo Orisco 114 local D4
T. (81) 6889-6708
y 6886-8680
www.chefherra.com
Facebook: ChefHerrera
Twitter: @chefherra

PLAYERS' RESTAURANTS CHOICE

2012



ESTE ARROZ YA SE COCIÓ...

La intención de los PLAYERS' Restaurants Choice es reconocer a los mejores restaurantes de la región, dividiéndolos en quince categorías; los candidatos de cada categoría fueron propuestos por el público en general durante la Etapa de Sugerencias, del 1 al 7 de julio, en nuestro website, y la decisión final la tomó el Consejo de los PRC 2012, conformado por expertos de la industria restaurantera. Como tenemos la creencia de que nuestros lectores son los jueces más calificados para decidirlo, se les invitó a votar a través de nuestra página web entre el 1 y el 15 de agosto.

Para premiar a quienes nos brindaron unos minutos de su valioso tiempo en elegir a sus restaurantes favoritos, tuvimos dos sorteos de pantallas LCD de 32", los cuales se efectuaron el 8 y 16 de agosto, respectivamente. Además, agradecidos por haber logrado sobrepasar la meta de los 10 mil votantes, sorteamos un iPad entre todos ellos.

Los restaurantes ganadores de las distintas categorías recibieron un reconocimiento que podrás ver colgado en la pared de sus establecimientos a partir de este mes. Conoce a los premiados en las siguientes páginas.



¿Sabías que...?

- > La 1era edición del certamen PRC se llevó a cabo en el 2011
- > Los miembros del Consejo 2012 de PRC Torreón son: **Homero Arras (Director de Gourmet Banquetes)**, **Juan Manuel Velázquez (Coordinador de Glion-UVM)** y **José Arriaga (Director Ejecutivo Adjunto de PLAYERS of life Torreón)**
- > De nuestros **más de 10,000 votantes** 52% fueron mujeres y 48% hombres
- > 81.86% de los participantes en las votaciones **tienen más de 22 años**

Te invitamos a visitar nuestro sitio web para obtener más información:
www.playersoflife.com



DESAYUNOS

Los establecimientos que se dedican a preparar la comida más importante del día y brindar un momento agradable para arrancar con energía.



Los Almuerzos del Cuate



COMIDA MEXICANA

Declarada Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO, esta categoría reconoce a quienes se empeñan en hacernos vivir nuestra cultura a través del paladar.

Tío Taco



CORTES

Los restaurantes especializados en ofrecer la carne más fina en sus diferentes estilos, para verdaderos conocedores.



Garufa



COMIDA ORIENTAL

Desde el lejano Oriente hasta nuestra mesa, los restaurantes chinos, vietnamitas, tailandeses o japoneses nos brindan sus sabores.

Oriental Grill



RESTAURANTE ÉTNICO

Englobamos a todos los restaurantes que nos comparten el sabor del viejo mundo y con sus alimentos nos transportan a España, Francia, Italia y Grecia, entre otros.



Baldoria



MARISCOS

Llamados en otras lenguas “frutos del mar”, los mariscos traen un toque especial a nuestras vidas, y esta categoría es para los restaurantes que mejor los sirven.



El Costeñito



COMIDA BAJA EN CALORÍAS

Cada vez más gente se preocupa por conservar la línea y tener mejor salud, por lo que los establecimientos especializados en comida light van cobrando mayor importancia.

Super Salads



RESTAURANTE DE HOTEL

Como parte de la Industria de la Hospitalidad, algunos de los mejores restaurantes de la ciudad se encuentran en un hotel.



Las Ventanas (Crowne Plaza)



AMERICAN GRILL

Restaurantes cuya especialidad es la comida americana como hamburguesas, ensaladas, alitas o costillas a la BBQ.

Applebee's



DE NEGOCIOS

Cualquier hora es buena para cerrar un trato cuando se acompaña de ricos alimentos, en los mejores restaurantes para hacer negocios.



La Majada



EL "NO TE LO PIERDAS"

El restaurante típico de la ciudad al que siempre quieres llevar a tus visitantes foráneos, y que extrañas al estar fuera.

Tacostao



REVELACIÓN DEL AÑO

El mejor restaurante que ha abierto sus puertas en el último año, sin importar su giro, a consideración del público en general.

Baldoria



MEJOR DECORACIÓN

Un restaurante no consiste solo en buena comida, pues un diseño o decoración agradable y original, siempre propicia momentos especiales.

Bistro Garden



DRINKS & COCKTAILS

No hay nada como tomar una copa de buen vino, un rico cocktail, cerveza o licor especial, en un restaurante que ofrece bebidas memorables.

La Casa del Panini



MEJOR SERVICIO

Uno de los aspectos más valorados por los comensales es sentirse bien atendidos, por eso buscamos reconocer a los restaurantes que se caracterizan por este atributo.

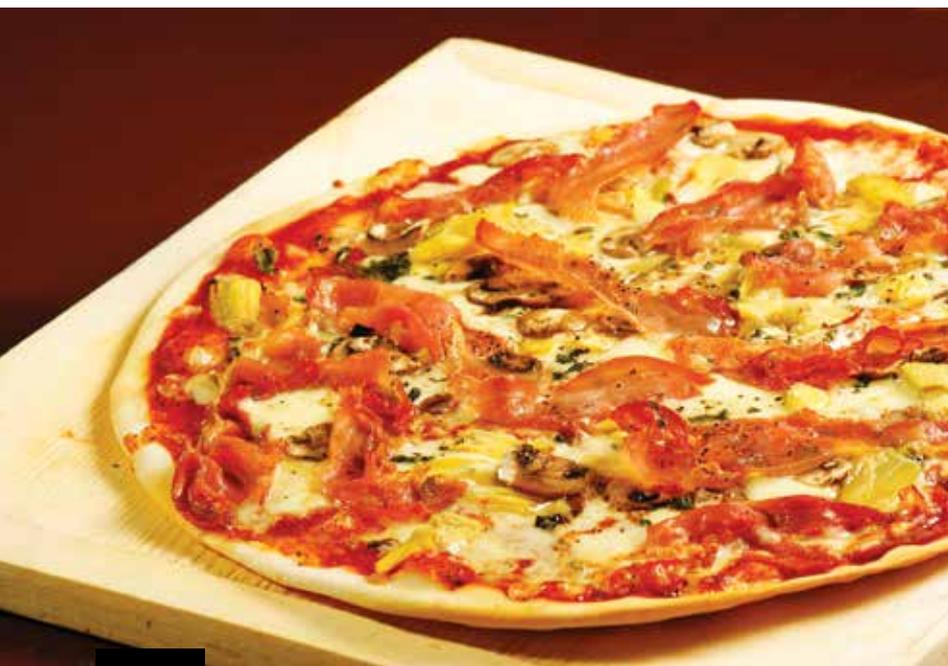
Pampas do Brasil





Baldoria Trattoria Napoletana

MANGIARE. BERE. INCONTRATE



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Pizza gourmet artesanal

Carta de vinos

Vino tinto, blanco, rosado, espumoso y champagne

Capacidad de atención

160 comensales

Manejo de reservaciones

Dos días de anticipación, máximo hasta las 20:30 horas, con un mínimo de 10 personas

Áreas privadas para eventos

Terraza

Servicio de catering

No

Valet parking

Sí

Rango de costos por consumo individual

\$200.00 promedio



• Chef titular

Nombre completo

Fernando Orozco Izaguirre

Estudios con que cuenta en el ramo culinario

Licenciado en Administración de Servicios Alimentarios por el Instituto Regiomontano de Hotelería

Especialización

Cocina italiana y mexicana

Años de experiencia

Cuatro años

Principales restaurantes en

que ha trabajado en su trayectoria

Novum, Monterrey y La Terrazza, Torreón

“

Ser baldoriano es sinónimo de saber apreciar el arte culinario italiano

”

• Datos de contacto

Blvd. Independencia 3699

Local 22, Col. El Fresno

T. 182-0202

Facebook: Baldoriamexico



JAC & RAY



CONOCE UN
CONCEPTO ÚNICO DE
CALIDAD
Y SABOR



Servicio a domicilio
☎ 722.00.01

Visítanos en



en el área de comida



Cofradía

GASTRONOMÍA MEDITERRÁNEA



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Paella y pescado a la vasca

Carta de vinos

Vino tinto y blanco

Capacidad de atención

80 comensales

Manejo de reservaciones

Un día antes

Áreas privadas para eventos

Sí

Servicio de catering

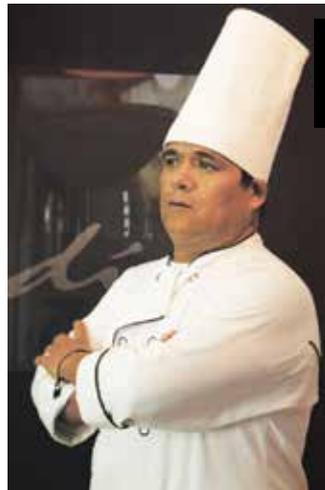
No

Valet parking

No

Rango de costos por consumo individual

\$400.00 promedio



• Chef titular

Nombre completo

Gerardo Espinoza Rangel

Estudios con que cuenta en el ramo culinario

Gastronomía por la Universidad del Valle de México

Especialización

Comida española

Años de formar parte del restaurante como chef titular

16 años

Principales restaurantes en que ha trabajado en su trayectoria

Tecnológico de Monterrey, Calvete y Parque España DF

“ La presentación de mis platillos debe ser excelente, y deben poseer las cualidades para satisfacer al paladar más exigente ”

• Datos de contacto

Club Deportivo Hispano Lagunero
Blvd. Independencia 3620 ote.
Col. El Fresno
T. 750-5083
parque_esp@prodigy.net.mx





Para empezar...



...y después el
exquisito sabor...



... en agradable confort



sin faltar el toque final



Solo en Garufa
Restaurante Argentino

Av. Abasco No.74 Ote, Torreón, Coah. (871) 7164072



Denny's

EL PLATILLO QUE QUIERAS, A LA HORA QUE SEA



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

All American Slam

Carta de vinos

Se cuenta con vinos de mesa y cervezas varias

Capacidad de atención

150 comensales

Manejo de reservaciones

Opcional

Áreas privadas para eventos

Sí, en la sucursal Norte

Servicio de catering

Sí

Valet parking

No

Rango de costos por consumo individual

\$120.00 promedio



“Denny's te transporta a la época de los clásicos diners, donde disfrutar una buena comida en un ambiente relajado era lo primordial”

• Lo que hay que saber de Denny's

Conciencia ecológica

Denny's trabaja en conjunto con la Sociedad Humanitaria de EU cambiando a proveedores que dignifiquen la vida animal

Opciones saludables

Busca en el menú los platillos Fit Fare bajos en grasa

Menú

Además del institucional fijo, se cuenta con un menú temporal que cambia cuatro veces al año, durando tres meses en oferta

Menú estacional actual y próximo

Tour de América y Arma tu propia hamburguesa

Promociones vigentes

Niños comen gratis de lunes a jueves *Aplican restricciones

Horario

Abierto las 24 horas los fines de semana

• Datos de contacto

Blvd. Independencia 3788 ote.
T. 750-9372

comentarios@dennys.com.mx
www.dennys.com

www.facebook.com/dennysmexico



Gran FERIA del Mole y el Mole
Del 1 al 30 de Septiembre

El Surcño



El tradicional sabor de la cocina coahuilense

Suc. Alameda y
Plaza City Galerias

2012

SUCURSAL ALAMEDA
GONZÁLEZ ORTEGA 2872 SUR
TEL. 2-13-51-21 y 2-25-14-23

SUCURSAL PLAZA CITY GALERIAS
PERIFÉRICO RAÚL LÓPEZ SÁNCHEZ # 5500
Col. El Fresno Local #13 Tel. 7-50-30-31



MÉXICO





Duomo café - Breakfast food hall

HOTEL MARRIOTT TORREÓN



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Estación de mini fonda, gorditas de diferentes tipos de maíz con guisados característicos mexicanos

Carta de vinos

Internacional

Capacidad de atención

300 comensales

Manejo de reservaciones

Dos semanas de anticipación

Áreas privadas para eventos

Salones y salas con capacidad desde seis hasta 300 personas

Valet parking

24 horas



“ Mi cocina es tradicional con tendencias vanguardistas ”

• Chef titular

Nombre completo

Pier Renzo Meli Manca

Estudios con que cuenta en el ramo culinario

Licenciado en Hotelería con diplomado en Cordon Bleu y certificado en distintivo H

Principales restaurantes en que ha trabajado en su trayectoria

Hotel Plaza, Roma; Sabatini, Florencia; Hotel Richmond Hill, Londres; Aramark, EU; Posadas México, Pregos Restaurant, Hotel Sheraton y Country Club de Golf, México

• Datos de contacto

Bvd. Independencia 100, Col. Centro
T. 895-0000

www.marriott.com/hotels/travel/trcmc-torreon-marriott-hotel

Facebook: /marriott.torreon

Marriott.
TORREON

Marriott.
TORREON

Tu solución en
servicios empresariales

Capitaciones
Conferencias
Ferias
Lanzamientos de productos
Reclutamiento externo
Convenciones
Juntas gerenciales

We care about every detail.

Marriott
REWARDS

Reservaciones: Tel. 895.0000

Lada sin costo: 01 800 800 1700

Bld. Independencia no. 100 pte. Col. Centro, Torreón, Coah. C.P. 27000

www.marriott.com/tronc



El Agave

ALTA COCINA MEXICANA



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Rib Eye, cabrería y chicharrón de queso

Carta de vinos

Sí

Capacidad de atención

86 comensales

Manejo de reservaciones

Sí

Áreas privadas para eventos

Sí

Estacionamiento

Subterráneo

Rango de costos por consumo individual

\$250.00 promedio



• Chef titular

Nombre completo

Sergio Javier Sánchez Segura

Especialización

Cocina internacional

Años de experiencia

20 años

Principales restaurantes en

que ha trabajado en su trayectoria

La Terrazza, México y Panda Express, EU

“ Nuestra misión es darle gusto al cliente entregando cortes con el término ideal y el mejor sabor ”

• Datos de contacto

Bvd. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro (Plaza Cuatro Caminos)

T. 747-2220

www.cimaco.com.mx

Facebook: El Agave



100% Natural



Una hamburguesa exquisita con carne de Res
de **GANADERIA REVUELTA**
¡Tienes que probarla!



PEDIDOS AL: (871) 747-4738
ventas_ganaderia@revuelta.com.mx
CONTAMOS CON
SERVICIO A DOMICILIO

Todos nuestros productos tienen calidad certificada por:





El Costeñito

TACOS, COCKTAILS & DRINKS



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Tacos y tostadas

Carta de vinos

Amplia y variada coctelería

Capacidad de atención

320 comensales

Manejo de reservaciones

Todos los días de 12:00 a 2:30 y de 5:00 a 8:30 pm

Áreas privadas para eventos

Acondicionamiento según necesidades del cliente

Servicio de catering

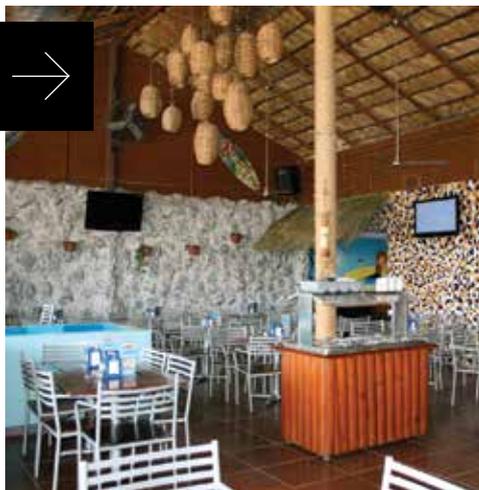
Sí y con costos muy competitivos

Valet parking

Sí

Rango de costos por consumo individual

\$140.00 promedio



• Chef titular

Nombre completo

Luis Fernando Morales Figueroa

Especialización

Comida internacional

Años de experiencia

13 años

Principales restaurantes en

que ha trabajado en su trayectoria

Chilli's, Café Pinot y Grupo Costeño

“ Una combinación de sabores del pacífico con un toque inesperado de comida internacional ”

• Datos de contacto

Bldv. Independencia 3690 y Plaza Comercial Intermall
T. 750-6969 (Bldv. Independencia) y 731-1024 (Intermall)
www.grupocosteno.com
Facebook: El Costeñito
Twitter: @elcostenitotrc





grupocosteño

Ranchero

Taco de camarones fritos en salsa ranchera y frijoles refritos.

Todos somos Costeño.

www.grupocosteno.com

COSTEÑIZATE

INDEPENDENCIA / INTERMALL / PLAZA 4 CAMINOS / PLAZA GALERÍAS LAGUNA



Gourmet Cimaco

DONDE LOS SABORES DEL MUNDO SE REÚNEN



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Plato árabe y oriental

Capacidad de atención

90 comensales

Manejo de reservaciones

No

Estacionamiento

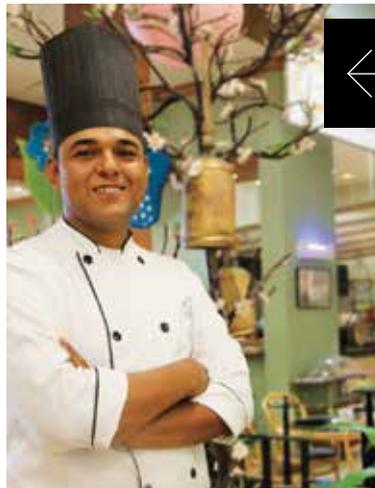
Subterráneo

Servicio de catering

Charolas de canapés y frutas, paella y ensaladas

Rango de costos por consumo individual

\$190.00 promedio



“ Ser fantásticos para tu paladar ”

• Chef titular

Nombre completo

Ernesto Gabriel Molina Juárez

Estudios con que cuenta en el ramo culinario

Uso y manejo de alimentos y bebidas, Dinstintivo H y cursos por la Secretaría de Turismo

Especialización

Comida internacional

Años de experiencia

12 años

Principales restaurantes en que ha trabajado en su trayectoria

Restaurantes en hoteles como Holiday Inn y Marriott, además de Sanborns y el Centro de Convenciones Cintermex

• Datos de contacto

Bld. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro (Plaza Cuatro Caminos)

T. 747-2273 y 38

www.cimaco.com.mx

Facebook: GourmetCimaco





Entre amigos.

la cena de tu acompañante

IGRATIS!

va por nuestra cuenta

DE LUNES A SÁBADO DE 7:00 P.M. A 12:00 A.M.

**HAZ TU RESERVACION
PARA LA FIESTA DEL
15 DE SEPTIEMBRE**



**STEAK™
PALENQUE**

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

steakpalenque_eventos@hotmail.com

www.steakpalenque.com.mx

Aplican restricciones.



La Casa del Panini

ENSALADAS, VINOS Y ALGO MÁS...



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

El más rico de todos (panini) y ensalada de fresa

Carta de vinos

Tintos y blancos

Capacidad de atención

120 personas

Manejo de reservaciones

El mismo día por medio de la página web o por teléfono

Áreas privadas para eventos

Sí

Servicio de catering

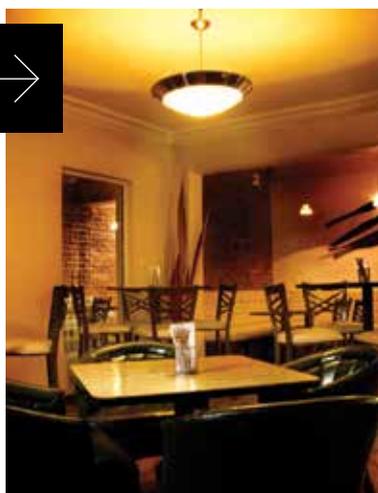
Sí

Valet parking

No, pero cuentan con amplio estacionamiento privado

Rango de costos por consumo individual

\$200.00 promedio



“

Nuestros platillos nacen de tradición familiar, les agregamos un toque moderno y son sazonados con la convivencia que se genera alrededor de ellos

”

Georgina S. de Finck

• Chef titular

Nombre completo

Georgina S. de Finck y Carlos Finck

Especialización

Cocina mediterránea

Años de experiencia

En conjunto más de 35 años de experiencia

• Datos de contacto

Av. Cobián 576

T. 713-7176

adomicilio@lacasadelpanini.com

www.lacasadelpanini.com

Facebook: /lacasadelpanini

Twitter: @lacasadelpanini





La Patata

EL SABOR DE ESPAÑA



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Paella y lechón

Carta de vinos

Españoles, chilenos, argentinos, italianos, nacionales, vinos blancos, rosados y espumosos

Capacidad de atención

70 comensales

Manejo de reservaciones

Vía telefónica

Estacionamiento

Subterráneo

Rango de costos por consumo individual

\$150.00 promedio



• Chef titular

Nombre completo

Martha Alicia Zúñiga Ríos

Años de experiencia

Siete años

Principales restaurantes en que ha trabajado en su trayectoria

Paraíso del Desierto

“

El sabor es mejor cuando se hace con el corazón

”

• Datos de contacto

Bvld. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro (Plaza Cuatro Caminos)

T. 747-2222

www.cimaco.com.mx

Facebook: /LaPatataCimaco





La Terrazza

LO MEJOR PARA COMER BIEN



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Ensalada colibrí, tampiqueña y Chile en nogada

Capacidad de atención

320 comensales

Manejo de reservaciones

Sí

Áreas privadas para eventos

Sí

Estacionamiento

Subterráneo

Rango de costos por consumo individual

\$140.00 en el desayuno y \$170.00 en la comida aproximadamente



• Chef titular

Nombre completo

María de la Luz Gutiérrez Arredondo

Estudios con que cuenta en el ramo culinario

Certificación de Chef por la Universidad del Valle de México

Especialización

Comida internacional

Años de experiencia

35 años

Principales restaurantes en que ha trabajado en su trayectoria

Los Sauces, Club Campestre Torreón y La Giralda

“ Busco satisfacer los diferentes gustos de los clientes, pues al tratarse de un restaurante tan grande hay muchas personas a las cuales complacer ”

• Datos de contacto

Bvd. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro (Plaza Cuatro Caminos)
T. 747-2233, 747-2407 y 747-2210
www.cimaco.com.mx





Parrilla & Cerveza

“AQUI CELEBRAMOS DE HIDALGO”

TODOS LOS SÁBADOS DE SEPTIEMBRE

TEQUILA 2x1
(Copa, shot o servicio)

TODO SEPTIEMBRE

BANDERITAS \$40

Pa' BIGOTES LOS DEL TÍO

BANDERITA MEXICANA
LIMÓN, TEQUILA, SANGRIA



CHIHUAHUA • TORREÓN • SAN LUIS POTOSÍ • MONTERREY • XALAPA
BLVD. INDEPENDENCIA #3690 Col. EL FRENO
TEL. 1-82-10-11 www.tupocastano.com



nikkori

ASIAN CUISINE



• *Sabor y ambiente*

Especialidad de la casa

Comida japonesa. Hoy en día una extensa variedad de sashimis

Carta de vinos

Oferta de vinos especializada y con gran variedad

Capacidad de atención

22 mesas

Manejo de reservaciones

Sí, vía telefónica al 747-1167

Áreas privadas para eventos

Sí

Servicio de catering

Sí, servicio de banquete para cualquier evento en el restaurante o fuera de él al 747-1167

Rango de costos por consumo individual

\$90.00 a \$200.00 promedio



“
La calidad
nos distingue
”

• *Lo que hay que saber de nikkori*

Fundación

Inició en Torreón desde al año de 2000

Estilo

Por medio de un concepto gastronómico único en la región, han innovado en platillos en busca de la mejora continua y lealtad de sus consumidores

Novedades

Salón privado para eventos de todo tipo, desde lo tradicional a lo extraordinario

• *Datos de contacto*

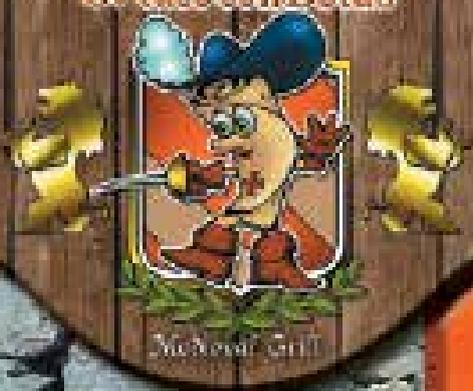
T. 720-0029 y 750-6868
www.nikkori.com.mx

Facebook y Twitter: nikkoritorreon

nikkori
ASIAN CUISINE

Suc. Campestre
abierto
en la comida!

El Tacos con Betas



Arrirero

Suc. Campestre
tel. 720.40.11

Domingo - Jueves 11:00pm - 1:00am
Viernes y Sábados 12:00pm - 1:00am



Princesa



Donadero

Suc. Fresno
tel. 717.38.38

Domingo - Jueves 7:00pm - 1:00am
Viernes y Sábados 7:00pm - 1:00am

Síguenos en



www.dinosebetas.com



Rincón del Bife

RESTAURANTE BAR



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Parrilla argentina

Carta de vinos

Cava de vinos de más de 12 países

Capacidad de atención

135 comensales

Manejo de reservaciones

Sí, vía telefónica al 717-9096

Áreas privadas para eventos

Sí

Servicio de catering

Sí

Valet parking

Sí

Rango de costos por consumo individual

\$390.00 promedio



• Lo que debes saber del Rincón del Bife

Menú

Los mejores cortes y vinos de la región

Estilo

La deliciosa parrilla argentina, 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

“

El mejor lugar para cerrar un trato

”

• Datos de contacto

Bld. Independencia 2390
T. 717-9096 y 793-7788
info@rincondelbifetorreon.com
www.rincondelbifetorreon.com



LA FIESTA MÁS MEXICANA
SABE MEJOR CON TEQUILA



www.corpovino.com

síguenos en  



CORPOVINO®

Lo auténtico y genuino®

evita el exceso

CORPOVINO LA ROSA • CORPOVINO BULLITO 400 • CORPOVINO DORADO 400



Tío Riki

GRILL AND BEER



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Cortes y bebidas

Carta de vinos

Internacional

Capacidad de atención

150 comensales

Manejo de reservaciones

Sí, con un día de anticipación

Áreas privadas para eventos

Sí

Servicio de catering

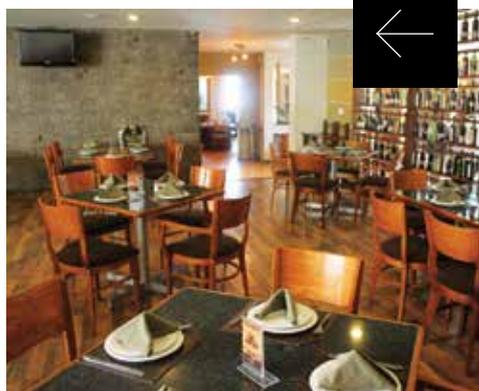
No

Valet parking

No

Rango de costos por consumo individual

\$250.00 a \$300.00 promedio



• Lo que hay que saber de Tío Riki

Fundación

2009

Novedades

Nuevo menú de desayuno con los tradicionales chilaquiles, crepas, omelettes, taquitos de cochinita, una gran variedad de jugos y platillos especiales bajos en calorías

Promoción

Gracias a la preferencia de los laguneros, sigue vigente la promoción de martes con cortes clásicos al 2x1

“ Con un ambiente relajado, juvenil, sin perder el estilo y la calidez, Tío Riki ofrece una amplia gama de sabores e ingredientes de gran calidad ”

• Datos de contacto

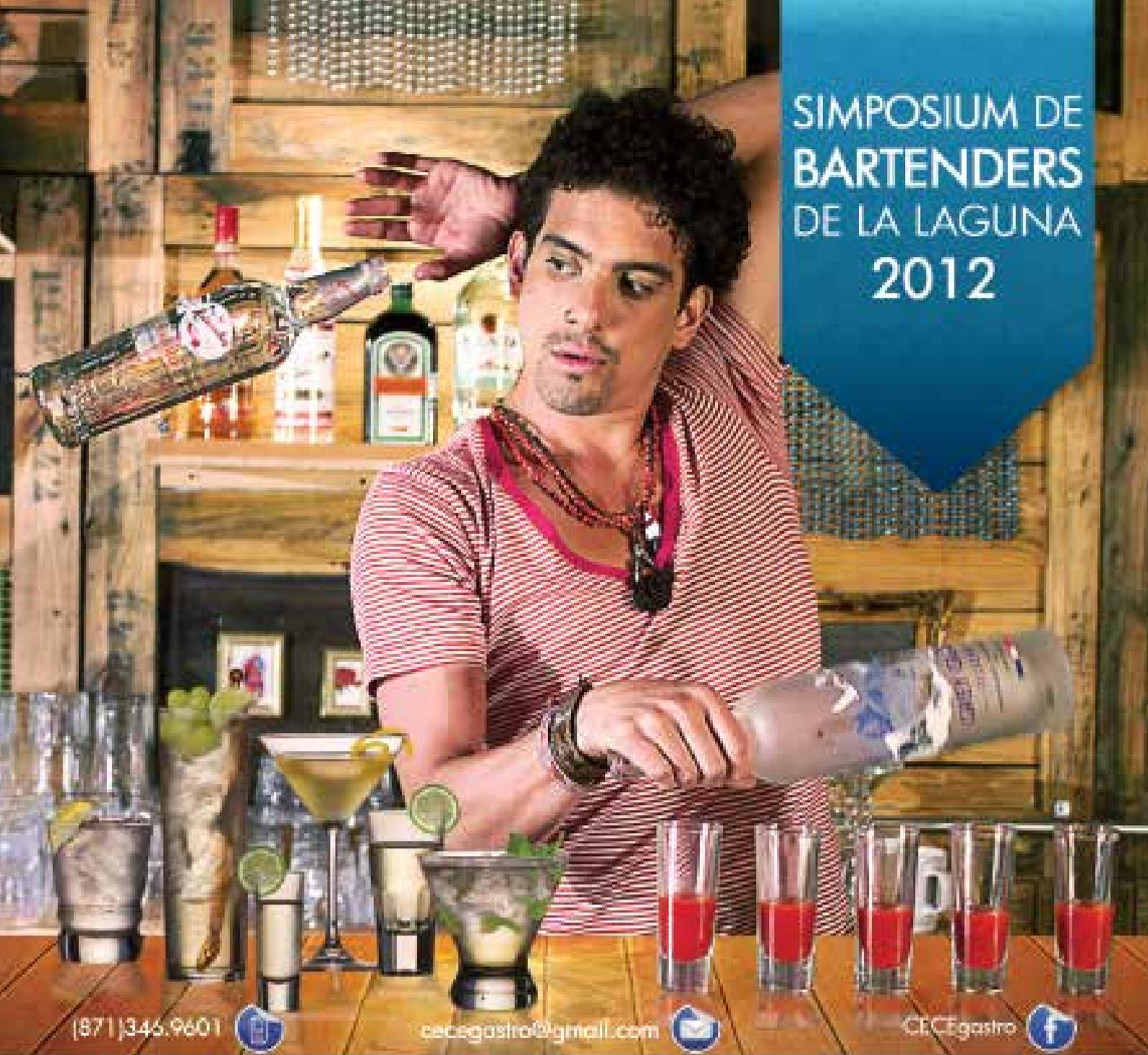
Feliciano Cobián 265
Col. Nueva Los Ángeles
T. 793-9923

www.tioriki.com

Facebook: TioRikiGrillBeer

Tío Riki
GRILL & BEER

SIMPOSIUM DE BARTENDERS DE LA LAGUNA 2012



(871)346.9601



cecegastro@gmail.com



CECEgastro



Fecha: Viernes 21 de Septiembre, 2012
Horario: 10:00am - 8:30pm
Lugar: Independencia #3595 Hotel Real Inn



ORGANIZADO POR

ceceastronomicas

PÚBLICO EN GENERAL

Expositor platino Bar Shows (Puebla, Pue.)
Bartenders destacados de la Laguna
Conferencias - Talleres - Concursos.

Pase:

Platina: \$450.00

Oro: \$250.00

Plata: \$100.00





Tío Taco

PARRILLA & CERVEZA



• Sabor y ambiente

Especialidad de la casa

Tacos y cortes de carne finos

Carta de vinos

Amplia y variada coctelería

Capacidad de atención

150 comensales

Manejo de reservaciones

Todos los días de 12:00 a 2:30 y

de 5:00 a 8:30 pm

Áreas privadas para eventos

Acondicionamiento de restaurante según necesidades del cliente

Servicio de catering

Sí y con costos muy competitivos

Valet parking

Sí

Rango de costos por consumo individual

\$130.00 promedio



• Chef titular

Nombre completo

Luis Fernando Morales Figueroa

Especialización

Comida internacional

Años de experiencia

13 años

Principales restaurantes en

que ha trabajado en su trayectoria

Chilli's, Café Pinot y Grupo Costeño

“
Cocina mexicana
tradicional, enfocada
en sabores nortños y
cortes finos
”

• Datos de contacto

Blvd. Independencia 3690

Col. El Fresno

T. 182-1011

www.grupocosteno.com

Facebook: Tío Taco Torreon

Twitter: @tiotacotr



Por algo es especial.

Con dedicación especial.




Model Hogar
01800 466 33 56
CERVEZA A DOMICILIO

113300201A0928

TODO CON MEDIDA

A close-up photograph of a man with dark hair, wearing a dark suit, white shirt, and a patterned tie. He is smiling and biting on a gold medal with a purple ribbon. The medal features the Olympic rings and the text 'LONDRES 2012'. The background is dark and out of focus.

ORIBE PERALTA

UN LAGUNERO DE ORO

Entrevista por Ana Cristina Sánchez
Fotografías por Arturo Morán y el Club Santos Laguna

ANOTADOR DEL GOL MÁS RÁPIDO EN LA HISTORIA DE LAS FINALES OLÍMPICAS, EL LAGUNERO LLENÓ DE EMOCIÓN LOS CORAZONES DE TODOS LOS MEXICANOS CON EL CAMPEONATO. HOY CON LA MEDALLA DE ORO EN SU PECHO, SE HA CONVERTIDO EN UN ORGULLO PARA LA REGIÓN Y EL PAÍS ENTERO. EN EL PLANO PROFESIONAL ESPERA CONTINUAR COSECHANDO ÉXITOS, EN EL PERSONAL BUSCA CONVERTIRSE EN UN EJEMPLO PARA SUS PEQUEÑOS DEMOSTRANDOLES QUE TODOS LOS SUEÑOS PUEDEN CUMPLIRSE.

Nacido en La Partida, ejido cercano a Torreón, Oribe conoció el fútbol de la mano de su padre Don Miguel Ángel Peralta, quien por varios años se desempeñó como jugador en la Tercera División. Así, más que por decisión por naturaleza, empezó a jugar en los campos llaneros conocidos como El Cuadro, para posteriormente ingresar al Centro de Sinergia Futbolística (CESIFUT).

“Mi interés por practicar fútbol surgió gracias a mi papá, él me inculcó el amor por este deporte. Recuerdo que cuando tenía partido, aunque fuera amateur, me llevaba a verlo jugar, siempre estaba ahí. La verdad es que desde pequeño nació en mí la idea por hacer algo importante dentro del fútbol, siempre soñé con ser futbolista

incluso antes de saber que podía obtener dinero o fama con ello, solo pensaba en jugar”.

Con la decisión de hacer del fútbol su forma de vida, Oribe continuó en el CESIFUT por tres años. Al egresar buscó colocarse en alguno de los clubes del fútbol mexicano que tienen convenio con el Centro. En Morelia recibió su primera oportunidad en el 2003, bajo el mando de Rubén Omar Romano, logrando participar con el equipo unos cuantos minutos. Tiempo después fue transferido primero a León y Monterrey, para finalmente ingresar al Santos Laguna. Pese a que se trataba de una época difícil para el Club, el lagunero logró fabricar varias jugadas de gol. Posteriormente, vía préstamo, viajó a Jaguares de Chiapas, equipo en que obtuvo la experiencia necesaria para sobresalir, razón por la que el equipo guerrero solicitó su regreso para conformar una de las mejores ofensivas de la Liga de Fútbol en México: Matías Vuoso, Christian Benítez y el propio Oribe Peralta. A partir de ese momento inició una nueva etapa en su vida futbolística, plagada de esfuerzos y recompensas.

“Cuando algo te cuesta y te sacrificas por ello sabes que estás más cerca de conseguirlo. Es importante tener siempre en tu mente que en verdad puedes conseguir lo que te propones”

“Para mí lo que diferencia al Club Santos Laguna es que sus Directivos se fijan primero en la calidad de las personas que integran sus equipos y después en cómo se desarrollan dentro la cancha, procuran que sean verdaderos guerreros. Realmente todas las personas involucradas en la institución, poseen una gran calidad humana y te inspiran a mejorar”.

▲ LA CUARTA ESTRELLA

Ya de la mano de *El Maestro* Benjamín Galindo, Oribe obtuvo todo el respaldo del Club, logrando consolidarse como una de las joyas del equipo y de esta manera regalar a la afición lagunera uno de los más grandes triunfos en el Torneo de Clausura 2012: el cuarto campeonato.

“Dentro del fútbol he aplicado varios principios con el propósito de ir cumpliendo los objetivos que me propongo. En primer lugar, trato de trabajar, de dar el máximo para el equipo y para mis compañeros. Creo que dentro de la cancha tengo una gran responsabilidad, eso me obliga a desempeñarme bien en las cosas que me toca realizar. En este deporte el trabajo en conjunto es importantísimo, por lo tanto, si haces lo que te toca, el equipo va a caminar bien”.

PREMIACIÓN EN
LOS JUEGOS
OLÍMPICOS
LONDRES 2012





OP

“Siempre soñé con ser futbolista incluso antes de saber que podía obtener dinero o fama con ello, solo pensaba en jugar”

▲ JUEGOS PANAMERICANOS

Después de haber sido convocado unos años antes como refuerzo en la Selección Sub-22 en la Copa América, el lagunero tenía como meta principal ser seleccionado en el Tri Mayor y otorgar a su país la satisfacción de la victoria. Fue en los Juegos Panamericanos 2011 que su sueño se cumplió, el delantero llegó a la Selección Nacional convocado por Manuel *Chepo* de la Torre y Luis Fernando Tena. Los resultados fueron evidentes: se convirtió en líder de goleo y llevó al equipo mexicano a la victoria obteniendo la medalla de oro en Guadalajara.

▲ LONDRES 2012

Imparable, Oribe fue convocado como uno de los tres refuerzos de la selección mayor para representar a México en los Juegos Olímpicos Londres 2012. Con la emoción que caracteriza la participación en la máxima disputa deportiva del mundo, el lagunero superó la presión y le regaló a la afición un cúmulo de victorias. Frente al imponente equipo brasileño, se convirtió en el jugador con el récord del gol más rápido en una final olímpica al segundo 29, de esta manera, los mexicanos potenciaron sus fortalezas convirtiéndose en los nuevos campeones olímpicos de fútbol.

“Lo primero que paso por mi cabeza cuando me llamaron a participar en las Olimpiadas, fue ganar una medalla y hacer historia. Recuerdo que en la primera charla que tuvimos con el profe nos preguntó: ¿a qué van a Londres?, ¿qué quieren lograr? Algunos dijeron que deseaban trascender, yo estaba seguro de que conseguiríamos la gloria. La mayor satisfacción que me brindó el campeonato fue tener la oportunidad de otorgarle a México un poco de alegría, pero además de compartir esa felicidad con la gente que confió en mí, retribuirles el sentimiento de apoyo y sacrificio”.



Hoy, convertido en un ídolo, Peralta está enfocado en lograr sus objetivos sin dejar que la presión mediática lo separe de su principal pasión: jugar por el placer de hacerlo. “Al principio fue un poquito difícil porque tienes que saber medir todo lo que haces y dices. Creo que siempre he sido un tipo muy centrado que no cree todo lo que se dice de él. No me gusta escuchar muchos comentarios ni ver las noticias deportivas, porque tanto fútbol te satura”.

▲ PLANES A FUTURO

Una vez que se cumplen las metas propuestas, solo queda una opción: trazar nuevas. Oribe Peralta hoy se ha consolidado como uno de los jugadores más importantes en el país y pese a que aseguró no tener planes de trasladarse a Europa, está seguro que aún le quedan muchos retos por cumplir.

“Con gusto veo que poco a poco se están cumpliendo las metas que tenía, trabajar siempre al máximo es la clave para cumplir los objetivos. Hoy mi pensamiento es darle otro campeonato al Club Santos Laguna, seguir el camino por la Selección y ¿por qué no?, jugar en la Copa del Mundo”.

ORIBE PERALTA EN NÚMEROS

▲ TIENE **28** AÑOS DE EDAD

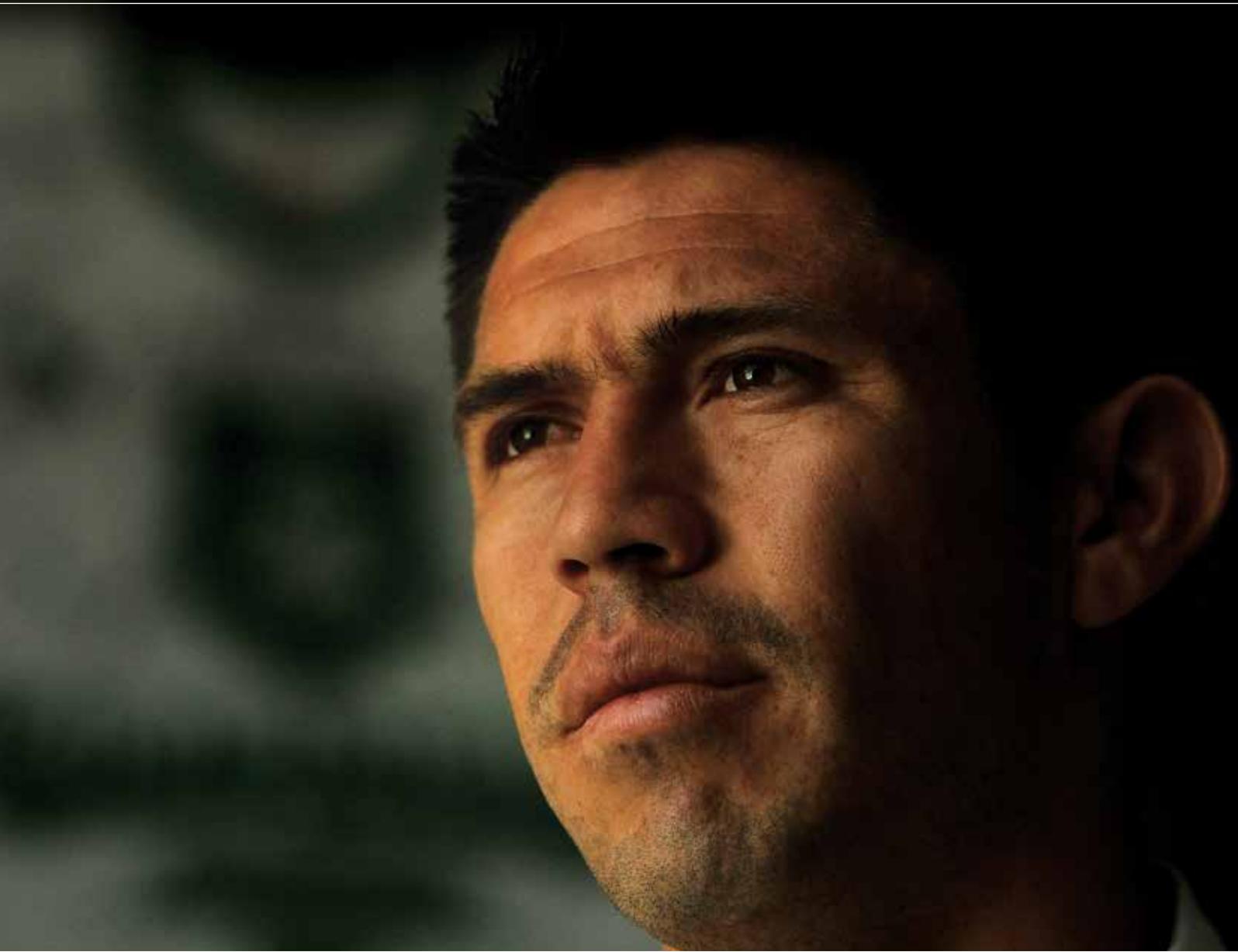
▲ EN LONDRES **2012** JUGÓ **6** PARTIDOS, CON **529** MINUTOS ACTIVO Y **4** GOLES ANOTADOS

▲ EN LO QUE VA DEL AÑO HA JUGADO **33** PARTIDOS CON EL CLUB SANTOS LAGUNA ANOTANDO **22** GOLES

▲ ES EL **3°** FUTBOLISTA LAGUNERO EN PARTICIPAR EN LAS OLIMPIADAS Y EL **1°** EN GANAR UNA MEDALLA DE ORO

▲ SEGÚN EL SITIO TRANSFERMARKT SU VALOR EN EL MERCADO ES DE **3** MILLONES **775** MIL DÓLARES





▲ **VICTORIA FAMILIAR**

Seguro de que la misión de todo hombre es convertirse en un ejemplo para sus hijos, Oribe Peralta también se concentra día a día en disfrutar de su familia, fascinado con cada minuto que ellos le regalan, esperando construir de su mano un camino plagado de éxitos profesionales, pero sobre todo, personales.

“Este deporte es muy demandante. Intento aprovechar cada minuto que estoy entrenando, cada minuto que estoy en la cancha. Ese mismo principio lo aplico en el aspecto familiar, cuando tengo que disfrutar a mis hijos, a mi esposa. Para mí es esencial separar esas dos partes: ser papá y esposo, y ser un buen jugador. A cada

actividad le dedico el tiempo necesario para complementar dos aspectos principales de mi vida: el profesional y el familiar”.



“Cuando me llamaron a participar en las olimpiadas estaba seguro de que conseguiríamos la gloria”

**ORIBE PERALTA
EN CORTO**

▲ **FUTBOL**

MI VIDA

▲ **EQUIPO**

SANTOS LAGUNA

▲ **VICTORIA**

SIEMPRE

▲ **DERROTA**

APRENDIZAJE

▲ **LÍDER**

DENTRO Y FUERA

▲ **FELICIDAD**

MI FAMILIA



ESCUELA DE FÚTBOL
SANTOS • LALA



INSCRÍBETE YA

INFORMES:
293.91.63



Terapia de células madre

UNA NOVEDOSA ALTERNATIVA EN LA SALUD

Fotografía por Arturo Morán



Dr. Alejandro Gómez

Hoy en día la medicina muestra avances que nos indican la llegada de una nueva era de modernidad y desarrollo intelectual. La salud continúa siendo el objeto primordial de estudio, y las investigaciones al respecto indican que estamos cada día más preparados para combatir la enfermedad. La terapia de células madre, con gran auge en Europa, llega a La Laguna de la mano del Instituto de Ciencia y Medicina Genómica. El Doctor Alejandro Gómez, guiado por expertos en el tema como los Doctores Rafael Argüello y García Marín, explican los avances en esta técnica, los beneficios para la sociedad y los retos de su aplicación.

¿EN QUÉ CONSISTE ESTE TRATAMIENTO?

Una célula madre es una célula progenitora que no está diferenciada en ninguna línea celular en particular. Cuando hay un daño en tejidos u órganos se crea una señalización, que atrae a la célula madre, ésta va a intentar reparar o regenerar la célula dañada, logrando que el paciente se recupere de manera natural.

¿QUÉ RESULTADOS HAN OBTENIDO EN SU APLICACIÓN?

Nuestro primer paciente lo atendimos hace 11 meses y hoy está de maravilla. Hasta el momento hemos tratado aproximadamente a 25 personas y nuestra tasa de éxito es muy alta; por ejemplo, de 15 pacientes atendidos con cirrosis, 13 de ellos han mejorado y los otros dos no han empeorado. Es importante señalar que este tratamiento no ofrece una cura a la enfermedad, sino que busca mejorar la calidad de vida; en algunos casos

la mejoría es tanta que se sienten totalmente recuperados; y claro está que una vez aplicada la terapia depende de los hábitos del paciente que su mejoría se presente.

¿QUÉ RETOS IMPLICA SU APLICACIÓN?

En Europa es muy común, pero en México no se ha desarrollado lo suficiente. Las regulaciones gubernamentales impiden que nuestro país avance en estas investigaciones, pues no se asigna el presupuesto para ello. La manera en que se ha trabajado es mediante proyectos en alianza con universidades y organismos de estudio. Por otro lado, muchos doctores desconocen a fondo la terapia, lo que impide que la tomen en cuenta como alternativa viable para mejorar la condición de sus pacientes.

¿QUÉ ENFERMEDADES SE PUEDEN TRATAR CON ESTA TÉCNICA?

En México nos hemos dedicado a introducir esta terapia solamente con las enfermedades que han comprobado tener resultados efectivos, por ejemplo, actualmente atendemos cirrosis, diabetes, lupus y osteoartritis.

¿CUÁLES SON LOS PRÓXIMOS PLANES?

En el Instituto de Ciencia y Medicina Genómica, con el apoyo del Gobierno mexicano, mediante un proyecto ganador a nivel nacional en el Conacyt, tenemos planeado realizar un simposium sobre terapia celular en enero del próximo año. Serán tres días en los que 14 especialistas en el área provenientes de todo el mundo, impartirán sus conocimientos. Queremos combatir la desinformación porque precisamente eso nos impide buscar soluciones y alternativas novedosas en el ámbito de la salud. Deseamos dar a conocer esta terapia y que se den cuenta de que es una alternativa eficaz y confiable. ♥

MITOS SOBRE LA TERAPIA CON CÉLULAS MADRE

LA CÉLULA MADRE QUE SE APLICA CREA MUTACIÓN

La aplicación no es maligna para el organismo y por lo tanto solo ayuda a su mejora, en caso de que no sea así, no empeora.

LAS CÉLULAS INSERTADAS NO SON HUMANAS

En el Instituto de Ciencia y Medicina Genómica se trabaja con total ética profesional y con células madre humanas; se debe tener cuidado al elegir el lugar para realizar el tratamiento.

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE MAGAZINE

PRÓXIMA EDICIÓN

OCTUBRE



MEJORA TUS FINANZAS

5 EN LOS 30 /
EL EQUIPO IDEAL

NUESTRAS SIGUIENTES
EDICIONES

The
PLAYER
Book 2012
+ LEGAL

NOVIEMBRE

DICIEMBRE*

Espacios Publicitarios

**ANÚNCIATE
CON NOSOTROS**

Reportajes Especiales

TORREÓN
T. (877) 228.00.30 y 31

MONTERREY
T. (81) 1366.79.61 y 91

CHIHUAHUA
T. (614) 200.37.08 y 09

LEÓN
T. (477) 293.88.20 y 21

CANCÚN
T. (998) 040.22.71

MEXICO DF
T. (55) 5812.25.66

 /playersoflife

ventas@playersoflife.com

www.playersoflife.com

 @playersoflife

*SE PUBLICAN DOS EDICIONES: THE PLAYER BOOK (MAGAZINE DE ESTILO) Y EL ESPECIAL DE LEGAL.



Vintage Revolution

SU LLEGADA A LA LAGUNA



Con un estilo fresco, juvenil y acorde al cuerpo mexicano, Vintage Revolution llegó a La Laguna después de un inicio exitoso en el mercado estadounidense.

De creadores laguneros, en el 2010 la marca Vintage Revolution fue lanzada en Estados Unidos en la cadena de tiendas Bloomingdale's y Saks Fifth Avenue. Cansados de pagar 200 dólares por un par de jeans, crearon una línea premium con una estrategia revolucionaria que ofrece al público los mejores jeans a precios competitivos.

Para lograr un producto de calidad, el equipo de diseñadores de Vintage Revolution realizó una selección de telas italianas exclusivas, para después crear una gran variedad de *fits* enfocados a la figura de la mujer y del hombre modernos, perfectos para hacerlos sentir atractivos y cómodos.

UN ESTILO ÚNICO

Vintage Revolution adquiere su inspiración de la definición de su propio nombre. Se trata de una celebración de estilo y moda que no es afectada por el tiempo, engalanada

por un espíritu de rebelión que se refleja en la creación de cada pieza.

Todos los jeans son producidos con telas importadas de Italia y América, cuidando los detalles más finos del pantalón y agregando detalles confeccionados a mano, logrando hacer de cada pieza una prenda única,

Entre sus principales características destacan la accesibilidad de su precio y la oferta de una gran variedad de estilos y colores para hacer lucir y sentir a sus clientes una experiencia única.

DE REGRESO A SUS RAÍCES

En el 2012, Vintage Revolution vuelve a La Laguna inaugurando su primera tienda en Torreón. Con un proyecto planeado desde enero de este año y consolidado en julio, la marca llega para dar a los laguneros la oportunidad de vivir la experiencia Vintage Revolution.

Ubicada en la plaza comercial Esquina 3, la tienda ofrece 24 estilos distintos de jeans para dama combinando diferentes *fits* y colores de moda; y como lo dice su slogan, con una amplia gama de lavados.

Gracias al apoyo que los laguneros presentaron al proyecto y la aceptación hacia el estilo novedoso de sus jeans, los próximos planes de la tienda incluyen la apertura de una nueva sucursal en junio del 2013.♥

LA IMAGEN DE LA MARCA VANESSA HUPPENKOTHEN

Licenciada en Relaciones Internacionales. Ha incursionado en el modelaje y la conducción. En el 2007 fue coronada Miss Ciudad de México, y actualmente forma parte del equipo de Televisa Deportes.

“Estos jeans me encantan, tienen un corte ideal para las mexicanas; normalmente los jeans americanos no se ajustan a la cadera de la mexicana y éstos sí. Me acerqué hace como dos meses con los creativos, nos mandaron referencias, me gustó la marca y empezamos la campaña. Recomendando ampliamente VR, se trata de una marca joven, fresca y lo mejor de todo, mexicana”.

aldapesa

de c.v.

Aldape y Asociados, S.A. de C.V.

El mejor negocio... para su negocio



EQUIPOS PARA:

- Hoteles
- Restaurantes
- Pizzerías
- Cafeterías • Bares
- Cocinas económicas
- Pastelerías
- Comedores industriales
- Supermercados
- Salchichonerías
- Carnicerías
- Mamparas para sanitarios públicos



Tarjetas de crédito participantes

de 3 a 12 mensualidades

Crédito 36 Meses

Tel.: (871) 713-1309

Lada sin costo: 01-800-0101111

www.aldapesa.com aldape@aldapesa.com

Bld. Revolución No. 1855 Ote.
Torreón, Coah. C.P. 27000



Donación de órganos

PLANES PARA LA SEMANA NACIONAL

Actualmente existen a nivel nacional más de 16 mil pacientes en espera de algún órgano, este número crece cada día un poco más, sin embargo la lista de donantes continúa siendo pequeña. La Doctora Leidy Peniche Polanco, Coordinadora del Departamento de Donación y Procuración de Órganos y Tejidos del Hospital de Especialidades 71, explica las dificultades y retos de esta práctica de cara a la Semana Nacional de Donación de Órganos.

EN CASO DE MUERTE ENCEFÁLICA, EL CORAZÓN PERMANECE LATIENDO POR AMOR, EN ESPERA DE QUE LOS ÓRGANOS SEAN RESCATADOS Y ASÍ PODER BRINDAR UN REGALO DE VIDA

Superando retos como la falta de conocimiento fidedigno en torno al tema, la escasez de Coordinadores de Donación Hospitalario y la creación de mitos y tabúes, la Doctora Peniche asegura que en la Comarca la situación va mejorando, pero aún sin cumplir las expectativas. “En La Laguna de Coahuila y Durango nuestra tasa de donación es de 20 donadores por millón de habitantes (pmh), por encima de la media nacional de cuatro donadores pmh, esto gracias a la presencia de un departamento enfocado solamente a ello y que trabaja apoyado por los médicos intensivistas, neurólogos y legistas comprometidos”.



Dra. Leidy Peniche Polanco

Con múltiples proyectos de difusión, además de la relación y vigilancia estrecha con diversos hospitales, la motivación entre el personal, impartición de pláticas de concientización y sensibilización para crear en la familia el deseo de donar, la coordinación del departamento se prepara en esta ocasión para la Semana Nacional de Donación de Órganos a celebrarse del 24 al 30 de septiembre.

“Dentro de los planes para esta fecha nos proponemos instalar módulos de información en los hospitales y proporcionar la tarjeta de donación, así como conferencias en sesiones médicas de diversos hospitales, y la proyección del cortometraje *Una vida que no termina*”.

Con la expectativa de crear consciencia en un mayor número de personas, todas las actividades serán encaminadas a difundir la donación de órganos como un acto de amor, una forma de continuar con el legado personal regalando vida a los demás y destruyendo los mitos que lo impiden.♥

¿Qué debo hacer si quiero ser donante?

Ninguna base de datos en la red, licencia de manejo o tarjeta de donador equipara las posibilidades de ser donante, como compartir el deseo con los seres queridos, pues según la Ley General de Salud en su artículo 324 solo la familia podrá brindar la autorización de la donación.

¿Qué órganos pueden ser donados después de la muerte?

Cuando se declara a un paciente con muerte encefálica el corazón continúa latiendo, y por lo tanto se considera potencial donador multiorgánico, es decir, que podrá donar corazón, hígado, riñones, pulmones y tejidos (córneas, huesos y piel). En caso de que el corazón del paciente se detenga, solamente puede ser donador de tejidos.

¿Qué órganos pueden ser donados en vida?

Órganos pares como un riñón, un segmento hepático y la médula ósea.

Nuevo envase Lala Protect

Protege el
sabor de la
leche fresca



ACOMPÁÑALOS CON LECHE



Liga MX

EL "NUEVO" FORMATO DEL FUTBOL MEXICANO

Tras meses de especulación fue presentada la nueva liga de fútbol que de fondo y forma, manifiesta pocos cambios en su formato. Su principal meta será elevar el rating a un millón más de televidentes por encuentro.



Según la última encuesta anual de Consulta Mitofsky sobre la afición al fútbol en el país, el porcentaje de mexicanos que gustan ver, jugar o estar enterados del torneos nacional se ubicó, en 2012, en 52.9% (casi 38 millones de personas), el nivel más bajo desde que la firma comenzó a realizar el estudio en 2007.

“La afición ha bajado en cuanto a rating televisivo y asistencia a los estadios”, explica Miguel Ángel Couchamal, Director General del Afante, uno de

los equipos con menos seguidores en el máximo circuito.

Esto llevó a la propuesta de crear la Liga MX, una estructura independiente de la Federación Mexicana de Fútbol (FMF) que lograría negociar en bloque la transmisión de los partidos que la integran a través de un sistema de televisión de paga. Aunque en realidad, las modificaciones al torneo de Primera División, que se harían durante meses, buscan un cambio de imagen por encima del aspecto deportivo.

Miguel Escobedo de la Casa Herrera, Director General de la Comisión Nacional de Cultura Física y Deporte; Sr. Justino Ocasión Polanco, Presidente de la Federación Mexicana de Fútbol; Sr. Decio de Melo, Secretario General de la Federación Mexicana de Fútbol, presentaron oficialmente la Liga MX

¿La liga Televisa-TV Azteca?

Los equipos mexicanos cambiaron de táctica para elevar el rating de sus encuentros y duplicar sus ganancias, no obstante, la relación con Televisa y TV Azteca (dueñas también de varios equipos de fútbol) podría impedir que el nuevo formato traiga una verdadera revolución, pues la prioridad inmediata es mejorar el negocio, no el fútbol.

En un principio, el modelo a seguir para la Liga MX era la Premier League inglesa, que cuadruplicó sus ingresos televisivos al dejar la televisión abierta y negociar en bloque con un proveedor de señal restringida. Pero la asamblea de dueños de los 18 equipos que integran la Primera División decidió no implementar las propuestas.

Luego de meses de especulación, el 26 de abril de 2012, la asamblea de dueños aprobó, por unanimidad, crear una estructura independiente dentro de la FMF, encabezada por Decio de María, quien manejará exclusivamente el fútbol de Primera División en el país, con la denominada Liga MX.

Así, los clubes mexicanos decidieron que su suerte seguirá atada a la de Televisa y TV Azteca, pues la nueva liga no prevé la negociación colectiva de los contratos con las televisoras ni la posibilidad de que el fútbol emigre a la televisión de paga. De hecho, primero pretenden mejorar el negocio de las dos televisoras antes de animarse a pedirles más dinero.



El pasado 16 de julio al dar a conocer la imagen de la Liga MX en el World Trade Center Ciudad de México, autoridades, dueños de clubes, cuerpo arbitral y jugadores, resaltaron la importancia del Código de Ética que registrará a esta nueva modalidad del fútbol mexicano

La marca MX

Si la Liga MX tiene éxito, el negocio generará en 2015 unos 24 millones de dólares adicionales para los equipos. El objetivo, según de María, es que la liga sea tan reconocida como la Selección Nacional. Aunque el directivo insiste en que los cambios no buscan generar más ingresos, admite que en un periodo de entre tres y cinco años, los clubes cobrarán más a los anunciantes y patrocinadores.

Incluso se evalúa la posibilidad de que en uno o dos años se venda el nombre de la liga a un solo patrocinador, como sucede con la Liga BBVA de España, la Barclays Premier League o la Copa Santander Libertadores en Sudamérica.

El problema para Decio de María, encargado del diseño y administración de la liga, es que debe revivir un torneo cuyo rating ha sido decepcionante en los últimos años. Para nadie es un secreto, dice Jorge Berthely, Gerente Comercial de Pumas, que el fútbol mexicano ya no es tan popular como era, por ejemplo, a finales de los setenta, cuando los campeonatos tenían un rating superior a los 35 puntos.

Por ello, uno de los principales objetivos de la liga para los próximos tres años es elevar en dos puntos el rating televisivo promedio de los 248 partidos que se transmiten por señal abierta, lo cual equivaldría a un millón más de televidentes por encuentro.

Otra de las metas que se plantearon fue que en tres años todos los equipos consigan una asistencia de por lo menos 50% en sus estadios y que instalen butacas en todas las sedes. Al final, la meta es que el fútbol mexicano vuelva a enamorar a la afición... y a los anunciantes.♥

LA LIGA MX

-Está conformada por 18 equipos, pero hasta ahora no era administrada por separado respecto de las otras categorías.

-Cada año se juegan dos torneos: Apertura y Clausura.

-Televisa y TV Azteca son dueños de todos los derechos de transmisión de los partidos en señal abierta, aunque actualmente 27% de los partidos de temporada regular ya se transmiten por señal restringida.

-Cada club negocia su contrato televisivo por separado.

-Los derechos televisivos de los 18 equipos en conjunto tienen un valor de entre 70 y 80 millones de dólares.

-Para la mayoría de los clubes los derechos de transmisión representan por lo menos la mitad de sus ingresos.

-En el nuevo formato se utilizará el gol de visita como criterio de desempate durante la liguilla.

-14 equipos de la Liga MX y otros tantos de la división de ascenso disputarán el Torneo de Copa, que se jugará de forma paralela al Torneo Apertura 2012.

-Por primera vez en el fútbol mexicano los árbitros dejarán de percibir honorarios y comenzarán a recibir un sueldo fijo como parte del nuevo esquema administrativo.

Fuentes:

-CNN México, mexico.cnn.com

-ESPN Deportes, espndeportes.espn.go.com





La inflación



Por Eduardo Ávila
Subdirector de Análisis de
Monex

NO SE PREOCUPE POR ELLA

Inflación incómoda

El reporte de inflación más reciente indicó que la variación de precios en los 12 últimos meses se ubicó arriba del +4.40%. Lo anterior coloca a la inflación por encima del intervalo de confort del Banco de México (2.0% / 4.0%). Sin embargo, este incremento en los precios no se percibe como peligroso. Por nuestra parte preveemos que los siguientes meses podría revertirse y regresar a la zona de confort marcada por las autoridades monetarias.

¿Qué hay dentro?

La inflación general se compone de dos subíndices: *subyacente* y *no subyacente*. El primero contiene los precios (mercancías y servicios) que presentan menor volatilidad y reflejan de mejor manera el comportamiento de la inflación. El subíndice no subyacente contiene los precios de aquellos productos y servicios que son altamente volátiles (agropecuarios y energéticos), y que podrían dar una percepción poco clara del comportamiento de los precios. El reciente episodio de repuntes inflacionarios obedece a un fenómeno temporal de carácter no recurrente.

Clima y epidemia

Al interior del subíndice no subyacente se encuentran los índices de precios agropecuarios y de energía, los cuales presentan alta volatilidad. En el caso específico de los precios agropecuarios su inflación anual ha oscilado entre niveles de 0.0% y 12.0% en periodos relativamente cortos (tres meses). Recientemente se conjugó la sequía en EU, afectando los precios de importación de cárnicos y granos, con la gripe aviar en México, reduciendo la oferta de huevo. Los precios agropecuarios tienen una variación anual cercana a +12.0%, mientras que la variación anual



en los precios de energía se ubican alrededor de +5.0%. Lo anterior tiene como consecuencia que la inflación anual no subyacente sea de +7.3%.

Inflación estable

En cuanto a la inflación anual subyacente, su comportamiento ha sido estable desde el 2011, lo cual obedece a los bajos niveles en los precios de servicios (cerca de una inflación anual de +2.0%). Estos niveles reflejan el bajo dinamismo de la demanda interna. Por su parte, los precios de las mercancías han registrado una ligera tendencia de alza (entre +4.0% y +4.7%), derivada en buena medida de los periodos de debilidad cambiaria, sin que por el momento se considere un mayor contagio. De esta forma, la inflación subyacente se ubica en +3.5%.

Mayor inflación por venir

Por el momento los precios agropecuarios podrían continuar mostrando mayores inflaciones, lo que explicaría que la inflación no subyacente continúe por arriba de +7.0%. En cuanto a la inflación subyacente es probable que se mantenga en niveles de +3.5% (+/-10pb), lo que nos daría como resultado que la inflación anual general alcance niveles entre +4.60% y +4.80% en poco tiempo.

Todo lo que sube... eventualmente baja

Los elevados niveles que podría alcanzar la inflación en pocos meses deberán considerarse como temporales, ya que una vez que se diluya el efecto en los precios agropecuarios, se podrían presentar deflaciones mensuales en este rubro. De esta forma la inflación general descendería, presentando una convergencia hacia niveles de +3.50%.

CONCLUSIÓN

En el corto plazo el panorama de inflación se ha deteriorado, sin embargo, no esperamos que las autoridades monetarias efectúen acción alguna, ya que la naturaleza de este repunte es claramente de carácter no recurrente. En su último comunicado de política monetaria el Banco de México expresó que el riesgo inflacionario de mediano plazo se había reducido ante el deterioro en el panorama de crecimiento, no así el de corto plazo. De esta forma, preveemos que a pesar de una mayor inflación, las autoridades estarán más inclinadas a un relajamiento monetario (por el aumento del riesgo al crecimiento), que a una reducción de la política estimulativa, una vez que se perciba el inicio de la dilución de las presiones inflacionarias.♥



COLEGIO BILINGÜE MADISON
CAMPUS SAINT PAUL

• **Nursery** • **Pre-School**

• **Primary** • **Jr. High**



193.44.00 y 193.36.66

www.colegiosmadison.edu.mx

INSCRIPCIONES ABIERTAS.



Principios básicos del ahorro e inversión



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 Twitter: @finsesa Facebook: Finsesa Asesores

En el mundo de la asesoría financiera patrimonial, cuando de ahorrar o invertir se trata, existen principios que siempre se cumplen, por ejemplo: el dinero a través del tiempo adquiere un valor distinto. Debido a la inflación no vale lo mismo mil pesos hoy que dentro de 10 años, por lo tanto no podemos comprar las mismas cosas con la misma cantidad de dinero.

La tasa de interés tiene una relación directa y proporcional al tiempo de inversión y/o al monto de dinero a invertir y/o al riesgo. Entendiendo con ello la posibilidad de perder parte de nuestro dinero según el lugar o servicio en que estamos invirtiendo.

Por lo tanto, cuando alguna institución financiera o asesor les ofrezca algún servicio de ahorro e inversión con excelentes tasas de interés, siempre pregúntense y cuestionen:

- ▲ ¿Hay algún plazo obligatorio de permanencia de la inversión en el servicio o empresa?
- ▲ ¿Cuál es el monto mínimo requerido para aperturar o ingresar al servicio?
- ▲ ¿Qué garantía se tiene en la obtención de los rendimientos o cuál es la probabilidad de no recuperar lo invertido?
- ▲ ¿Cuál es el importe o porcentaje de comisiones existentes?

Si un asesor le ofrece algún servicio en específico sin conocerlo, dude de inmediato si ese servicio es para usted.

Una vez que tenemos estos puntos en cuenta debemos dedicar nuestra atención al objetivo financiero, en otras palabras, al fin de nuestro ahorro.

La vida nos lleva por distintas situaciones y para ello existen diferentes ti-



pos de inversiones y servicios. Si se está al inicio de la vida laboral es bueno comenzar un plan de retiro independiente del afore y construir un fondo para emergencias. Si ya se inició la vida en pareja es recomendable continuar con un plan de retiro, acumular para el enganche de una casa, consolidar un fondo de emergencias y abrir un fondo de ahorro para la educación universitaria de los hijos. Si se está en edad madura (de 40 años en adelante) la capacidad de ahorro disminuye por los últimos gastos de hipoteca, colegiaturas, etc., pero también es la etapa de consolidación laboral, por lo que se debe acumular más para el retiro. Como última reflexión, si se desea tener libertad financiera en el futuro, debe considerarse la importancia de iniciar el ahorro cuanto antes.

Acérquese a su asesor financiero de confianza para obtener la mejor asesoría en sus objetivos y proyectos de vida.♥

▲ MONTOS DE AHORRO CONTEMPLADOS PARA UN INGRESO MENSUAL DE 50 MIL PESOS EN EL RETIRO

Edad	Equivalente mensual (en pesos)
25 años	6 mil
35 años	12 mil
45 años	26 mil

Suponiendo un ahorro con tasa de interés de 6% superior a la inflación



La experiencia

EL PASADO QUE HABLA AL PRESENTE



Por Jacinto Faya Viesca
Columnista

Twitter: @palabraspoder

¿Con qué finalidad nos engañamos a nosotros mismos? ¡Más daño nos hacemos con nuestros propios engaños, que con aquellos que nos hacen los demás! Quevedo, una de las inteligencias más privilegiadas escribió este pensamiento: “Felizmente fuera sabio el hombre, si con atención estudiare en las cosas ajenas; pero, llevado del amor propio, se persuade de que los sucesos prósperos le pueden ocurrir, pero no los adversos”.

Nuestro amor propio, es decir, nuestro orgullo y en algunos casos, nuestra soberbia, nos impide imaginar y pensar que no solamente a los demás les suceden acontecimientos adversos, sino que también a nosotros fácilmente nos pueden ocurrir.



Francisco de Quevedo (1580-1645)

LA EXPERIENCIA ES EL CAUDAL DE CONOCIMIENTOS, ESPECIALMENTE DE ÍNDOLE PRÁCTICA, QUE UNO ADQUIERE EN LA VIDA DIARIA O EN EL EJERCICIO DE ALGUNA OCUPACIÓN; ES CONOCER O SENTIR POR UNO MISMO

Otros son los que enferman, fracasan y mueren, pero nosotros no. Somos muy hábiles para engañarnos a nosotros mismos, por ello es muy difícil que podamos aprender de la experiencia de otros; aunque, claro está, hay un reducido grupo de personas que sí “experimentan en cabeza ajena”.

Bien lo dijo el poeta Horacio: “Somos engañados por la apariencia del bien”, y cuando el mal está muy cerca de nosotros, nuestro corazón repudia las sabias advertencias, tal y como lo sentencia un proverbio chino: “Quien me alaba es mi enemigo; quien me censura es mi maestro”. Una máxima de la antigua Roma afirmaba: “El que desee ser engañado, que sea engañado”.

La experiencia es el caudal de conocimientos, especialmente de índole práctica, que uno adquiere en la vida diaria o en el ejercicio de alguna ocupación. La experiencia es conocer o sentir por uno mismo. Por lo general decimos: “sé por experiencia lo que es eso”, y también aconsejamos: “déjate guiar por una persona de experiencia”.

Si hacemos consciencia de todo lo anterior, podemos adquirir una gran sabiduría siempre y cuando nos esforcemos durante toda la vida en hacer un gran caso de las adversidades que a otros les han sucedido. No se trata de que estemos a la expectativa de las catástrofes que nos puedan acontecer; se trata de que comprendamos que como humanos, estamos expuestos a todo tipo de circunstancias: buenas y malas.

Si estamos pasando por un problema difícil, acudamos a “la voz de la experiencia”, que nos podrá alertar, enseñar caminos de solución, o en el peor de los casos, nos indicará cómo sortear las dificultades con la adecuada fortaleza.

Bejamín Franklin, el gran científico, literato y estadista norteamericano, escribió: “Es una escuela muy cara la de la experiencia, sin embargo, los necios no aprenderán en ninguna otra”. Y en una de sus obras Baltasar Gracián nos legó la reflexión de que pocas cosas hay tan útiles en la vida como pedir consejo a una persona de experiencia, y que cuando la situación cambie, debemos acudir al reconsejo.

Nuevamente Francisco de Quevedo nos dice que podríamos ser sabios si con atención estudiamos en las cosas ajenas. Este gran pensador español nos está mostrando que necesitamos estudiar la experiencia de otros, pero teniendo muy en cuenta que dos son los obstáculos más difíciles de vencer: el engaño que nos hacemos a nosotros mismos, al pensar que lo malo solo les puede acontecer a otros y nuestro orgullo, que con facilidad nos persuade de que únicamente nos van a ocurrir prósperos sucesos.

Critilo nos quiere dejar un profundo pensamiento de uno de los cinco más grandes poetas de la humanidad, Virgilio, quien plasmó: “La experiencia de la desgracia me ayudó a socorrer a desgraciados”.♥

Artículo tomado de *Las 101 mejores columnas de Palabras de Poder*, Joyas Editoriales del Mundo, 2009.

leche CHILCHOTA

¡Pruébala!



De venta en todas las sucursales de



o en tu tienda más cercana.



Cero

NO ES EL LÍMITE INFERIOR

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, SA de CV

La suposición de que existe un “límite inferior cero” para las tasas de interés nominales, es decir, que las tasas de interés no pueden ser negativas, ha sido casi incuestionable desde hace muchas décadas. Sin embargo, después de 30 años de caídas en las tasas de interés, los rendimientos de los bonos de alta calidad están cada vez más cerca de cero, e incluso en algunos países se observan rendimientos ligeramente negativos en los vencimientos a corto plazo.

Cero no necesariamente es un límite inferior para las tasas de interés nominales. Se estudian las razones por las cuales los rendimientos cada vez son más negativos, así como las consecuencias de estas tasas negativas en los mercados financieros. En Suiza, donde tradicionalmente las tasas de interés han sido muy bajas, la cuestión de cómo los bajos rendimientos pueden caer es de particular urgencia.

retornos ajustados por riesgo y vencimiento coincidan con la tasa negativa de depósito del banco. Los mayores deudores podrían obtener préstamos a tasas de interés negativas, es decir, se pagaría con el fin de acceder a un préstamo. A menudo se argumenta que tasas de interés de este tipo son imposibles, porque “nadie depositaría dinero a tasas de interés negativas”, lo cual es falso. De hecho, el dinero será depositado en las tasas de interés negativas debido a que no hay alternativa y en conjunto, el dinero no puede desaparecer.

Más recortes en las tasas de depósito de los bancos centrales no son impensables. Por los grandes efectos potenciales en los precios de los activos, los recortes de tasa de depósito hacia o incluso por debajo de cero son potencialmente expansivos. Por lo tanto, no se excluye que si las condiciones económicas se deterioran aún más, los bancos centrales podrían reducir sus tasas de depósitos hacia o, aunque sea, ligeramente por debajo de cero. Sin embargo, a fin de no provocar una transferencia hacia las notas de los bancos, las tasas de depósito probablemente no caerán por debajo de -0.25%.



¿Cómo funcionaría una economía con tasas de interés negativas?

Si la tasa de depósito del banco central pasara a estar significativamente por debajo de cero, entonces el sistema bancario tendría que hacerle grandes pagos de intereses, y a su vez transferir esta carga a los depositantes en forma de intereses negativos sobre sus depósitos. Los precios de los activos se elevarían de manera que sus

Las tasas de depósito cero o negativo no están exentas de riesgos. La hiperinflación no es un riesgo nulo, debido a los déficits públicos. Un recorte en la tasa de depósito negativo en los países con grandes déficits públicos podría socavar la confianza en la moneda. Así que cualquier nuevo recorte de las tasas de depósito podría inducir a reevaluar nuestra percepción del riesgo de la hiperinflación.♥

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, SA de CV (en adelante, “UBS Asesores” y en conjunto con UBS AG, UBS).

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. Es importante 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. Esos valores deberán considerarse únicamente como indicativos y UBS no está obligado para 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 una subsidiaria indirecta de UBS AG Suiza.

Es un asesor en inversión constituido de conformidad con la Ley de Mercado de Valores, no es una institución de crédito y se encuentra impedido a recibir depósitos o mantener valores en custodia.

No está regulado ni 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.

Grupo RH PRESENTA

INVITA



Santander

1er ENCUENTRO DE EMPRESARIOS Y EJECUTIVOS LAGUNA 2012

En Conferencia
Magistral

Carlos Mota

PERIODISTA
ESPECIALIZADO
en Finanzas y
Economía

RETOS DE LAS EMPRESAS
MEXICANAS
ANTE EL ENTORNO FINANCIERO
MUNDIAL

Periodista mexicano nacido en 1971 especializado en negocios, economía y finanzas. Es editor jefe fundador del periódico Milenio Diario con la columna Cubículo Estratégico. Es titular del programa noticioso Imagen Empresarial de Grupo Imagen conducto por las emisoras Milenio TV y en Proyecto 40; y analista regular en el canal de televisión Azteca 13. Es columnista de la revista CO y anteriormente de Mundo Ejecutivo.

En marzo de 2011 Carlos fue distinguido por el Foro Económico Mundial como Young Global Leader y en junio como el Periodista de Negocios de Mayor Confianza por la revista Selecciones Reader's Digest. Asimismo, a principios del año pasado publicó su libro UNO+UNO: 32 Líderes Sumando por México, editado por Grijalbo.

Es Licenciado en Administración por el Instituto Tecnológico Autónomo de México (ITAM). Con la beca Fulbright obtuvo en 1998 el grado de Maestro en Administración de Empresas por la Universidad de Maryland. Ha sido profesor de estrategia empresarial y director del MBA del ITAM.

\$750
INVERSIÓN X
ASISTENTE

\$450
ESTUDANTES

* Incluye en Precio.
No incluye IVA.

INCLUYE:

Coffee Break Elite,
Material de Apoyo

www.RHLAGUNA.com

SEP. 26 /2012
CAMPESTRE TORREON
7PM

EVENTO EXCLUSIVO / CUPO LIMITADO

BOLETOS EN: RHLAGUNA® : Blvd. Independencia 3438 1er piso Col. El Fresno, Torreón, CP 27018. TEL. 182-0581 / 83

f / RHjobs

INVITAN

**MANCERA
ERNST & YOUNG**
Calidad en Todo lo que Hacemos





La realidad laboral al término de la universidad



Por Pilar Faedo

Licenciada en Comunicación por la Universidad Iberoamericana Laguna, con especialidad en Comunicación Organizacional. Ha colaborado en las áreas de recursos humanos del Sanatorio Español y Grupo Lala, elaborando perfiles de puesto, manuales y formando equipos de trabajo para propiciar mejoras en divisiones específicas de estas instituciones y empresas.

¿QUÉ SUCEDE DESPUÉS DE “FELICIDADES GRADUADOS”?

Es un hecho que los egresados de las diferentes instituciones académicas tardan de seis meses a un año en conseguir su primer trabajo. Con inseguridad y desesperación, surge una pregunta recurrente: ¿qué estoy haciendo mal? No debe caerse en el pesimismo, es mejor cuestionarse sobre lo que se necesita para mejorar su información curricular, y de esta manera “cuadrarle el ojo” al reclutador, al jefe de área y finalmente al jefe directo, convenciéndolos de que es el mejor candidato que pudieron haber encontrado.

Recordemos que en la actualidad el mundo está viviendo una situación de crisis que obliga a las empresas a elevar su número de despidos para maximizar el capital humano, posicionándolos en puestos que cubren varias funciones y sin contratar personal que se especialice en una sola actividad. Esto nos ubica en un contexto laboral crítico, pues es aún más difícil contratar a un recién egresado cuya experiencia está basada en prácticas profesionales y no llega a cubrir las exigencias que requiere la vacante.

¿QUÉ HACER?

Primero, hay que buscar capacitaciones, cursos y/o certificaciones que agreguen valor a la formación académica. Es importante considerar a los diferentes organismos que imparten talleres calificados, pues éstos permiten hacer contactos empresariales y relacionarse con quienes generan bolsa de trabajo a través de las cámaras de Gobierno, pymes, micro y macro empresas.

El *networking* es otro medio de estar en constante relación con las empresas. Se trata de una red social que hoy en día funciona de manera eficaz entre los recién egresados y sus compañeros ya empleados. Busca mantener y alentar el contacto permanentemente al generar conversaciones y conexiones que permiten al egresado empaparse del mundo laboral.

Otra herramienta que puede ser muy útil son las bolsas de trabajo o las llamadas empresas *outsourcing*, ya que no solo tienen acceso a base de datos con vacantes de la región de donde egresan, sino a nivel nacional. Un recién egresado debe identificar las bolsas de trabajo más recomendadas para que manejen sus datos en completa confidencialidad y seguridad, además muchas compañías de este tipo ofrecen capacitaciones y educación continua.

Es muy importante hacer conciencia sobre el contexto laboral que actualmente atraviesa el país. Haciendo un análisis de las vacantes que solicitan las empresas, la mayoría de los perfiles requieren más de dos años en experiencia, he ahí la relevancia de realizar prácticas profesionales mínimo un año antes de egresar para hacer currículum, de manera que el encanto de los conocimientos adquiridos y practicados no se rompan una vez que nos enfrentemos con la realidad laboral.♥



ALGUNOS PUNTOS QUE AYUDAN...

Las capacitaciones, cursos y certificaciones agregan valor a la formación académica

Networking, bolsas de trabajo y outsourcing son medios para estar en constante relación con las empresas





De La Salle

Universidad
La Salle Laguna

Andrés Oppenheimer

Ganador: ♦ Pulitzer ♦ Ortega y Gasset ♦ Rey de España ♦ Emmy

Conferencia:

**"COMPETITIVIDAD, EDUCACIÓN
E INNOVACIÓN EN MEXICO
Y AMÉRICA LATINA EN EL 2020"**

Teatro de Gómez Palacio

"Alberto M. Alvarado"

Martes 2 de Octubre a las 17:00 Hrs.

Oppenheimer fue seleccionado por el Forbes Media Guide como uno de los "500 periodistas más importantes" de Estados Unidos y por la revista "Poder" como uno de las 100 figuras "más poderosas" en América Latina.



GOBIERNO DEL ESTADO
DE DURANGO
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

Tel. 750.2490 Canatlán 150,
Parque Industrial Lagunero
Gómez Palacio, Dgo. www.ulsalaguna.edu.mx



EPP

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL



Arturo Castañeda Orduña

Máster en Administración Estratégica e Ingeniero en Electrónica (ITL). Experto en recursos humanos, seguridad e higiene, calidad, mejora continua y sistemas de Toyota. Docente de posgrado. Gerente de Recursos Humanos en una importante empresa metal mecánica. Colaborador en *El Siglo de Torreón*. Expositor y consultor independiente. Twitter @wolfschauze

¿Que es lo mas valioso de una empresa? La respuesta es conocida: su gente. Quienes colaboran en una oficina, fábrica o complejo son personas que trabajan en equipo para cumplir metas y objetivos. Pero, ¿qué sucede cuando alguno de nuestros colaboradores se lastima o accidenta? ¿Estamos considerando la seguridad de nuestro personal como algo primordial? La respuesta a ésta y otras preguntas puede ser respondida por medio del EPP o equipo de protección personal.

Al escuchar sobre EPP lo primero que viene a nuestra mente son unos lentes y un casco. Pero el cuidado de los trabajadores va más allá de un par de guantes. Muchos tienden a pensar en la necesidad de usar este equipo cuando se ven envueltos en accidentes o en el momento en que ya sufrieron alguna herida que pone en riesgo su vida o dejará secuelas. El EPP es efectivo para eliminar o minimizar el daño que puede sucederle a cualquier parte de nuestro cuerpo al operar una máquina. Cuando los controles mecánicos, eléctricos, electrónicos y administrativos no son suficientes para asegurar la integridad del trabajador, entonces debe considerarse su uso obligatorio.

Hoy las compañías invierten mucho tiempo, dinero e investigación en buscar la eliminación total del peligro mediante tecnologías, normas y procedimientos de trabajo que garanticen la seguridad del empleado. Por desgracia los supervisores se quejan de que es difícil conseguir que los trabajadores lleven su EPP, y al mismo tiempo éstos se quejan de utilizar el equipo al considerarlo una carga extra. Aquí entra la capacitación continua y la formación del juicio en los trabajadores por parte del patrón.

La mejor manera de conseguir que los empleados usen este equipo es promoviendo la necesidad de utilizarlo correctamente. Si el equipo es seleccionado adecuadamente, se ajusta al físico del co-

laborador y se le da un seguimiento a su uso, tendremos trabajadores enfocados en la seguridad como regla básica.

Cuando se ha logrado modificar los comportamientos y sembrar la semilla de la seguridad, el siguiente paso es prevenir accidentes y enfermedades. Los programas de salud integral analizan las condiciones laborales, el medio ambiente dentro de la empresa y los factores que puedan influir directamente en la salud del trabajador. Al preparar programas que contemplen estos factores las compañías también generan menor tasa de ausentismo derivado de enfermedades generales, mayor compromiso del personal al sentirse cuidado y mejor convivencia laboral.

Los programas de salud integral contemplan exámenes periodicos para detectar a tiempo enfermedades cardiovasculares, diabetes, colesterol y cáncer, entre otras. Apoyadas en dependencias del sector salud las empresas promueven el bienestar desde el centro de trabajo e impulsan que los buenos hábitos empiecen desde la casa. Aún falta mucho por hacer, pero con el apoyo de las empresas y el trabajo en conjunto de las organizaciones gubernamentales se logrará modificar esta cultura en México.♥



En el mercado hay muchos fabricantes de equipo de protección personal. Al elegir el EPP deben tomarse en cuenta dos factores clave:

- 1 Que cumpla con las normas de seguridad, calidad y durabilidad para proteger adecuadamente.
- 2 Que sea cómodo y ergonómico, y que por ningún motivo interfiera en los movimientos naturales del cuerpo humano.



SI ESTAS
CANSADO
DE VOLVER A
EMPEZAR
DEJA DE
RENUNCIAR

**RockSport**
FITNESS CLUB



www.rocksport.com.mx



Cambios para mejorar el proceso

ADIÓS A LAS JERARQUÍAS FUNCIONALES



Sergio Aguirre Reyna

Socio líder a cargo de la Oficina Monterrey de PwC México.



La mentalidad ejecutiva de liderazgo que da prioridad a la creación de valor multifuncional, es el sello característico de las compañías que aplican mejores prácticas en la administración de procesos.

La empresa basada en procesos está abierta al cambio y a la mejora continua. Cuenta con una estructura organizacional horizontal y una arraigada política de colaboración entre las unidades de negocios. Todos los que están en contacto con el proceso son elegibles para sugerir mejoras. A continuación se exponen cuatro medidas de acción, y una serie de ideas y herramientas para mantener el rumbo, así como estrategias de éxito.

* MEJORAR LOS PROCESOS CONTINUAMENTE

La administración de procesos es una iniciativa continua. Las empresas que la aplican saben que los procesos son dinámicos, interactúan con otros y se dividen o combinan conforme a los flujos y reflujos del negocio. Ningún proceso permanece estático por mucho tiempo, así que la dirección y alcance de los esfuerzos de mejora se conducen por la información sobre los competidores, *benchmarks* de desempeño de los procesos de la industria, *benchmarking* interno y objetivos estratégicos.

En las compañías líderes los procesos nunca se consideran terminados, se evalúa su relevancia continua para las metas estratégicas. Las organizaciones sitúan la mejora de los procesos como el resultado constante de la administración de procesos, que por sí misma se vuelve un proceso de ajuste y monitoreo en que su dueño identifica áreas de mejora en toda la empresa, y las métricas dirigen cómo y cuándo se aplicarán.

proveedores y clientes para ahorrar costos administrativos y reducir los costos de las transacciones, errores de datos, tiempo del ciclo de pedidos a efectivo y aumentar la satisfacción del cliente.

* INSTITUIR UN CENTRO DE EXCELENCIA DE ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS

Las compañías que aplican mejores prácticas crean un departamento central que define las prioridades de las iniciativas de los procesos, comparte y promueve el conocimiento y la educación del proceso: el Centro de Excelencia de la Administración de Procesos (COE, por sus siglas en inglés), que da acceso a expertos en el tema sobre los diferentes procesos y ofrece un foro para el liderazgo de pensamiento, convirtiéndose en un vehículo de entendimiento y comunicación de los conceptos de administración de procesos y mejores prácticas. Los COE más eficaces ayudan al personal de Tecnologías de Información (TI) a incrementar sus habilidades de negocios y al personal de negocio a incrementar sus habilidades de TI.

* COLABORACIÓN COMO PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR

A través de la interacción y comunicación para garantizar el libre flujo de información e ideas entre todos los colaboradores de un proceso, permitiendo hacer la transición de una estructura organizacional jerárquica a una horizontal, dividida en silos funcionales para incrementar la probabilidad de éxito de las iniciativas de administración de procesos. Así, los colaboradores del proceso amplían su visión del mismo más allá de sus funciones laborales, entendiendo el conjunto de actividades que dan valor al cliente.

* MANTENER EL RUMBO

Vincular los esfuerzos continuos de la mejora de procesos con el ciclo de planeación anual transmitiendo mediante Recursos Humanos que las habilidades de mejora de procesos son parte integral del trabajo de los empleados. Hacer un diagrama de las actividades para mejorar la colaboración entre los trabajadores y grupos a través de la representación visual de las relaciones, por ejemplo, la interacción entre el dueño y el analista del proceso. Dar seguimiento comienza con la selección de una o más formas de medir el éxito y después estableciendo objetivos de desempeño realistas. Luego se mide el punto de inicio de la compañía (nivel de desempeño antes de aplicar la mejor práctica). Mientras esto se hace en intervalos regulares, la medición inicial proporciona una base para trazar el progreso de la organización hacia sus objetivos.

* ESTRECHAR VÍNCULOS ENTRE PROVEEDORES, SOCIOS Y CLIENTES

Deben conjuntarse las agendas de las partes internas y externas interesadas en el proceso. Las organizaciones establecen vínculos electrónicos con



CON **CERI** TENGA LA SEGURIDAD
DE QUE ESTAMOS LISTOS PARA PROTEGERLO.

Solo Grupo Multisistemas® le brinda la protección y la confianza que necesita con su más novedoso servicio:

CERI® – Cuerpo Especial de Reacción Inmediata –, personal élite en seguridad con el más riguroso proceso de filtro y selección, entrenados en manejo de arma de fuego, marco legal, así como protocolos de disuasión, prevención y reacción.



**GRUPO
MULTISISTEMAS®**
RIESGO AL MÍNIMO
CONFIANZA AL MÁXIMO

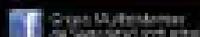
LLÁMENOS Y PERMITÁMONOS DEMOSTRÁRSELO

CNAC

CENTRO NACIONAL DE ATENCIÓN A CLIENTES

01800 800 61 56

www.multisistemas.com



25 Años

DE EXCELENCIA EN SEGURIDAD



**Multisistemas
de Seguridad
Industrial**



El nuevo CFO

EVIDENTE EVOLUCIÓN

**Víctor Soulé**

Socio Director Región Noreste Ernst & Young México.

El rol de los directores de finanzas (CFO) se encuentra en una evidente evolución. Hoy las circunstancias demandan individuos versátiles para atender la cambiante agenda de las empresas y mercados en los que éstas se desenvuelven.

A la par de un análisis financiero detallado, los CFO buscan mejorar su intuición para enfrentar retos fundamentales, como asegurar un gran rendimiento, mejorar el margen de crecimiento para la organización, y defender la reputación y el *branding* de la compañía.

En el pasado la posición del CFO se limitaba a reportar el desempeño de la empresa a lo largo del año. Ahora es obligatorio ir más allá del análisis para ofrecer hallazgos sobre la dirección del negocio y cómo llegar lo más pronto posible ahí.

Ernst & Young ha llevado a cabo una serie de encuestas para profundizar el entendimiento de las responsabilidades del CFO actual, su rol en el futuro y qué hacen las compañías líderes para desarrollar a sus próximos ejecutivos de área. En el más reciente estudio que analiza la evolución del CFO, *Views. Vision. Insights. The evolving role of today's CFO*, se realizaron entrevistas con las principales empresas en el continente americano.

Así, la gama de responsabilidades de su labor aumenta para posicionarlos como ejecutivos clave en la organización, al asegurarse de que las decisiones de negocio están fundadas en criterios financieros sólidos, proveer análisis que apoyen al director general (CEO), dirigir las iniciativas clave de finanzas que respalden las metas de la compañía, al igual que habilitar y ejecutar la estrategia establecida por el CEO.

LOS PRINCIPALES DESCUBRIMIENTOS INDICAN QUE LOS EJECUTIVOS COINCIDEN EN QUE:

↳ Persiste la necesidad de administrar el riesgo y mantener la liquidez.

↳ Las habilidades en comunicación son imperativas, al tener que dar a conocer resultados financieros complejos ante inversionistas y demás partes interesadas.

↳ El CFO contribuye cada vez más a la estrategia de la compañía, por lo que ahora se encuentra con una demanda sin precedentes de su disciplina y perspectiva única.

↳ Se mantienen como una voz objetiva en el desempeño financiero, pero también contribuyen a la toma de decisiones.

Los ejecutivos que puedan combinar sus funciones tradicionales con las nuevas habilidades que requiere el panorama económico, serán quienes en el futuro desempeñarán esta importante función

El mayor involucramiento del CFO en el negocio tiene un beneficio adicional para los ejecutivos y la organización, dado que existen mayores responsabilidades, además de los reportes y controles financieros, es posible crear un equipo más sólido debido al mayor potencial para atraer individuos con gran talento y deseos de crecer.

Por la importancia de su papel, muchos de los entrevistados tienen más presente la sucesión de su rol, aunque pocas organizaciones cuentan con un plan formal para preparar al siguiente CFO. Entre las habilidades de los futuros aspirantes figuran: experiencia en diversas áreas, desarrollo de un enfoque comercial, búsqueda de oportunidades de liderazgo, aumento de su exposición internacional y participación en iniciativas de transformación.

En esta nueva realidad económica, los CFO son más emprendedores en beneficio de sus compañías. No obstante, mantienen su enfoque en conservar la integridad de la función financiera. Los ejecutivos que puedan combinar sus funciones tradicionales con las nuevas habilidades que requiere el panorama económico, serán quienes en el futuro desempeñarán esta importante función. ♦



Este regreso a clases será mejor con un smartphone exclusivo de *telcel*



Samsung GALAXY Note
 - 5.3 pulgadas de pantalla
 - 16GB de memoria interna
 - Cámara de 9.1 megapíxeles
 - Batería de 2500 mAh



Sony Xperia
 - 4.7 pulgadas de pantalla
 - 16GB de memoria interna
 - Cámara de 8.1 megapíxeles
 - Batería de 1500 mAh



LG Optimus QD
 - 4.2 pulgadas de pantalla
 - 16GB de memoria interna
 - Cámara de 5 megapíxeles
 - Batería de 1500 mAh



Motorola Droid
 - 4.3 pulgadas de pantalla
 - 16GB de memoria interna
 - Cámara de 5 megapíxeles
 - Batería de 1500 mAh



Nokia Lumia
 - 4.3 pulgadas de pantalla
 - 16GB de memoria interna
 - Cámara de 8 megapíxeles
 - Batería de 1500 mAh



Samsung GALAXY Tab
 - 7 pulgadas de pantalla
 - 16GB de memoria interna
 - Cámara de 3 megapíxeles
 - Batería de 4000 mAh

¡Ven a Telcel y pregunta por nuestros equipos exclusivos y los planes con internet especiales para estudiantes!
Sólo *telcel* tiene la mejor RED con COBERTURA NACIONAL



NPS

Net Promoter Score



Israel Garza

Subdirector de Procesos de Operaciones en Price Shoes y Socio Fundador de la firma de asesoría pyme INVENTIGASA. Cuenta con amplia experiencia en consultoría y planeación de negocios, obtenida por su colaboración con empresas del Top 100 mexicano. Creador del sitio www.75dolaresporhora.com

¿TUS CLIENTES SON REALES PROMOTORES DE TUS PRODUCTOS Y SERVICIOS?

La medición del servicio es una estrategia comúnmente exagerada por los directivos de grandes corporaciones, es un error considerar como necesario entrevistar o encuestar a la mayor cantidad de clientes con una amplia o detallada gama de preguntas.

A continuación les comparto una práctica universal, la cual es aplicada por empresas con carteras espectaculares de clientes, que a través de esta mecánica han logrado definir acciones y rutinas que promueven el incremento de la satisfacción de sus compradores. Me refiero a la metodología Net Promoter Score (NPS), la cual recomienda aplicar una sola pregunta a los usuarios y así calcular el índice de promotoría gratis y pública (publicidad de boca en boca).

Consiste en pedir al cliente que dentro de una escala de 0 a 10 califique la siguiente pregunta: ¿Recomendaría usted a un amigo o familiar consumir los productos/servicios de la empresa? En función de la calificación que cada cliente dicta, éste se puede clasificar como “cliente detractor”, “cliente pasivo” o “cliente promotor”. Una vez aplicada la cantidad de encuestas definidas a partir del margen de error deseado (recomendado 3%), identifique el porcentaje de clientes que contestaron con una califica-

ción entre 0 y 60, es decir los detractores; posteriormente calcule el porcentaje de clientes pasivos que contestaron entre 61 y 80 de calificación; finalmente, encuentre el porcentaje de promotores, los cuales son los clientes que evaluaron entre 81 y 100. Para encontrar su NPS, simplemente reste aritméticamente al porcentaje de promotores el porcentaje de detractores.

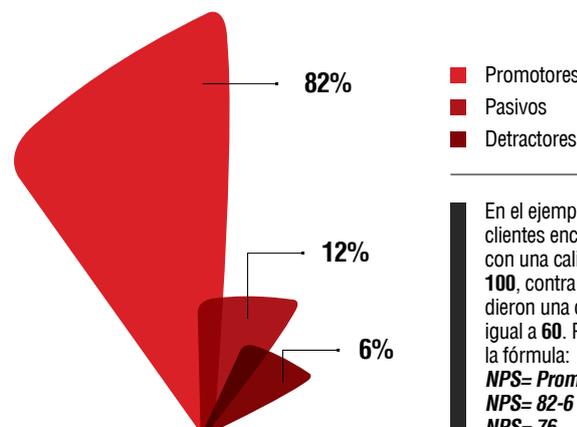
De esta manera puede ver la unión entre la satisfacción del cliente y su recomendación dentro del círculo social. La aplicación es preferentemente asignada a áreas como marketing o investigación de mercados, sin embargo, con solo indicar a cualquiera de sus colaboradores las siguientes reglas, puede armar su equipo de encuestadores:

- ▲ Siempre leer la pregunta y ver a los ojos al encuestado.
- ▲ No influir en la respuesta. No debe sugerir, dar explicaciones o compartir opiniones personales, simplemente leer y dejar que el cliente responda.

No espere ni haga una planeación exhaustiva de este tema, solicite a sus colaboradores arrancar esta medición, descubra su NPS, indague en posibles acciones que lo puedan afectar y realice un constante monitoreo de su tendencia de forma trimestral. ▼

Por ejemplo, empresas de telefonía móvil cuentan con un rango de **55 a 65 puntos** de NPS, Walmart **76**, bancos entre **80 y 85**, aseguradoras de **75 a 85**, y el iPhone de Apple obtuvo **85 puntos** en Europa durante el **2011**

¿RECOMENDARÍA USTED A UN FAMILIAR O AMIGO CONSUMIR LOS PRODUCTOS / SERVICIOS DE LA EMPRESA?



En el ejemplo, **82%** de los clientes encuestados respondieron con una calificación entre **81 y 100**, contra **6%** de clientes que dieron una calificación menor o igual a **60**. Por lo tanto, aplicando la fórmula:
NPS= Promotores-Detractores
NPS= 82-6
NPS= 76

¿PIENSAS EN SU
EQUIPO DE SONIDO
O EN INTERMINABLES
CONCIERTOS PRIVADOS?

CON RAZÓN LO QUIERES. ES UN

COROLLA 12



Presentamos el nuevo Corolla 12.

Por la tradición y creación bajo una perfecta armonía nació el nuevo Toyota Corolla 12. En él se fusionan el estilo del nuevo diseño, la potencia, la tecnología, el rendimiento y el desempeño.



Calidad. Durabilidad. Confiabilidad. Nuevo diseño.

Blvd. Independencia 2200 Cte. Col. Ebreca. Tel. 747 2700

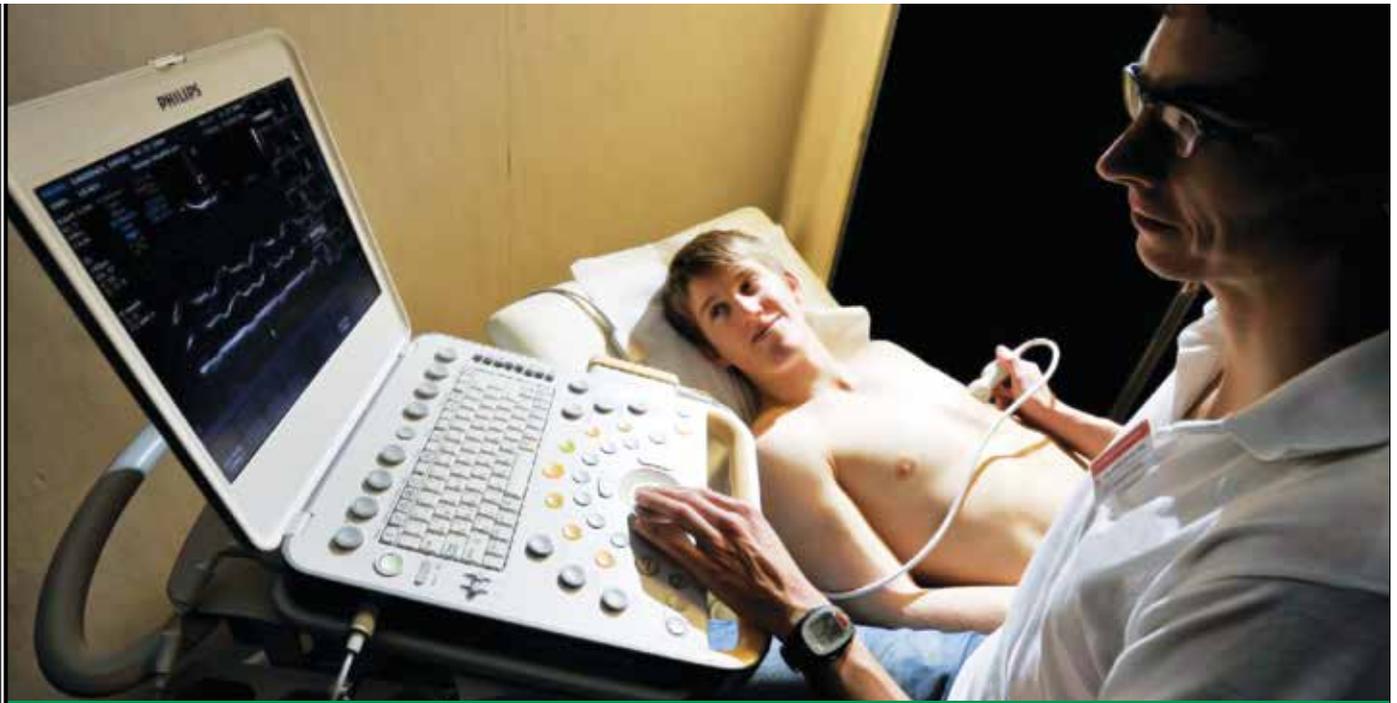
toyotalomex.com.mx

 **TOYOTA**
Mejores momentos



Ecocardiograma

HERRAMIENTA DE DIAGNÓSTICO CARDIOLÓGICO



Este estudio no invasivo es un recurso muy valioso y fundamental en la evaluación de pacientes sanos, con factores de riesgo cardiovascular y enfermedades cardiacas.

Por Dra. Linda Gabriela Gutiérrez Delgado
Cardiología Clínica y Ecocardiografía
Hospital Ángeles Torreón

El ecocardiograma es un estudio de imagen en el que se utiliza el ultrasonido como herramienta para evaluar el corazón en relación a su anatomía y funcionamiento. Existen dos formas de ecocardiogramas: transtorácico (se observa el corazón desde la superficie del tórax) y transesofágico (se visualiza el corazón a través de una sonda en el esófago).

El ecocardiograma transtorácico permite evaluar todo tipo de padecimientos cardiacos, por ejemplo: hipertensión arterial sistémica, insuficiencia cardiaca (disminución en el funcionamiento o fuerza del corazón), enfermedad de válvulas cardiacas, prótesis valvulares cardiacas, derrame pericárdico (acumulación de líquido alrededor del corazón dentro del pericardio), malformaciones congénitas del corazón en niños y adultos, y cardiopatía isquémica, como angina aguda y crónica, e infarto agudo del miocardio.

A diferencia del ecocardiograma transtorácico, el transesofágico permite valorar con mayor detalle algunas enfermedades, como válvulas y prótesis valvulares (especialmente la mitral), la búsqueda de posibles émbolos cardiacos (particularmente coágulos dentro del corazón), disección aórtica (desgarro en la pared de la aorta que posibilita que la sangre fluya entre las capas de la pared de la arteria), evaluación durante la cirugía cardiaca de prótesis valvulares y corrección de malformaciones congénitas del corazón, entre otras indicaciones.♥



El ecocardiograma es un estudio no invasivo, que en sus múltiples modalidades constituye un recurso muy valioso en la evaluación de pacientes sanos (*check up*, atletas), con factores de riesgo cardiovascular (por ejemplo, diabetes, obesidad, dislipidemia y tabaquismo) y con enfermedades cardiacas, siendo un relevante complemento en la toma de decisiones preventivas y terapéuticas.

¿NECESITAS REHABILITACIÓN?

El área de rehabilitación de Hospital Angeles Torreón te ofrece los servicios de:

Terapia Física
Terapia Ocupacional
Terapia de Lenguaje
Electromiografía
Análisis de Postura y Marcha
Vendaje Neuromuscular
Vendaje Kinesio Taping

Hospital Angeles Torreón siempre ofreciéndote los más innovadores y mejores servicios.



Hospital Angeles
TORREÓN





Medicina personalizada

¿QUÉ ES?

Cuando los científicos secuenciaron el genoma humano hace 10 años, se logró un hito en la medicina. Fue un paso importante hacia el desarrollo de terapias mucho más efectivas y seguras con menos eventos adversos, porque muchas enfermedades tienen su origen en el genotipo.

Por Press-Club Pfizer

A menudo las enfermedades no son causadas por los genes originales, sino que se producen por alteraciones o modificaciones genéticas (mutaciones), que se encuentran en el genotipo humano. De hecho, numerosos genes controlan los procesos metabólicos en las células humanas, y por ello sus cambios y otras alteraciones pueden provocar enfermedades, distintas características genéticas de las células tienen la posibilidad de ayudar a predecir si un medicamento tiene mayores expectativas de ser efectivo o si el paciente tiene predisposición a no tolerarlo.

La búsqueda e identificación de los rasgos genéticos de una enfermedad puede hacer que se establezca una terapia que otorgue mayores beneficios a un grupo de pacientes. A este tipo de terapias se le ha denominado **medicina personalizada**, que se refiere a adecuar el tratamiento a las características individuales de cada paciente. No significa crear medicinas o dispositivos médicos únicos, sino que representa la opción de clasificar a los individuos respecto de subpoblaciones que difieren en naturaleza, origen o susceptibilidad en relación con una enfermedad particular, o su respuesta a un tratamiento específico.

La medicina personalizada está transformando la manera en que interpretamos y curamos las enfermedades. En el último siglo los padecimientos se han tratado como una serie de síntomas, hoy empezamos a identificarlos por las causas que los provocan. Hasta hace poco la atención partía de cuidados estandarizados efectivos para el paciente promedio. Sin embargo, un mismo medicamento no es igual de efectivo para todos los pacientes y si se trata de padecimientos como el cáncer, cambiar de un medicamento a otro merma la calidad de vida e incide en las posibilidades de recuperación del paciente. Por el contrario, la medicina personalizada per-

mite a los médicos contar con algunas características genéticas de la enfermedad de sus pacientes, con lo que potencialmente pueden prevenirse padecimientos y en caso de presentarlas, identificar el tratamiento más adecuado, minimizando los efectos secundarios.

Este hecho no beneficia solo a los pacientes, sino al sistema de salud pública, ya que puede contener el gasto mediante la asignación más eficaz de recursos. Muchos pacientes aún desconocen estos nuevos métodos de diagnóstico molecular o la estrategia detrás de este tipo de terapias, así que uno de los nuevos retos para los profesionales de la salud es explicarles esta información.

Hasta el momento los mayores avances en esta clase de medicina se han realizado en medicamentos contra el cáncer (de mama, hematológico y de pulmón). Mace Rothenberg, Vicepresidente Senior de Desarrollo Clínico y Asuntos Médicos de Pfizer, está de acuerdo en ello: “Puede afirmarse y estar en lo cierto al considerar que la Oncología tiene un papel pionero en el camino hacia la medicina personalizada. En ningún otro campo se ha avanzado tanto como en éste”.

El uso apropiado de la medicina personalizada puede ayudar a médicos y pacientes a tomar decisiones respecto del tratamiento, prediciendo su efectividad y seguridad. Esta modalidad aumenta el valor de los medicamentos dirigiéndolos a los pacientes con mayores posibilidades de beneficiarse, y puede tener un papel crítico auxiliando a los profesionales de la salud para indicar la medicina correcta, en el momento apropiado, incidiendo en mejores resultados para el paciente y un uso más eficiente de los recursos del sistema de salud.♥



“Hasta el momento los mayores avances en esta clase de medicina se han realizado en medicamentos contra el cáncer”



SANATORIO
ESPAÑOL MR

Libérate del **SOBREPESO**

Es un serio problema de SALUD, no de estética

Clínica de Obesidad

1

Un equipo Multidisciplinario evalúa la condición médica, psicológica y nutricional.

2

En base a la evaluación previa el equipo médico decide si es candidato para la cirugía y cuál es la mejor opción: BANDA GÁSTRICA, MANGA GÁSTRICA O BYPASS GÁSTRICO.

3

El compromiso del Equipo Multidisciplinario es guiar y apoyar al paciente antes, durante y después de la cirugía, hasta la total recuperación de su bienestar.

☎ 705 33 33 ext. 805

La atención que TÚ mereces





Compartir la mesa en familia



Humberto Guajardo Acuña
Psicólogo Clínico y
Psicoterapeuta

Colabora en varios medios locales con artículos y cápsulas de psicología. Es director de la Consultoría HG, que brinda asesoría a las áreas de personal de un buen número de empresas laguneras. También colabora con asociaciones civiles y órganos gubernamentales impartiendo diversas pláticas y cursos. Facebook: Humberto Guajardo Acuña

¿TRADICIÓN NECESARIA PARA UNA MEJOR CONVIVENCIA?



PUNTOS DE APOYO

- ▲ La convivencia en la comida refuerza lazos.
- ▲ Si no nos damos tiempo para compartir la mesa, algo anda mal.
- ▲ Tantas actividades distraen y a veces se requiere un tiempo juntos.
- ▲ La convivencia después de comer debe ser corta pero efectiva.
- ▲ La comida alimenta lo físico, la convivencia lo emocional.
- ▲ Priorizar actividades permite coincidir en la mesa.

No es lo mismo convivir, que cohabitar.

Compartir el pan y la sal ha sido una de las actividades de mayor raíz en el ser humano y se ha convertido en un rito social de disposición y amabilidad. Cuando esto se da en familia es aún más relevante, porque se convierte en un espacio para convivir que convoca a los miembros familiares a alimentarse en lo físico y en lo emocional, mediante una interacción de profundidad, o por lo menos eso es lo que se espera.

Hoy por diferentes actividades, horarios y actitudes, las personas no coinciden en estos puntos de referencia alimentaria, o bien, cuando lo que hacen, lo que quieren es comer y salir corriendo, dormir, ver la televisión o realizar alguna otra actividad que no permita quedarse después. Claro que si no se puede tres veces todos los días, se recomienda que se haga por lo menos dos veces por semana en alguno de los alimentos, al menos en uno de ellos la mayoría de los días.

La sobremesa es una práctica en desuso porque los padres no han puesto la atención necesaria. Seguro me dirán que son muchas las actividades a efectuar, y yo les preguntaría, ¿para qué hacer tanto? A veces perdemos lo más por lo menos, queriendo estar lo mejor posible y tener a la familia abastecida, nos atiborramos de actividades a tal nivel que nos vamos distanciando enormi-

dades dentro de la misma casa. Las parejas ya no usan la sobremesa para comentar con los hijos, si son niños porque tienen muchas clases o porque les urge estar en el videojuego o la televisión; si son adolescentes porque ya tienen sus propias actividades y no se les puede obligar.

Pero, ¿por qué es tan importante comer juntos? Está perfectamente demostrado que las actividades asociadas a la satisfacción oral (en este caso comer), generan un nivel de complacencia suficiente como para suscitar actitudes de disposición y apertura, claro, mientras la relación de pareja y familia no presenten dificultades notorias. Además, es un espacio que de una u otra manera se da, es decir, obligatoriamente van a comer, así que se puede aprovechar el espacio para entrar en contacto. No olvidemos que es una forma de ir midiendo la temperatura del ambiente familiar, los temas, el tono y la intención ayudan a saber cómo se encuentra la relación. Es una tradición, y las tradiciones son a las familias y a los países como las raíces a un árbol: un árbol sin raíz se cae, igual una familia se hace distante, inmediata y poco consistente.

La convivencia en la comida no es la solución a los problemas de pareja ni familiares, pero sí es un elemento de apoyo para evitar distancia y frialdad, e incluso desconocimiento entre los miembros del grupo familiar. Platiquen, véanse a los ojos, recojan los platos, comenten sin pelear, propongan, dense su tiempo para compartir y luego pueden seguir con sus actividades. ▼

**ESTO ES VIVIR.
DON ANTONIO
HACE 2 MESES: INFARTO
HOY: CELEBRA SU CUMPLEAÑOS 60**



CARDIO

UNHETE

UNIDAD DE HIPERTENSIÓN Y TERAPIA ENDOVASCULAR

Check Up Cardiológico

Biometría Hemática
Química Sanguínea

Electrocardiograma
Prueba de Esfuerzo

Valoración con cardiólogo
Perfil de Lípidos

Precio \$1500

Padecimientos

Hipertensión arterial, diabetes mellitus, obesidad, sedentarismo, estrés, colesterol, tabaquismo.

¿Te duele el pecho?

*¿Te falta el aire, tienes
de repente un dolor
de espalda o molestias, más
que fáciles de ignorar,
bueno, contágnoslo de inmediato
para mejorar tu calidad de
vida.*



Alimentación

ATENCIÓN SOCIAL



Carlos Gregorio Ramirez

Abogado y Perito Valuador. Catedrático en la Universidad Iberoamericana Torreón. Cuenta con Maestría en Administración Pública y especialidad en Valuación Inmobiliaria e Industrial.
Twitter: @cgramir

La globalización ha sido un incentivo para el desarrollo de diversos países, sus ciudadanos y por supuesto, su actividad industrial, comercial y de servicios. El crecimiento urbano es un factor presente en nuestros tiempos, y basta ver como avanza la urbanización dejando atrás el campo, convirtiéndose en un estimulante para incrementar el apetito consumista de la población por alimentos y bebidas procesadas.

Los subsidios son también incentivos, aunque desde mi punto de vista, perversos, pues de esta manera los países desarrollados debilitan y desestimulan a los productores de las naciones pobres con productos de mayor costo.

La Organización de las Naciones Unidas en 2008, a través de su titular Ban Ki Moon, solicitó apoyar a pequeños agricultores: "Se necesita proteger la producción de semillas y fertilizantes de los 450 millones de granjeros en el mundo, pues de no tomarse esta medida, los 100 millones en extrema pobreza pasarán al estado de inanición".

En México el problema de la escasez de alimentos no es nuevo, reiteradamente aumentan los precios y la reducción del poder adquisitivo ocasiona que desmejore la canasta básica de la clase media y baja.

Son los alimentos, los buenos alimentos, el elemento fundamental para el desarrollo normal del individuo, permitiéndole nutrirse, desempeñarse intelectual y físicamente, y sobre todo, vivir.

Diversas leyes protegen lo relativo a la alimentación, desde el artículo tercero de nuestra Carta Magna, hasta la Ley General de Salud, del Equilibrio Ecológico y la Protección al Ambiente, entre otras.

Según el Instituto Nacional de la Nutrición Salvador Zubirán cada año mueren ocho mil mexicanos por desnutrición.



**“ EN COAHUILA
317 MIL
NIÑOS Y ADOLESCENTES
PADECEN PROBLEMAS POR
NO COMER BIEN ”**

De acuerdo a cifras oficiales se han generado 52 millones de mexicanos pobres, 11 millones en pobreza extrema, cinco millones de niños con hambre y un millón con desnutrición. La inseguridad alimentaria afecta ya a 25 millones de mexicanos.

Coahuila vive hoy en día un gran problema: la obesidad. Cifras oficiales señalan que 317 mil niños y adolescentes padecen problemas por no comer bien. Éste ha sido declarado el año de la nutrición y la activación física, y se han desprendido tres vertientes en el programa preventivo: mídete, nútrete y actívate.

Considero que la respuesta y solución a la obesidad no recae en programas de reducción de peso por decreto, sino en la consciencia de que los alimentos chatarra, refrescos gaseosos y grasa en exceso, deben consumirse moderadamente o eliminarse de la dieta. Privilegiemos, la buena alimentación así como el deporte y la actividad física y mental como tarea permanente.♥



Quienes deseen saber más acerca de los trabajos que se llevan a cabo en materia de alimentación, nutrición y salud pueden consultar la página www.insp.mx del Instituto Nacional de Salud Pública, así como la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2011-2012 dentro de la misma página.



ADICTIVO

**¡PASA
LAVOZ!**



@LosAdictivos



/LosAdictivos

**¡NOS
ESCUCHAS
POR!**



PRINCIPALES
94.7 FM 570AM

**¡NOS
YES
POR!**

USTREAM
/LosAdictivos



¿Por qué perdió el PAN?



Roberto Morris

Maestro en Políticas Públicas (London School of Economics and Political Science), Licenciado en Comunicación (Universidad Iberoamericana) y con posgrado (Escuela Libre de Derecho y John F. Kennedy School of Government de Harvard). Trabajó en Presidencia de la República y MAS Consulting Group. Fue Director de Promoción y Publicidad para el Fórum Universal de las Culturas (Monterrey 2007) y Director General Adjunto de Relaciones Institucionales de ProMéxico. Catedrático en el ITESM Campus Monterrey y profesor invitado en el ITAM. Ha publicado artículos en las revistas *CONfinés* y *Global Media Journal*, y obra literaria con Porrúa, Ediciones Sin Nombre, *Revista Este País* y suplementos culturales. Es Director Ejecutivo de Inteligencia y Estrategia de ByPower Group, agencia dedicada a la consultoría política.
Twitter: @RobertoMorris



El porcentaje del voto presidencial por Acción Nacional en 2012 fue el más bajo desde que existe el IFE. Vázquez Mota captó 25.91%, mientras que en 1997, en condiciones mucho menos favorables, Fernández de Cevallos obtuvo 25.92%. En cuanto al Congreso la historia no es muy diferente: el PAN logró 25.91% del voto para Diputados de Mayoría Relativa, cifra muy parecida al 24.98% de 1994 y al 25.85% en 1997. Aquí unos apuntes que quizá ayuden a un análisis serio, en vez de solo repartir o eludir culpas.

* VOTAS Y TE VAS

El PAN no entendió que nunca ganó una elección presidencial, sino que por suerte hizo perder a su contrincante. En el 2000 lo relevante no fue su triunfo, sino la derrota del PRI. Fox capturó un importante porcentaje de voto útil y desbancó al PRI. En el 2006 se repitió la historia: AMLO tenía una relevante ventaja y el PAN, aprovechando un PRI fracturado, consiguió que un buen número de ciudadanos votaran en contra de Andrés Manuel.

Aún sabiendo que fue un electorado apartidista el que hizo posible sus 12 años en el poder, nunca se esforzó para organizarlos e invitarlos a participar o abrirles espacios. Esta falta de “emprededurismo político” llevó al PAN a actuar en

contra de sus principios y buscar apoyos entre corporaciones y organizaciones. En términos empresariales prefirió “comprar hostilmente” que emprender. Votas y te vas, pareciera que fue su lema.

* EL PARTIDO, PARTIDO

También hizo todo lo posible para enajenar a sus bases. A diferencia del 2006, cuando una campaña interna fortaleció a su candidato ganador, en el 2012 generó brechas abismales. Los liderazgos panistas se preocuparon más por la candidatura interna, que por la Presidencia de la República. El final fue un partido con diferencias tan insuperables, que hasta Fox acabó apoyando abiertamente a un candidato de oposición. Esta división inició al principio del sexenio de Calderón, con la expulsión de Manuel Espino (quien se alió con Peña), lo cual imposibilitó la transferencia de los activos del Gobierno a su candidata. Josefina, al buscar ser “diferente” y alejarse del Presidente, perdió la posibilidad de aprovechar el casi 60% de aprobación del mandatario en los meses previos a las contiendas, hecho que la dejó sin operadores de peso.

* LA CAMPAÑA FALLIDA

Dicen que las campañas se ganan antes de comenzar. Si fuera el caso, gracias a los puntos antes expuestos, el PAN ni campaña hubiera requerido. Sin embargo, arrancó en un nada despreciable segundo lugar por la economía, pues a pesar de todo el distanciamiento y fracturas internas, había una percepción positiva entre las clases medias del manejo en este rubro. Considerándolo, es difícil entender que el concepto rector de la campaña fue “Josefina Diferente”, mensaje que alejó al electorado de los activos partidistas, hacia un territorio desconocido. Enrique Peña reforzó la marca “compromiso” con seis años posicionándose y AMLO su “cambio verdadero”, discurso con 12 años de penetración en la audiencia.♥



¿Y AHORA QUÉ?

Lo mejor de la campaña fue la manera tan propia, elegante y democrática en que Josefina aceptó la derrota. El PAN tiene la oportunidad de hacer lo que el PRD nunca supo: ser una oposición responsable y restablecer nexos con la ciudadanía. Dada la nueva polarización entre PRI y PRD, podría, si tiene la voluntad política, convertirse en el fiel de la balanza, pues se avecina un boicot de la izquierda contra toda iniciativa priista, pero para eso, primero tendrán que sobreponerse a sus pleitos internos.

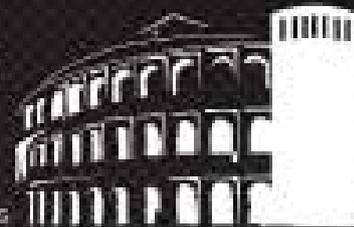
Por último, esta derrota es materia para un análisis más profundo, podrían abrirse muchas líneas de crítica y comentario, pero me parece fundamental dejar claro que el PAN perdió porque desatendió a los ciudadanos que dos veces le habían dado su voto, se ensimismó, no supo ser partido incluyente y el resultado está a la vista de todos.

La cartelera del

CENTRO DE ESPECTÁCULOS

Coliseo Centenario

...el lugar de los eventos.



25 SEPTIEMBRE
COLISEO CENTENARIO
20:30 hrs

BUNBURY
CANTINAS

Coliseo Centenario
...el lugar de los eventos.

Informes: 455.90.00 y 895.00.00

ticketmaster

OCESA

Conciertos
Movistar 2012

REIK

38 de septiembre / 23h. / Coliseo Centenario

movistar

CONCIERTOS EN VIVO EN MOVISTAR

ALEJANDRO FERNÁNDEZ
DE GIRA **POR MÉXICO**

20 AÑOS

COLISEO CENTENARIO
18 de Octubre 9:00pm

VENTA DE BOLETOS EN **SUPER BOLETOS** Y EN TAQUILLAS



Extramuros

FRIDA KAHLO

Con la revolución de emociones que envuelve toda obra de Frida Kahlo, llegó el jueves 23 de agosto a Galerías Laguna la exposición Extramuros. Los laguneros pudieron disfrutar de las obras y fotografías de una de las artistas más polémicas y representativas de la cultura mexicana.♥



Ben, Imelda y Roberto



Carmen y Miguel



Yamili, Gabriel y Raymundo



Eddie, Lulú y Erick

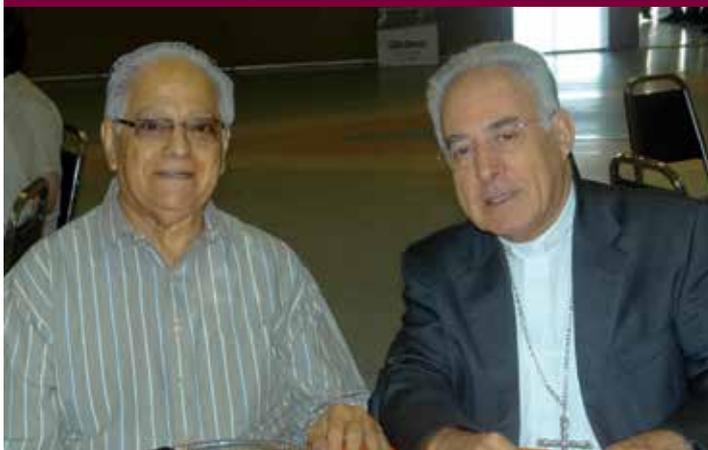


Aidé, Caro y Velia



Equip Youth EN FORMACIÓN

Con el objetivo de mejorar las condiciones de vida de los sectores de la juventud, el pasado martes 24 de julio el Tec Milenio y Caterpillar Foundation presentaron el proyecto de capacitación laboral Equip Youth. Apoyando en su inicio a 700 jóvenes laguneros mediante 400 horas de capacitación y 200 horas de pasantías, el programa buscará dotar de mano de obra calificada a las empresas de la región. ♥



Pedro y José



Arturo e Iliana



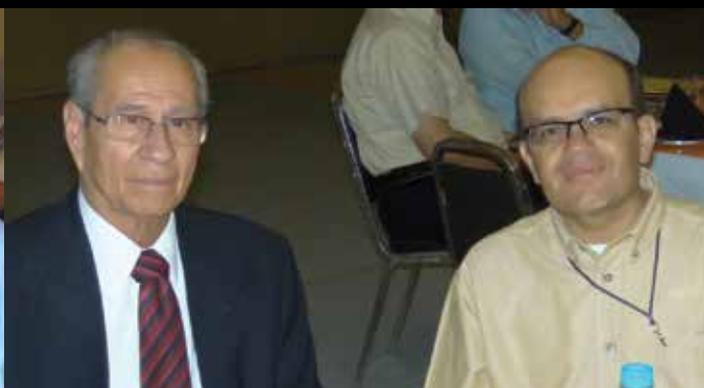
Alfonso y Donato



Víctor y Rosalva



Iris y Rogelio



Ricardo y Arturo



Carrera 5K-10K B Hermanos



Alfredo y Marcela



Christian y Sergio

Bajo el lema “Toma tu tiempo, tiempo de correr” se llevó a cabo el pasado 12 de agosto la carrera 5k y 10k B Hermanos. En una fiesta dedicada al deporte, mil 800 competidores se dieron cita en la Alameda para celebrar la primera carrera pedestre organizada por la empresa zapatera. Envueltos en un ambiente de celebración se coronaron como ganadores Nixon Cherutich e Isabel Vélez en la modalidad 10k y Christian Zamora y Lilian Marilta en los cinco kilómetros. ▼



Roberta, Norma y Karla



Miguel



Ale y Cynthia



Salomón y Kitzia



Alberto y Gerardo



Victoria, Camila y Mariana



Héroes Laguna

CON EL CORAZÓN EN LA RED

Fundación Lala ofreció este 22 de agosto un desayuno en las instalaciones del Hotel Marriott para los integrantes de las principales asociaciones de beneficencia en La Laguna. Con el objetivo de continuar la difusión del proyecto “Héroes Laguna: con el corazón en la red” los asistentes buscaron nuevas alternativas para el apoyo a la sociedad.♥



Marcela Sada y Pita Campa



Mary Tere Martín y Análys Martínez



Germán González



María Estela Morales y Cristina Garibay



Cecy Cardiel y Evangelina Velázquez



Javier Quintero



Copa Audi 2012 PREMIACIÓN



Equipo Torreza, Subcampeones



Equipo Elípticos United, Campeones



Carlos Jaidar, Campeón de goleo



Montserrat Farrús, Armando Guerrero y Karla Alvarado

El 5 de agosto por la mañana se llevó a cabo el torneo de soccer Copa Audi 2012. Con la afluencia de jóvenes amantes del fútbol, cada uno de los equipos fue disputándose el campeonato en una aguerrida competencia que coronó como campeones al equipo Elípticos United.▼



Piero Vento y Juan Miranda



Marcela Amezua y Luis Torres



Omar y Emilia Espinoza



RESUMEN DE AGOSTO



• 1. Tras seis años de espera, Venezuela oficializó su ingreso al Mercosur • 2. Kofi Annan renunció como enviado de la ONU y la Liga Árabe para la misión de paz en Siria • 3. Gobierno de Uruguay envió al Congreso proyecto de ley para legalizar la marihuana • 4. ONU denunció crímenes de guerra en Siria • 5. Gobierno estadounidense pausó deportaciones de estudiantes inmigrantes • 6. Ecuador otorgó asilo político a Julian Assange, fundador de Wikileaks • 7. Falleció la cantante Chavela Vargas • 8. De acuerdo con la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, durante el sexenio se crearon 1.8 millones de empleos • 9. Corte acotó fuero militar; soldados que cometan cualquier delito contra civiles tendrán juicio federal • 10. Secretaría de Comunicaciones y Transportes retiró a MVS la concesión de la banda de 2.5 GHz • 11. Gobierno estadounidense señaló a Walmart de México por presunto lavado de dinero y evasión fiscal • 12. Estudio del Instituto Mexicano para la Competitividad señaló que solo 12 localidades del país cuentan con un nivel adecuado o alto de competitividad • 13. Coahuila recibió más recursos en apoyo por la sequía • 14. Por anomalías, fueron temporalmente suspendidas 32 minas en Coahuila • 15. Llegaron agentes federales a Torreón para reforzar el operativo Laguna Segura

Extremos al comer

“YO COMO PARA VIVIR; NO VIVO PARA COMER”



Por **Judith Hernández Sada**
Psicóloga Clínica

La alimentación se convierte en objeto de atención cuando existe una alteración en la conducta y pensamiento respecto de la ingesta de comida. Puede existir un rechazo por comer, o por el contrario, un placer desordenado.

Los trastornos alimenticios se pueden presentar tanto en la niñez como en la adolescencia o adultez. No corresponden a ningún nivel socioeconómico y una de sus grandes características es la compulsión a repetir el acto, tanto de restringirse como de obsesionarse con comer.

Estas conductas frente a la comida se originan desde la infancia y comúnmente se manifiestan en la adolescencia. Van mucho más allá de la función nutricia del cuerpo y están ligadas al nacimiento mismo de las relaciones del sujeto con los demás.

No se trata de comer por comer, se debe responder al cuerpo de la necesidad y no al cuerpo de la demanda; alimentar para que crezca o se satisfaga el organismo no es lo mismo que nutrir para que se alimente el alma.

Antes de iniciar algún tratamiento se deben descartar alteraciones neuropsiquiátricas que puedan manifestarse con grados de impulsividad o rasgos de alguna otra enfermedad psicológica, por lo que se recomienda la valoración de un profesional de la salud mental y el médico especialista que convenga.

Es importante que la influencia sociofamiliar sea valorizada y se analice la educación que se otorga al menor respecto de la comida en conjunto con sus demás áreas en desarrollo, con el fin de colaborar en una formación equilibrada de la perspectiva del pensamiento.

Las disfunciones de la alimentación están relacionadas con el desarrollo de los afectos desde la niñez, y para una rehabilitación e inserción óptima se requiere de un trabajo a partir de la estructura y dinámica familiar. Existe registro desde épocas remotas de estos conflictos, pues se tienen datos en vestigios griegos y romanos, se conocen como TCA (Trastornos de la Conducta Alimentaria), solo que anteriormente las personas que los padecían morían por cuestiones metabólicas (anemias, úlceras, etc.) y no por aspectos de tipo emocional. ♥



* ANOREXIA NERVIOSA

Las personas con este trastorno pueden tener un miedo intenso a aumentar de peso, incluso cuando su peso es insuficiente, por lo que hacen dietas o ejercicio en forma excesiva.



* SÍNDROME DE COMEDOR COMPULSIVO (GULA)

La palabra gula deriva del latín *glutire* que significa “devorar”. Fue reconocida oficialmente hasta 1992 como enfermedad. Comer compulsivamente es el trastorno de la conducta alimentaria más común.



* BULIMIA

La palabra bulimia proviene del griego y significa “hambre de buey”. Se caracteriza por la ingestión rápida de gran cantidad de alimentos; la culpabilidad provocada por el abuso al comer lleva a recurrir al vómito, los laxantes o el ejercicio excesivo.



Los trastornos alimenticios en México afectan en 95% a mujeres y son más comunes en jóvenes.

SOY TAN RÁPIDO QUE LLEGO ANTES. NUEVOS MODELOS 2013.



SURMAN MOTORS

Boulevard Independencia esq. Río Alamos
Col. Magdalenas
Toreón, Coah. 27010
Tel. (871) 749.40.00 al 09

Seguimos en:

 /MINI.Mexico  /MINImexico

DESCUBRE CÓMO PUEDES TENER EL MINI QUE QUIERES EN:

[HTTP://WWW.MINI.COM.MX/FINANCE/INDEX.HTML](http://www.mini.com.mx/finance/index.html)

CONOCE NUESTRAS PROMOCIONES
EN TIPO DE CAMBIO FIJO
Y MENSUALIDADES.

DE MINI.



ESCAPE 2013

TU NUEVA DEFINICIÓN
DE ESCAPE.



FORD GÓMEZ PALACIO

Bld. Miguel Alemán y Guanacevi s/n PIL Gómez Palacio, Dgo.

Tel. 749- 3000



Go Further

ford.mx

