

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & LIFESTYLE

**BUEN
COMER**

Guía de
Restaurantes

ORLEGI
DEPORTES
UNA NUEVA ERA
PARA EL SANTOS

FERNANDO
OROZCO
TRAYECTORIA
EJEMPLAR EN CIMACO

MAESTROS
DEL SABOR
RECONOCIDOS
CHEFS DE MEXICO

CONOCE LA HISTORIA DE

HUMBERTO RAMOS

FUNDADOR DE BIPS

VOTA DEL
2 AL 15
SEPTIEMBRE



TORREÓN

Es un orgullo poder celebrar contigo.

Ven a Vinoteca y encuentra la mejor variedad de tequilas y vinos mexicanos para celebrar nuestra independencia.



Vinoteca Torreón
Blvd. Independencia #111 L-26
Col. Granjas San Isidro
T. 718 1997 y 1717 23 38

hazlaprueba.com vinoteca.com



La distinción es no excederse.

Vive la
Independencia
al máximo

Independízate con uno
de los mejores equipos
que **telcel** tiene para ti

SONY
make.believe



Sony Xperia ZL
- SO Android OS, v4.2 (JellyBean)
- Pantalla Realley S Full HD con Mobile BRAVIA Engine 2
- Cámara 13 MPX con Lente IS (VIDEO FULL HD)
- Procesador Snapdragon de cuatro núcleos, administrador de 1.5 GHz con RAM de 2 GB
- Modo STAMINA

4G LTE

LG



LG Optimus G
- SO Android OS, v4.2.2 (JellyBean)
- Zoom 21X
- Dropbox e Instagram preinstalados
- Funciones de edición en Paper artist
- Photo Wisp y Video Mailer
- Touch Screen
- Acceso a Redes Sociales
- Hasta 64GB de memoria

SAMSUNG



Samsung S4
- SO Android OS, v4.2.2 (JellyBean)
- Carga rápida battery de 1.4800
- Smart Scroll
- Pie video a girar
- Cover Flip
- S Translator
- Optical reader

4G LTE

BlackBerry



BlackBerry Z10
- SO BB10.0
- 13X
- Pantalla Fulltouch
- Cámara MPX
- MicroSD externo
- Video Full HD
- Sistema de tres cámaras

4G LTE

NOKIA



Nokia Lumia 920
- WindowsPhone 8
- TOUCHSCREEN
- Snapdragon Dual Core 1.5
- Cámara 8.7 MEGAPÍXELS
- PANTALLA 1.3 MEGAPÍXELS
- Memoria interna 32GB

4G LTE

Telcel la mayor cobertura a máxima velocidad

www.telcel.com

telcel
MEX



Independizate con uno de los mejores equipos que **telcel** tiene para ti

La mayor cobertura a máxima velocidad

Muchos son los beneficios que puedes tener al estar comunicado con la compañía líder de México como son:

Cobertura

En más de 200 Mil poblaciones y más de 100 Mil Kilómetros de ejes carreteros.



Tarifas y Promociones

- Números Telcel para Hablar o mensajear GRATIS
- Tarifas Preferenciales de Hasta \$0.98 en llamadas locales, Larga Distancia Nacional y a cualquier operador con Amigo Optimo



Tecnología

Siempre a la Vanguardia, Telcel ofrece conectividad inalámbrica en las mejores Tecnologías.

- Telcel es la empresa de telefonía móvil con mayor infraestructura del país.
- Más de 200 modelos de smartphones y teléfonos celulares de las mejores marcas



Servicio a Clientes

Múltiples opciones de contacto para la atención de los usuarios (atención a clientes telefónico, chat de servicio, redes sociales)

- 311 Centros de Atención a Clientes
- 1,357 Distribuidores Autorizados



Como verán el contar con estos y otros beneficios hacen que nuestra comunicación sea mas rápida y de la mejor calidad.

Los invito a visitar los Centros de atención a clientes y distribuidores autorizados en la ciudad para mas detalles.



GALERÍAS
LAGUNA.

Nuestro lugar

Haz tuya toda la diversión con increíbles
opciones de entretenimiento y un ambiente
muy a tu estilo.



GALERÍAS LAGUNA



www.galerias.com/GaleriasLaguna

Encuentra todo lo que te gusta y vive tus mejores momentos en un solo lugar

Liverpool • Anello • Arantza • Autolasa • B Nails • Banamex • Bershka • Blitzzer Accesorios • Blsk
Blitzer Jeans • Blossom Spa • Bobois • Build a Bear Workshop • C & A • Chic Chic • Cinepolis
Cocinas Quetzal • Comic • Cool • Dentialia • Deportes Martí • Devlyn • Devotchka • Didactijuegos
Distribuidores Telcel • Distroller • Do & Be • Dorothy Gaynor • Dulcería D'Leal • El Viajero del Norte
Ellie Boutique • Eurosport • Ferrioni • Flexi • Fresa • Game Planet • GNC • Gonher Music Center
Hotel Fiesta Inn • Innova Sport • Jeans Berona • Joyería Ruiz Hermanos • Knova • La Esmeralda
La Foule • Liz Minelli • Lob • Lob Footwear • MAC Store • Maskota • Mi niño • Miberth • Mix Up
Moderna Sport • Mundo Odontológico • Narda • CAT Nextel • Novart • Ópticas América
Photofolio • Plataxco • Play Circus • Proselec • Pull & Bear • Radioshack • Rivers Systems • Rous
Sally Beauty Supply • Sanrio Smiles • Sears • Shasa • Shoexotica • Skechers • Skin Care Kopay
Skins • Squalo • St. Even • Studio F • Sunglass Hut • Surman • Sza Sza • Techno Blinds Shop
CAT Telcel • The Athlete's Foot • Topp's • Tous • True KDS • UPS Regalos • Vanitá • Vela Piel
Vía República • Zara

RESTAURANTES

Arábiga • Burger King • Café Punta del cielo • China Inn • Costeñito Express
Dairy Queen • Dominos Pizza • Italiato • Heroes Bar & Grill • Kush • La Blanquita
Mc Donald's • Nana Pancha • Nutrisa • P & G • Sayori • Sanboms • Starbucks • Subway
Super Salads • The Italian Coffee • Tío Taco • Yogen Fruz • Yong Chang

¡Qué gusto da!



"El respeto al cliente, al proveedor y a la misma empresa es lo que se necesita para alcanzar el éxito en cualquier negocio"

**HUMBERTO
RAMOS GALIANO,
FUNDADOR DE BIPS**

Par el ser humano alimentarse es una necesidad básica, pero en su esencia también se encuentra el germen de la evolución, el cual ha unido el requerimiento con la creatividad, generando el arte culinario, que deleita a los sentidos de forma integral. Por eso en esta ocasión dedicamos la sección Buen Comer a algunos de los mejores restaurantes de nuestra región. Asimismo, considerando la importancia del sector, por tercer año consecutivo realizamos el PLAYERS' Restaurant Choice, en que podrán votar para que resulte galardonado su favorito en cada categoría; no dejen de participar.

Sin duda los chefs son unos Maestros del Sabor y precisamente a ellos dedicamos una sección con ese nombre, donde podrán conocer a varios que se ubican entre los mejores de México. De igual manera, en Ferias Culinarias incluimos las más significativas que se llevan a cabo en nuestro país, que por cierto, es un gran aportador de ingredientes a la cocina mundial, trascendente tema que abordamos en esta edición.

Este mes viste nuestra portada un personaje que ha logrado llevar su negocio a la cúspide en La Laguna: el Señor Humberto Ramos Galiano, creador de los famosos helados y paletas Bips, quien a través de su ejemplo de trabajo constante y perseverancia, es un ejemplo que le ha demostrado a nuestra comunidad que cualquier sueño es posible de realizar.

Finalmente, los invitamos a que durante este mes patrio, aparte de conmemorar y festejar, recordemos las raíces que le dan sentido a nuestra mexicanidad, retomando los valores fundamentales derivados de ellas, para reafirmarlos y sobre todo, practicarlos, transmitirlos y defenderlos, pues la construcción de una nacionalidad es una acción y un compromiso diario, así que depende de nosotros la clase de México que buscamos ser.♥

José Alberto Arriaga Wiley
Director Ejecutivo

@pepearriaga

PLAYERS OF LIFE BUSINESS & LIFESTYLE **TORREÓN**

DIRECTOR EJECUTIVO

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

GERENTE COMERCIAL

Raúl Ontiveros **e:** raul.ontiveros@playersoflife.com

EJECUTIVOS COMERCIALES

Bibiana Villagrana **e:** bibiana.villagrana@playersoflife.com
Karina García **e:** karina.garcia@playersoflife.com

GERENTE EDITORIAL

Alejandra Izaguirre **e:** alejandra.izaguirre@playersoflife.com

ASISTENTE EDITORIAL

Gabriela García **e:** gabriela.garcia@playersoflife.com

GERENTE DE DISEÑO

Miguel Ángel Sánchez Sánchez **e:** miguel.sanchez@playersoflife.com

ASISTENTE DE DISEÑO

Gabriela Delgado **e:** gabriela.delgado@playersoflife.com

ASISTENTE DE MERCADOTECNIA

Montserrat Estrada **e:** monserrat.estrada@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA

Erika Saucedo **e:** erika.saucedo@playersoflife.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVO DE CRÉDITO Y COBRANZA

Gabriela Andrade **e:** gabriela.andrade@playersoflife.com

FOTOGRAFÍA Morán Fotografía

FOTOGRAFÍA SOCIALES Javier Salas

LOGÍSTICA Gerardo Martínez

COLABORADORES

Fernando M. González Ruiz / Fernando Villa / Renata Chapa
Fernando Fernández / Julio Óscar Grinberg / Mauricio Jiménez
Rogelio N. Díaz / Patricia Rivera / Press-Club Pfizer / Fernando Salas Ibarra
Humberto Guajardo / Judith García Villaneda / Javier Prieto / María José
César / Pilar Faedo / Víctor Soulé / Israel Garza / Montserrat Reyna
Carlos A. Esparza Deister

BackStage

Sesión de portada septiembre 2013

Humberto Ramos Galiano

Entrevista por Alejandra Izaguirre

Fotografía por Morán Fotografía



**Éste es un
Contenido
Virtual**

Descubre más de éste y otros artículos en
nuestra página web.

www.playersoflife.com

Audi
Liderazgo por tecnología



A1 Audi A1 Cool 2014



Desde \$4,673.25 pesos mensuales.

Aplican restricciones.

Audi Center Laguna

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

Línea Audi: 01800-849-2383



DIRECCIÓN GENERAL

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

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

DIRECTORIO CORPORATIVO

EDITORIAL

GERENCIA EDITORIAL
Mariana de los Angeles Ramírez Estrada
e: mariana.ramirez@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA EDITORIAL
Ana Cristina Sánchez Hinojosa
e: cristina.sanchez@grupoplayers.com.mx

CREATIVIDAD

GERENCIA CREATIVA
Victor Blankense
e: victor@grupoplayers.com.mx

DISEÑO

GERENCIA DE DISEÑO
Edgar Piña Ontiveros
e: edgar.pina@grupoplayers.com.mx

ASISTENTE DE DISEÑO
Roberto Carlos Luján Flores
e: roberto.carlos@grupoplayers.com.mx

ADMINISTRACIÓN

SUBGERENCIA ADMINISTRATIVA
Mario Rivera
e: mario.rivera@grupoplayers.com.mx

RECURSOS HUMANOS

GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS
Pamela Reyes
e: pamela.reyes@grupoplayers.com.mx

MARKETING

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

SUBGERENCIA DE MARKETING
Natalia Arratia Gurza
e: natalia.arratia@grupoplayers.com.mx

MEDIOS DIGITALES

GERENCIA DE MEDIOS DIGITALES
Bárbara González
e: barbara.gonzalez@grupoplayers.com.mx

SUBGERENCIA DE MEDIOS DIGITALES
Juan Carlos Hinojo
e: carlos.hinojo@playersoflife.com

COMERCIAL

GERENTE COMERCIAL
Fernando Castro
e: fernando.castro@grupoplayers.com.mx

PLAYERS EN MÉXICO

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, Nuevo León

CHIHUAHUA

Tels: (614) 200 37 08 / 09
Av. Mirador 73 14-2, Residencial
Campestre Washington 31215
Chihuahua, Chihuahua

LEÓN

Tels: (477) 293 8820 / 21
Blvd. Juan Alonso de Torres 2303 Int. 6
Col. Panorama, 37160 León, Guanajuato

QUERÉTARO

Tels: (442) 295 2886 / 87
Bernardo Quintana 124 Col. Carretas
76050 Querétaro, Querétaro

REPRESENTACIONES DE VENTAS

CANCÚN

Tel: (998) 845 3642
Escarcha Nr. 20 S.M. 18 Conjunto San Germain 77505 Cancún, Quintana Roo
Marianne Bahnen e: marianne@playersoflife.com

MÉXICO, DF

Cel: (55) 3522 3564
Carr. México-Toluca 2846, Col. Vista Hermosa, 05100 México, DF
Martha E. Ortiz e: martha.ortiz@playersoflife.com

Celsa Impresos

www.celsaimpresos.com.mx
ventas@celsaimpresos.com.mx
(871) 159 1135 / 36 01 800 CELSA (23572)

PLAYERS of life. Marca Registrada. Año 8 No. 90. Fecha de publicación: 1 de septiembre de 2013. 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 INDUTOR: 04-2012-053009512000-102. Certificado de Licitud de Título y Contenido: 15631. Título de Registro de Marca: 1006840. Publicación inscrita al Padrón Nacional de Medios Impresos. Impresa en México. Grupo PLAYERS investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza de la publicidad y ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todas las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total. IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.

www.playersoflife.com

PUNTOS DE VENTA



Now we're talking...



facebook.com/players.torreon

PLAYERS of life-Revista Torreón: Los mejores especialistas médicos en nuestra edición de agosto, ¡no te los pierdas!

>>Alfonso D. Esparza: Felicidades, gran éxito en su vida, espero sigan cosechando triunfos

PLAYERS of life-Revista Torreón: Construir un Centro de Convenciones y Exposiciones en Torreón, es un proyecto que sigue avanzando. Conoce los pormenores en este artículo

>>Arqui Rivera: Ya era hora de realizar algo artístico en La Laguna y sobre todo arquitectónico... Ojalá se realice



@playerstorreon

@aleizaguirre: Les recomiendo este artículo de @playerstorreon sobre la medicina genómica!
<http://playersoflife.com/galeria.php?id=2361>

@Microsip: @playerstorreon Muy buenos días. Saludos a todo el gran equipo de PLAYERS of life de Torreón

@DonPorfirio: " @playerstorreon: Conoce más de La Granja de Don Porfirio en: [@DonPorfirio_" Saludos @playerstorreon ¡Muchas gracias!](http://playersoflife.com/galeria.php?id=2222)

- Visita nuestra página web

www.playersoflife.com



- PLAYERS en tu hogar. SUSCRÍBETE HOY
suscripciones@playersoflife.com
T. (871)192.3434, 192.4767

Los mejores momentos
empiezan en la cocina

Porque somos fabricantes,
le garantizamos el mejor precio.
¡COMPRUÉBELO!



REFRIGERADOR GE GSML6REXFGB

* 26 PIES CUBICOS
* 3 PARRILLAS DE CRISTAL TEMPLADO
* 2 CAJONES CON TAPA DE CRISTAL
* 5 ANAQUELES EN PUERTA
* FABRICA DE HIELOS
* DESPACHADOR EN PUERTA, ALARMA EN PUERTA
* EN COLOR SILVER
DE \$ 20,990.

A \$ 14,990.

CAMPANA PURIFICADORA TEKA DJE90

* DE PARED
* PANEL DE MANDOS PULSANTES
* TRES VELOCIDADES
* LAMPARAS HALOGENAS
* FILTROS METALICOS
* CAPACIDAD DE EXTRACCION MAXIMA
DE \$ 7,190.

A \$ 4,690.



PARRILLA TEKA EH70

* DE COCCION A GAS
* EN ACERO INOXIDABLE
* QUEMADORES TRIPLE FLAMA
* ARANAS DE HIERRO FUNDIDO
* MANDOS FRONTALES
DE \$ 9,190.

A \$ 5,990.



BIENVENIDAS SUS TARJETAS



Hidalgo esquina con Javier Mina,
tel. 712-5047 Torreón, Coah.
ABRIMOS DE 9:30 A.M. A 13:30 P.M.
Y DE 16:00 A 20:00 HRS.



46

**EVENTOS
GASTRONÓMICOS**

FERIAS CULINARIAS
MÁS IMPORTANTES
EN MÉXICO



- 47 Mesamérica
- 48 The Cancun-Riviera Maya
Wine & Food Festival
- 49 Expo Maratón Cursos
de Cocina
- 50 Madridfusión
- 52 Saber del Sabor

54



- 56 Enrique Olvera
- 57 Diego Sobrino
- 58 Susanna Palazuelos
- 60 Federico López
- 61 Everardo Robles

64



BUEN COMER

- 68 El Costeñito Tacos, Cocktails
& Drinks
- 70 Tío Taco, Parrilla y Cerveza
- 72 Baldoria
- 74 La Cofradía
- 76 El Agave
- 77 Gourmet Cimaco
- 78 La Patata
- 79 La Terrazza
- 80 Il Monastero Di San Francesco
- 82 Tony Roma's

14

SPOTLIGHT

INSIDE

28

TEMPS

Calibre de Cartier 1904-CH MC



36

ESTILO & GENTLEMAN

3 ways to dress well



VITAL

92

BIENESTAR

Biotechnológicos, ¿qué tienen
en común la cerveza y los
medicamentos?

96

PAREJA

Resolver un divorcio con madurez

ACTUALÍZATE

98

ADVANCE

PLAZA 505, nuevo proyecto al
nororiente de la ciudad

100

ADVANCE

7-Eleven: crecimiento constante

102

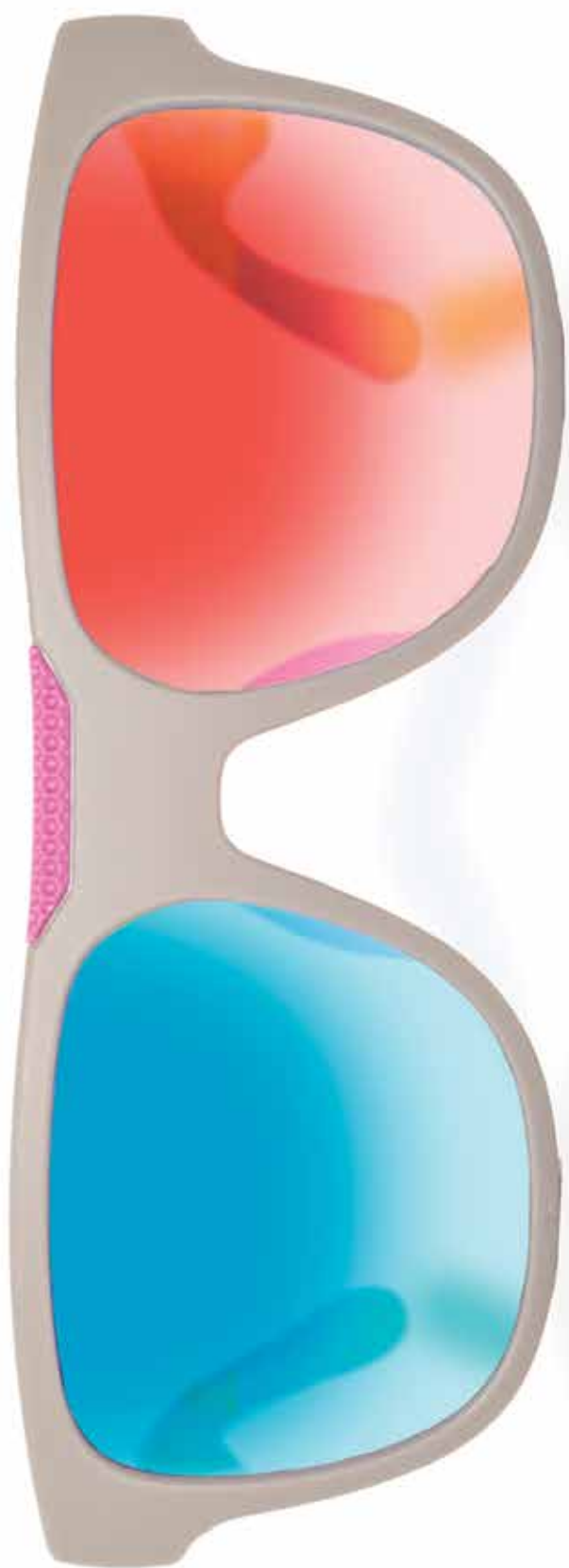
ADVANCE

Sumitomo, nuevo centro de
distribución

108

ECONOMY & SPORTS

Una realidad verde para Santos
Laguna y el TSM



LA VIDA ES 3D

No te la pierdas



Paseo de La Rosita 915, Tel. 721.2227/721.5252

 [FB.com/oftalmologiadelrosario](https://www.facebook.com/oftalmologiadelrosario)



SPOTLIGHT



84

HISTORIAS DE ÉXITO Humberto Ramos Galiano

Con su característica sencillez y gran sentido del humor, el Fundador y Director de helados y paletas Bips, en exclusiva para PLAYERS of life nos cuenta los inicios, logros y planes a futuro de esta tradicional y reconocida empresa orgullosamente lagunera.



← **20**
COMPROMISO SOCIAL
Ing. Eduardo Vielma Barajas



← **22**
PLAYER DEL AYER
Antonio Irazoqui y de Juambelz



← **16**
AS BAJO LA MANGA
Karla Talamás



← **24**
FINISH
Manuel Pereda



← **18**
EJECUTIVOS EN ASCENSO
Fernando Orozco



← **26**
PROFESIONALES
Maruen Murra

HONDA

The Power of Dreams

VE ADELANTE

Accord 2013

PARA QUIEN VE Y VA MÁS LEJOS.

El auto Honda más avanzado.

- Sistema Eco Assist™.
- Sistema de navegación satelital GPS.*
- Honda Lane Watch Camera.**

 **HONDAMILENIO**
WWW.HONDAMILENIO.COM

* Disponible en versiones EXL Navi y EXL V6 Navi.
** Disponible en EXL V6 Navi.





Karla Talamás

El sabor del bienestar

Exitosa Nutrióloga, que a pesar de su corta edad, ha logrado otorgarle a los laguneros una opción creativa e innovadora para cuidar su salud y mantener una vida de bienestar.

Licenciada en Nutrición y Bienestar Integral por el Tecnológico de Monterrey, Campus Monterrey, Karla llegó a tierras laguneras para ejercer su profesión de una manera dinámica y especializada en beneficio de cada uno de sus clientes. Comenzó colaborando en DEBRA en el área nutricional con niños que tienen epidermólisis bullosa en Monterrey, luego en el área de nutrición en el embarazo en la Clínica AVE y en el Hospital Ginequito, después viajó a Houston para participar en rotaciones clínicas en el Memorial Hermann Hospital y Texas Children's Hospital y posteriormente se trasladó a Torreón para trabajar en el área de Nutrición Clínica en el Sanatorio Español. Llegado el momento decidió independizarse para brindar sus servicios como especialista de la buena alimentación, instalando su consultorio en la Clínica de Diagnóstico.

“Me gustan todos los alimentos; disfruto comerlos, analizar su composición, propiedades y sus efectos en el cuerpo humano, además me encanta cocinar. También tengo un especial interés en ayudar a los demás mejorando su calidad de vida y previniendo enfermedades”.

Como Nutrióloga Karla tiene la dicha de combinar lo que más le gusta con su vida laboral, por lo que para ella el cambio de ciudad, a pesar de que fue un reto, no impidió que lograra sus sueños.

“El mayor reto para mí fue llegar a una ciudad donde conocía muy poca gente y querer trabajar como Nutrióloga, pero gracias a que entré al Sanatorio Español conocí a varios médicos con los que ahora trabajo en equipo”. Otro de los retos a los que Karla se enfrentó fue hacerles ver a las personas la importancia que tiene la alimentación para prevenir y tratar todas las enfermedades, lo cual ha ido logrando a través del ejemplo, la paciencia y dedica-



“Cuando una persona da lo mejor de sí, todo lo demás llega por añadidura”

ción que le da a cada uno de sus pacientes, realizando su trabajo con pasión. Al llegar el paciente realizan una conversación en donde Karla llega a conocer sus antecedentes patológicos, sus hábitos alimentarios y su historial de peso. Después saca el peso corporal, porcentaje de grasa, de agua y actividad metabólica, entre otros datos que le permite calcular el peso ideal del paciente. Con base en lo anterior realiza un plan de alimentación según los gustos del paciente y sus necesidades.

“Mi mayor satisfacción es contribuir a un cambio en la vida de las personas y ayudar a cada paciente a mejorar su calidad de vida

y sentirse mejor. Me gusta ver los resultados y la satisfacción en las personas”.

Como profesionista Karla ha aprendido a tomar los retos como oportunidades, a disfrutar el camino aunque se vea difícil y comprobar que cuando tienes una meta y trabajas para conseguirla, alcanzas lo que te propones.

“A partir de que estudié Nutrición conozco la diferencia que puede hacer en mí la alimentación; considero que soy una persona más sana, preocupada por mejorar y buscar un equilibrio entre mi bienestar físico y emocional. He aprendido la diferencia entre comer y nutrir”.♥

¿SABÍAS QUE...

un Alcohólico daña a más de 40 personas al día?

LIBÉRATE



Clínica de tratamiento especializada en adicciones

Bravo 50 Pte. Col Centro. Torreón, Coah. Tel (871) 722-9361

www.liberatelaguna.com



Fernando Orozco

Ejemplo de compromiso y lealtad

Después de casi tres décadas de su vida dedicadas a Cimaco, hoy este ejecutivo se distingue por ser un elemento comprometido con los objetivos y valores de la empresa, llegando a convertirse en el responsable de supervisar sus principales operaciones.



Morán Fotografía

▲ ¿Desde cuándo comenzó a colaborar en Cimaco y cómo se le presentó la oportunidad de ascender?

Empecé a colaborar en Cimaco el 1 de diciembre de 1984 como Auxiliar de Recursos Humanos a los 25 años, ocho meses después, el Gerente de Recursos Humanos renunció y solicité la oportunidad de que se me tomara en cuenta para el puesto. Las cosas se dieron y a partir del 1 de agosto de 1985 ocupé ese puesto. Luego en marzo de 1990, a la edad de 30 años, nuevamente se presentó una oportunidad para ocupar el puesto de Gerente de Operaciones de las Tiendas, en el que hasta la fecha permanezco.

▲ De inicio, ¿qué retos fueron los que enfrentó en su desempeño como Gerente de operaciones en Cimaco?

Primero, la falta de experiencia en el área de ventas, ya que hasta entonces había trabajado únicamente en Recursos Humanos; en segundo lugar, la edad, aunada a la existencia de subordinados mayores que yo y con más trayectoria fue un punto de conflicto, hasta que con el trato, confiaron en mí y en mi capacidad. Por último, mi carácter, ya que el único "pero" que me comentó el Director de la empresa fue que me enojaba muy fácilmente, por lo que le prometí que no tendría ninguna queja al respecto. A la fecha, que yo sepa, no la ha tenido.

▲ ¿Cuál considera la experiencia más significativa a lo largo de este proceso?

Abrir las tiendas de Ciudad Juárez, Cuatro Caminos y Saltillo. Actualmente se encuentra en desarrollo el proyecto de Mazatlán, ya que, dentro de las funciones adicionales a la Gerencia de Operaciones, tengo a mi cargo la supervisión de nuevos proyectos, desde ver los lugares, diseños, revisión, negociaciones y ejecución de los mismos.

▲ ¿Qué es lo que más disfruta de su trabajo?

La oportunidad de participar y colaborar en la elaboración de nuevos proyectos que permitan el crecimiento de la empresa.

▲ ¿Cómo se logra el éxito en una organización, de qué manera se debe trabajar para ser un elemento promotor?

El éxito se logra trabajando con empeño y constancia, haciendo equipo y tratando humanamente a todas las personas, haciéndolos sentir que son parte importante. También es necesario tener objetivos claros y alcanzables.

▲ ¿De qué manera se define a sí mismo en su fase de profesionista?

Soy una persona comprometida conmigo mismo y con todo lo que hago. Me gusta hacer las cosas bien, así que pongo siempre todo mi empeño para que salgan de la mejor manera.

▲ ¿Qué consejo le daría a las nuevas generaciones que desean entrar a trabajar en una empresa de prestigio para lograr tener éxito?

Que sean humildes, que no les dé pena preguntar cuando no saben algo, tratar a las personas como quisieran ser tratados y darle a cada quien su lugar. Que siempre sean honestos y leales con quienes les han dado la confianza de hacerlos parte de su empresa y sus proyectos.

▲ ¿Qué mensaje le gustaría compartir con los lectores?

Agradecer a las personas que han depositado su confianza en mí, durante estos años que llevo laborando en la empresa, ya que sin su apoyo no estaría en donde actualmente me encuentro. Quisiera también felicitar a Cimaco que en este mes de septiembre cumple 83 años de existencia, de corazón deseo que sean muchos años más de éxitos. También agradezco a mi familia, por su respaldo incondicional, y sobre todo a Dios nuestro Señor, por todas las bendiciones recibidas a lo largo de mi vida.♥

LA GRANDEZA INSPIRA



Jeep Grand Cherokee 2014

Blvd. Independencia 1000 Ote.

747.26.00

 autolasatorreon

www.autolasa.com.mx



UTOLASA





Ing. Eduardo Vielma Barajas

Presidente del Patronato del Hogar de Niñas Elena Domene de González, AC



“Con fe y dinamismo el fracaso nunca triunfa en la constancia”

Por más de una década, el Ingeniero Vielma ha fungido como Presidente del Patronato de esta Asociación Civil, la cual nace a través de la solicitud de la comunidad, ya que en la Casa de Jesús, AC, su hogar hermano, solo se aceptaban a jovencitas de 15 a 18 años, y muchas personas les llevaban a niñas menores, es por eso, que decidieron construir un hogar para niñas de 0 a 15 años, comenzando con el proyecto en el 2001.

El objetivo de este Hogar es preservar a niñas y jovencitas que se encuentran en peligros morales, psicológicos, familiares y sociales, aportándoles un hogar que les brinde protección, amor y una formación que les prepare para ser mejores personas en nuestra sociedad. Estas pequeñas provienen generalmente de colonias de la periferia, ejidos y lugares circunvecinos. Actualmente atiende a más de 40 niñas entre las edades mencionadas, otorgándoles techo, vestido, alimentación, educación escolar, valores y religión. “Tenemos la fortuna de contar con las hermanas del Sagrado Corazón de Jesús y personal capacitado con sus herramientas adecuadas, que forman los departamentos de psicología, nutrición, computación, formación integral y servicio social”.

Gracias a la colaboración de la comunidad, el Hogar de Niñas Elena Domene de González actualmente está en remodelación y construcción de algunas áreas para perfeccionar sus instalaciones, como mejorar la fachada y construir un área de enfermería, así como habitaciones dignas para las hermanas, baños de servicio en los patios y una recepción acogedora, sin embargo, esto se ha ido logrando a través de un incansable esfuerzo tanto por parte del Ingeniero Vielma como de todos los miembros del patronato y voluntarios que se dedican a recaudar fondos y solicitar ayuda para realizar este proyecto que tanta falta hacía.

“La comunidad está colaborando y desde estas páginas me permito enviar un sinfín de agradecimientos a fundaciones, instituciones, niveles de Gobierno, personas y benefactores que nos apoyan”.

A pesar de las dificultades y obstáculos que se puedan presentar en el camino para mantener firme esta Institución, El Ingeniero Vielma y todos los colaboradores, hermanas, y miembros del patronato, no se han rendido y han sido perseverantes en esta labor, ya que saben que es un medio por el cual miles de jovencitas encontrarán una esperanza de tener una mejor calidad de vida y educación, lo cual les dará la oportunidad de salir adelante en la vida.

“Hace unos días, cuando uno de mis hijos viendo la labor titánica que en éste momento estamos realizando con la remodelación del edificio, me pregunta: Que Papá, ¿a quién piensas dejarle la herencia de manejar este hogar?... digo, cuando tu ya no puedas, porque aquí estoy yo. Fue tonificante escucharlo, porque la vocación es una llamada que Dios hace a los seres que ama”.

Gracias a personas comprometidas con la sociedad y preocupadas por dejarles a sus hijos un mundo mejor es que existen este tipo de iniciativas, las cuales aportan una gran ayuda al desarrollo positivo de nuestra sociedad, y que generalmente no tenemos idea hasta que rincones de la tierra alcanzan a llegar los frutos, es por eso que más personas deben involucrarse en labores como ésta, y formar parte de ese granito de arena que todos debemos dejar en bien de nuestra comunidad.

“Todos somos una parte vital para nuestro universo, vivamos los momentos ordinarios de una manera extraordinaria y de la mano de Dios, así el mundo cada vez será mejor”.♥

plaza

505

Five • Oh • Five

Seek • Find • Enjoy



Próximamente

☎ (871) 166.03.41

www.plaza505.com



Plaza 505



Antonio Irazoqui y de Juambelz

Sangre editorial



Fernando M. González Ruiz
Licenciado en Comunicación

Creador y desarrollador de procesos de mercadotecnia. Ha publicado varios libros: *25 años Campestre Torreón* (1992); *La memoria, 100 años de Torreón* (2008); *Cuéntame tu historia en la historia de Torreón* (2009); *Historia del Club Activo 20-30 de Torreón* (2009); *UANE, 35 años* (2010), y *Sociedad Cooperativa Agropecuaria de la Comarca Lagunera, 50 años* (2012), entre otros. Colabora en *PLAYERS of life* desde hace tres años.



La evolución y desarrollo del periódico *El Siglo de Torreón* permitió a Don Antonio de Juambelz invitar a sus sobrinos Jorge González Juambelz en 1940 y Antonio Irazoqui y de Juambelz en 1969, a trabajar, apoyándose así en la sangre nueva de la familia que de inmediato se licuó entre las venas y arterias de este importante medio impreso con influencia nacional.

La muerte a edad temprana de su primo Jorge obligó a Antonio a multiplicarse en sus faenas diarias, que iban desde la vigilancia de las ediciones hasta el aumento gradual y sostenido de la circulación, supervisión de las nuevas tecnologías adoptadas y transformación del sistema printed impress al revolucionado offset, y en últimas fechas, las más modernas innovaciones electrónicas: internet y periódico virtual.

Me es muy satisfactorio expresarme en este espacio acerca de mi tío Antonio. Desde que arribó con Queta su esposa, demostró un carácter de sensible amabilidad y aguda visión del medio ambiente y el entorno. Se acopló de inmediato al ritmo marcado por su tío Antonio y dedicó su energía a la lenta, pero firme evolu-

ción tecnológica del diario. A la muerte del fundador, Antonio ocupó la Dirección, consolidando el prestigio y reafirmando el liderazgo regional de *El Siglo*. Transformó las instalaciones de la simpleza de un taller a la estatura de una empresa vanguardista y funcional. El 8 de julio de 1993 fundó *El Siglo de Durango*, que en breve se posicionó en la preferencia de los duranguenses.

Por espacio de 10 años ocupó la presidencia de la Asociación de Editores de los Estados, que agrupa a los diarios de más prestigio en el país y de la que *El Siglo* es fundador. Ya como miembro del Consejo de Administración y Vicepresidente del periódico, se inició el tabloide *La i*, que atiende a un mercado de lectores a nivel popular.

Antonio tenía el don de la conversación, y su carácter abierto y caballeroso lo llevó a cultivar muchas amistades, hermanadas en la feliz convivencia que permite discrepar sin ofender. Junto con su primo Jorge, en 1969 iniciaron la columna “De lo que *El Siglo* informó”, firmada por “Nauyaca”; desde 1974 y por más de 40 años, Antonio la continuó.

Uno de sus mayores logros fue conservar siempre los principios fundamentales del periódico: “La Provincia También es México” y “Defensor de la Comunidad”, luchando a capa y espada por los intereses legítimos de los comarcanos. Con el sello de *El Siglo* impreso en el corazón, supo conducir su periódico con firmeza y rumbo.

Con la apertura de Celsa Impresos y la digitalización de la valiosa hemeroteca con materiales de más de 80 años, *El Siglo* es muestra de liderazgo al ofrecer en los nuevos lenguajes de la comunicación cada una de sus ediciones, a la par de los diarios más importantes a nivel nacional.

Lector incansable, dio su tiempo libre enteramente a su esposa Queta y a sus hijos Antonio, Mónica, Rosa María, Miguel Ángel, Claudia, Enrique, Francisco y Alejandro Irazoqui Morales, a quienes dedico este artículo. Falleció el pasado 2 de julio del presente año, y como era de esperarse, su muerte causó gran consternación en los medios políticos, periodísticos, empresariales y sociales de La Laguna, Durango y México. ♦

“Su trayectoria en el diario *El Siglo*, caracterizada por la constancia, visión y entrega, será permanentemente recordada en la región y el país”

Fuente: Familia Irazoqui Morales y *El Siglo de Torreón*.



Administración de personal
con o sin reclutamiento.

Manejo de Costo Social
(IMSS, RCV, E INFONAVIT)

Bolsa de trabajo. Estudios de mercado.



Consultoría

Capacitación
Empresarial

Asesoría Fiscal y
Contable

Asesoría Laboral

Tenemos soluciones y beneficios para impulsar tu negocio o bien para ayudarte a emprender nuevos proyectos, contamos con esquemas de trabajo acorde a todas tus necesidades en áreas administrativas y de recursos humanos.



Capacitación: Diplomados,
Cursos, Conferencias.



Dictámenes Financieros
y Fiscales

Diseño de Imagen
Corporativa y
Páginas Web



@MYCSAmycsa



MYCSA Consultores

www.mycsaconsultores.com



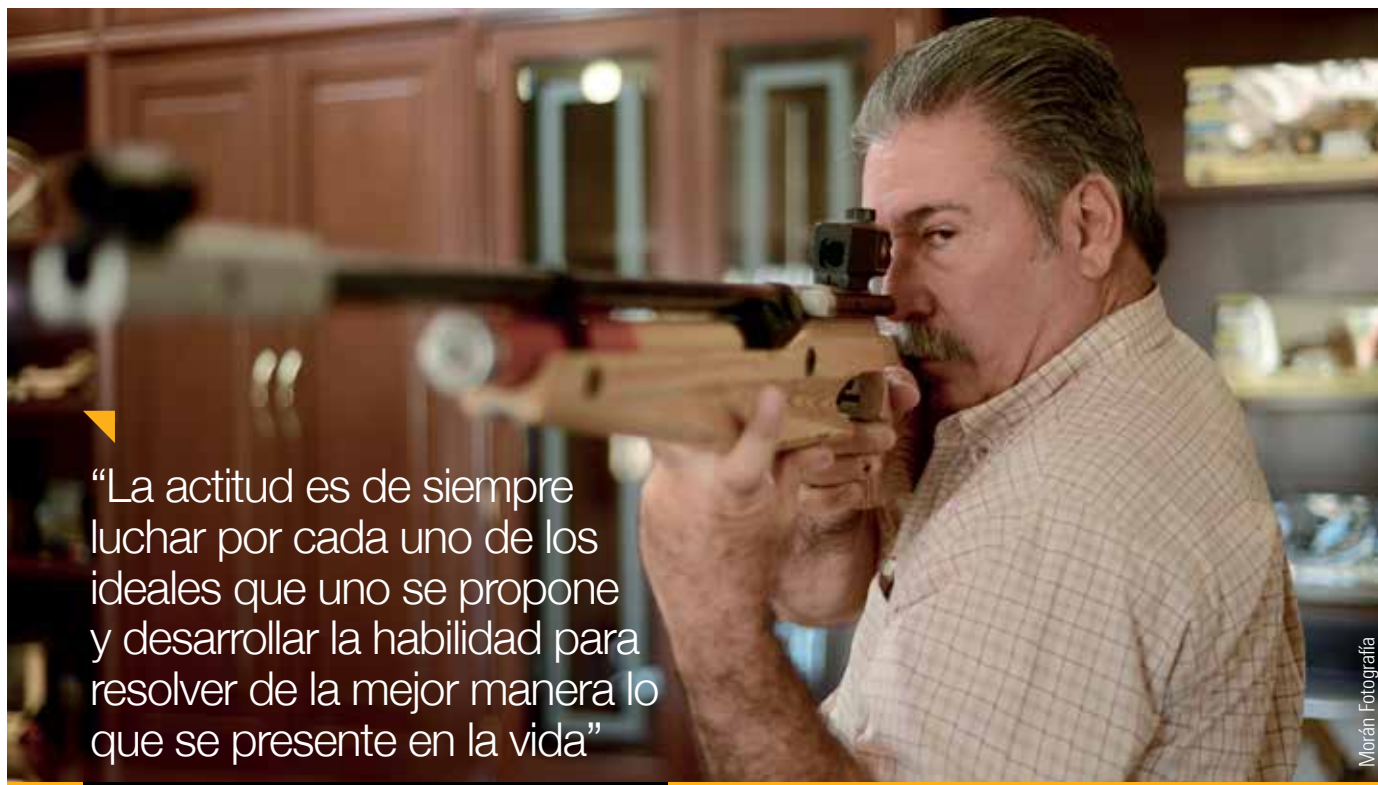
Tel: (871) 2 04 45 81

contacto@mycsaconsultores.com



Manuel Pereda

Practicante de tiro al blanco



“La actitud es de siempre luchar por cada uno de los ideales que uno se propone y desarrollar la habilidad para resolver de la mejor manera lo que se presente en la vida”

Ejerciendo esta disciplina sin interrupción desde 1979, Manuel Pereda comenzó a practicar tiro gracias a un amigo que lo invitó al campo de Lerdo, Durango, ahí despertó la curiosidad de verlo como un gran deporte y hasta la fecha no lo ha dejado; realizándolo sin falta todos los fines de semana y algunas veces entre semana cuando se aproximan los nacionales.

“Lo que más me gusta del tiro al blanco es su complejidad, ya que en los años que tengo tirando jamás he visto la perfección en todas las pruebas y en todo el evento por un solo tirador”.

El hablar de armas con las personas por lo general se relaciona inmediatamente con el crimen y la delincuencia, pero son muy pocos aquellos que conocen los procesos por los que deben pasar quienes practican el tiro al blanco como Manuel Pereda para que las autoridades acepten y comprendan que es solo un deporte y que las armas utilizadas están muy lejos de parecerse a las de asalto.

“Para obtener permiso de practicar este deporte, los tiradores pasamos por un estudio en donde se garantice que seamos personas aptas para el manejo de las armas, se nos realiza antidoping, se analiza que tengamos un modo honesto de vivir y tenemos que tramitar nuestros registros y transportaciones ante la Secretaría de la Defensa Nacional, que por cierto, es la autoridad que nos regula y la cual constantemente está supervisando que cumplamos con los trámites y permisos requeridos”.

Caracterizado por ser una persona de carácter amable y con valores bien establecidos en la educación y respeto hacia los demás, Manuel considera que la perseverancia y las ganas de sobresalir ante todo son el secreto para llegar lejos en cualquier actividad. A lo largo de su trayectoria en este deporte ha participado desde tiradas locales, regionales, por invitación y los nacionales de la especialidad, donde su desempeño ha sido muy aceptable, pues cuenta con varios lugares nacionales tanto en pistola calibre

22 en rifle de mira abierta. “La actitud es de siempre luchar por cada uno de los ideales que uno se propone y desarrollar la habilidad para resolver de la mejor manera lo que se presente en la vida”.

Una de las experiencias más significativas para Manuel dentro del tiro al blanco es que a pesar de tantos años practicándolo y compitiendo contra tanto tirador experimentado, el correr de la adrenalina en cada tiro y en cada desempate lo ha hecho saber que siempre hay algo nuevo que aprender de esta actividad.

“El tiro al blanco es un verdadero deporte y no basta solo con saber tirar, hay que prepararse física y mentalmente, pues requiere de mucha concentración y disciplina”.

Además de todas las buenas experiencias y aprendizaje que esta disciplina le ha dejado, ha llegado a conocer personas que además de ser sus compañeros de juego se han convertido en verdaderos amigos, con quienes ha vivido momentos muy gratos.♥



Innovation
that excites®

NISSAN FRONTIER PRO-4X

TODOS LOS CAMINOS SE
RINDEN ANTE SU POTENCIA

Nissan. Innovation that excites.



Caja inteligente



Sistema de Navegación



Motor VQ40 con 261 hp



www.nissanalameda.com.mx

NISSAN ALAMEDA



Nissan Independencia:
Bldv. Independencia No.20 Pte I 705-5555

Nissan Reforma:
Bldv. Diagonal Reforma No.1691 Ote 299-9000

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



Maruen Murra

Cantante de Ópera Pop

Lo que para Maruen comenzó como un *hobby*, terminó siendo un sueño que finalmente está logrando cumplir. El canto y la música lo han llevado a niveles de crecimiento profesional y personal que nunca imaginó experimentar.

Sus inicios en el mundo de la música y el canto comenzaron cuando era un adolescente de 14 años, perteneciendo a un grupo de pop-rock formado por compañeros del colegio en donde él y otro amigo eran los vocalistas. Llegaron a tocar en eventos especiales del colegio, en un centro comercial y eventos altruistas. Posterior a esto, Maruen empezó a tomar clases de guitarra y piano, participando al mismo tiempo en obras de teatro y musicales en otras instituciones académicas y grupos artísticos en la ciudad de México. Ha actuado en festivales internacionales y fue invitado como solista en el coro principal de la Catedral de la ciudad. Asimismo, ha realizado cursos de canto y de música con los maestros del Conservatorio Nacional de París. También ha participado en clases magistrales de canto lírico y técnica vocal en la ciudad de Nueva York bajo la dirección de destacados cantantes y músicos de talla internacional como Stephen O'Mara, John Wustman y John Miller (President, Pinnacle Arts Management).

Desde muy pequeño sus padres los llevaban a él y a sus hermanos a ver obras musicales como *El fantasma de la ópera*, *Macbeth*, *Romeo y Julieta*, *La tempestad*, *Sweeney Todd* y *Los miserables*, entre muchas otras, las cuales causaron en Maruen el amor por el canto y la actuación, sirviéndole como fuente de inspiración en su camino y proyecto independiente.

Actualmente ha tenido la oportunidad de crear material en Los Ángeles para su nuevo EP con el productor Steve Wood, quien ha ganado varios premios de composición de cine y producción de música comercial. Steve se ha asociado con la Dave Matthews Band y también trabaja con el pop tenor Mario Frangoulis. El estilo musical de Maruen podría clasificarse como *Crossover pop*. Combina los sonidos y el estilo de pop, alternative soft rock y new-age con la técnica vocal clásica.

El año pasado estuvo nominado en los Latin Music Awards en Los Ángeles, para la entrega de premios 2012-2013, y este año tiene dos nominaciones muy importantes para los Hollywood Music Awards 2013, que se van a celebrar en el mes de noviembre, por dos sencillos de su álbum *Volvete a ver* que se pueden encontrar en iTunes.♥



“Es una maestría comprender los instrumentos, su conexión espiritual con cada uno de nosotros y la magia que resulta de la mezcla”

Pisos, Etc.



Maderas Cerámicas Creando acogedores espacios



 **Interceramic®**
Simplemente lo Mejor

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

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

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

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

Lujo a mi alcance

- Miles de ideas para decorar espacios
- Asesoría personalizada en todas las tiendas
- Estilos para satisfacer todos los gustos
- Productos para satisfacer todos los presupuestos

pisos • azulejos • materiales de instalación • muebles para baño y cocina • marca Kohler

www.interceramic.com





CALIBRE DE CARTIER

1904-CH MC

Armado con el primer movimiento automático manufactura creado por Cartier, el reloj Calibre cronógrafo inaugura una colección de ocho modelos con brazalete en metal. Desde la versión íntegramente en acero hasta la de oro blanco empedrada. Versiones deportivas que radicalizan el espíritu ofensivo del reloj e invitan a su-
perarse.

Un reloj caracterizado por códigos fuertes: dos contadores, a las tres y a las nueve; un ferrocarril graduado en el bisel acanalado, situado en resalto de la esfera, y por encima de los contadores un XII sobredimensionado. Una dinámica multiplicada por la presencia de dos pulsadores de cronógrafo integrados en el refuerzo de la corona. El 1904-CH MC es un concentrado de ingeniosos sistemas de conducción y coordinación de las funciones de cronógrafo.

La rueda de pilares, auténtico centro neurálgico del movimiento, coordina con precisión y exactitud las tres funciones del cronógrafo (inicio-parada-puesta a cero). Este sistema, que caracteriza los cronógrafos de bella ejecución, es visible por el fondo gracias al calado del puente superior.

Está dotado de un embrague vertical que permite eliminar los tradicionales saltos de la manecilla del segundero central al inicio y la parada. Este sistema de embrague también permite minimizar el consumo del cronógrafo cuando está funcionando sin alterar la reserva de marcha o la estabilidad cronométrica del reloj.

Nacida de la pasión de los artesanos decoradores, esta búsqueda infinita de la belleza aporta todo su valor a los movimientos de bella relojería. Visibles por el fondo de zafiro transparente del reloj Calibre de Cartier cronógrafo, los puentes superiores y la masa oscilante están ornamentados con las tradicionales côtes de Genève.

“Nació en 2010 y se ha impuesto como una pieza con carácter cuyo equilibrio reposa sobre un juego contrastado de acabados satinados y pulidos. En 2013, Cartier lo dota de su nuevo movimiento cronógrafo manufactura, el calibre 1904-CH MC, y rediseña el aspecto deportivo de este reloj de carácter bien forjado”



EMWA
www.emwa.com.mx
Facebook: /emwamx

MONTERREY: (81) 8335-0177
CHIHUAHUA: (614) 430-0486
LEÓN: (477) 773-5686
QUERÉTARO: (442) 242-2280

CRONÓGRAFO, MOVIMIENTO 1904-CH MC



Caja: acero

Diámetro: 42 mm

Corona: poliédrica adornada con una espina azul facetada

Cristal: zafiro

Hermético: 100 m / 330 pies / 10 bares

Cierre: cierre de seguridad en acero

Movimiento: cronógrafo mecánico manufactura de carga automática calibre 1904-CH y calendario con ventanilla a las 6

Reserva de marcha: 48 horas

Acabado: côtes de Genève

Caja: oro rosa de 18 quilates

Diámetro: 42 mm

Corona: poliédrica adornada con un zafiro facetado

Cristal: zafiro

Hermético: 100 m / 330 pies / 10 bares

Cierre: despegable, de regulación doble en oro rosa de 18 quilates

Movimiento: cronógrafo mecánico manufactura de carga automática calibre 1904-CH y calendario con ventanilla a las 6

Reserva de marcha: 48 horas

Acabado: côtes de Genève



LA SARTÉN

POR EL MANGO

Por Fernando Villa

Después del buen comer existe el buen cocinar, así que tener tus recetas secretas te da un plus. Por eso en esta ocasión te invito a darle paso a algo más sofisticado, que involucre las especias de la abuela que casi nadie tiene idea para qué son, en conjunto con nuestra gran amiga la tecnología (porque es una dama), y una botella de vino que les agrade a ti y a tus acompañantes.



JAMIE'S 20 MINUTE MEALS (PLAY STORE) Y JAMIE'S RECIPES (IOS) Gratuita

Un clásico del británico experto en la cocina, Jamie Oliver. El costo del uso de esta aplicación es algo elevado, pues a pesar de ser gratuita tienes que comprar más recetas para ampliar tu *expertise* culinario; las recetas están en inglés con platillos muy poco comunes en México, pero una delicia para los amantes del buen comer. Cuenta con lista de ingredientes, videos del proceso y fotografías paso a paso de cada platillo (lo cual es genial para *dummies* de la cocina).



FOTO RECETARIO-SENCILLO Y RIQUESIMO \$49.00 en la App Store

Esta aplicación para iOS cuenta con cuatro categorías de platillos: entradas, pastas, platos fuertes y postres. Como inicio te muestra el plato servido con los ingredientes que necesitas para ver si es factible prepararlo, posteriormente te lleva de la mano con fotos paso a paso de la preparación y finalmente, te muestra la presentación que podrías darle como sugerencia. Además puedes tener tus recetas favoritas guardadas para fácil acceso.



BIGOVEN Gratuita

Con esta aplicación podrás deleitar tu paladar, a tus amigos y hasta deshacerte de las sobras de tu refrigerador. Puedes buscar recetas por palabras claves, ingredientes o recetas populares. Tienes opción de ingresar desde tres ingredientes y la aplicación te arrojará posibles recetas. No tiene costo y tiene posibilidad de registrarte para brindarte mejoras. Disponible en todas las tiendas.



FOTO RECETARIO-TAPAS \$49.00 en la App Store

Ideal para los que no les gusta complicarse la existencia, pero son exigentes con el sabor. Se divide en cuatro categorías: para picar, vegetarianas, pescado y mariscos-carne-aves. Cuenta con fotografías de alta resolución para los más novatos y paso a paso para no perdersen.



COCINA MEXICANA-RECETAS FÁCILES Y PROBADAS Gratuita

Un hombre mexicano debe saber cocinar comida típica de su país, por eso esta aplicación para iOS cuenta con 44 recetas gratuitas con la opción de desbloquear otras vía Facebook o pagando. Entre lo más atractivo es que además del modo de preparación, te brinda lista de compra de ingredientes, cronómetro para que no se te queme y hasta tips para hacer tortillas caseras.



HELLO VINO-WINE RECOMMENDATIONS Gratuita

Si no tienes ni idea sobre vinos y no eres un snob, esta aplicación es ideal para ti. Te ayuda a seleccionar el mejor basándote en lo que comerás, por ocasión, por preferencias de sabor, tipo de uva y hasta te ayuda a seleccionar la mejor opción para regalar. Además cuenta con reconocimiento de etiquetas, puedes guardar en tus favoritos ese vino que más te ha gustado y no recuerdas. Lo mejor de todo es que es gratuita.

aldapesa

de c.v.

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

El mejor negocio... para su negocio



Partes y Accesorios

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

Matriz: Coahuila

Bld. Revolución 1855 Ote. Centro.
CP: 27000 Torreón, Coah.
Tels.: (871) 713-1309, 713-3355
E-mail: aldape@aldapesa.com

Sucursal: Chihuahua

Av. Óscar Flores Sánchez (Av. Sexta) Nte Centro.
CP: 33000 Delicias, Chih.
Tels.: (639) 472-0810, 474-1079
E-mail: aldaped@prodigy.net.mx

Sucursal: Durango

Laureano Roncal 518 Sur. Centro.
CP: 34000 Durango, Dgo.
Tels.: (618) 837-0463
E-mail: aldapedgo@gmail.com

Lada sin costo: 01-800-0101111

www.aldapesa.com



SABOREAR A MEXICO

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

¿A qué sabe el mariachi y la comida mexicana? A una misma gloria, a delicias compartidas, a pasión por la patria que nos vio nacer. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), después de concienzudas evaluaciones, consideró que ambos quereres tan nuestros debían ser patrimonio cultural inmaterial de la humanidad: “todo aquel patrimonio que debe salvaguardarse y que consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidas de generación en generación y que infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana”.

De los 229 elementos que al día de hoy han sido declarados patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, México y Colombia son los dos países latinoamericanos con más aportaciones. La comida mexicana, desde el 16 de noviembre de 2010, es una de las siete maravillas culturales que place a millones de paladares en el mundo. La Unesco dio el fallo con base en un estudio de caso de la cocina michoacana, sin que esto signifique que solo la gastronomía de aquel Estado sea considerada patrimonio. “Para que la cocina de un país, de una cultura, una civilización, como es el caso de la mexicana, pueda ser registrada por la Unesco, tiene que partir de una cocina regional; no se puede partir en ningún caso en el mundo, si no tiene una base local. Si hubiéramos intentado postular la riqueza de la cocina mexicana con su multiplicidad de expresiones y variantes, hubiera sido muy largo y complicado. Decidimos presentar como modelo a la michoacana, porque el expediente fue elaborado inicialmente en esa entidad”, aclaró, en entrevista para *La Jornada*, Alfonso de María y Campos, Director del Instituto Nacional de Antropología e Historia en el pasado sexenio.

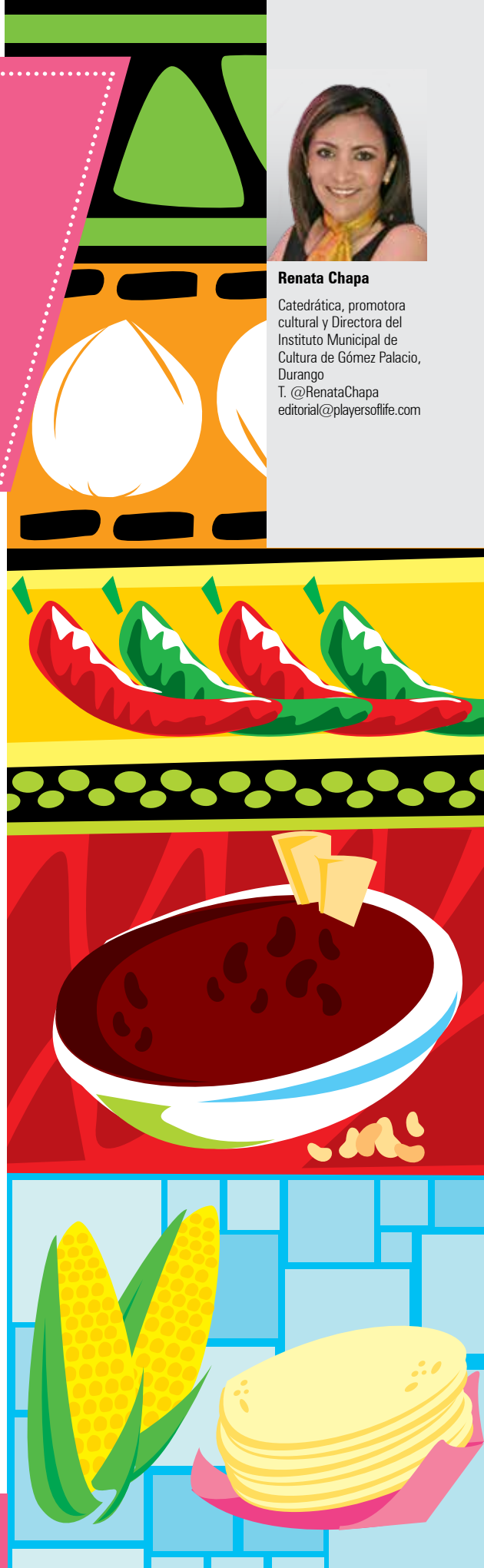
Maíz, chile y frijol, tres ingredientes fundamentales de la cocina mexicana que, en innumerables combinaciones y desde tiempos precolombinos, despiertan el apetito. Triada ofrendada por la naturaleza para rendir honor a la tierra mexicana, millones de cocinas transforman el maíz en suaves tortillas, el chile en coloridas salsas, el frijol en ricas recetas. Energía nutricional aderezada de siglos de historia que se abre paso, a su manera, ante la fuerza multiplicada de las comidas expres y los productos chatarra.

Xavier Quirarte, imprescindible ajonjolí periodístico de todos los moles culturales, recién reseñó el libro *Elogio de la cocina mexicana* de la historiadora Margarita Orellana. “Orígenes de la cocina, sabores heredados, relación de la cocina con la ciencia, el humanismo, la identidad nacional y los altos valores nutricionales” son puntos enlistados por el maestro para antojarnos a leer lo que comemos y conocer la pasta de la que estamos hechos. Sigamos su receta al pie de la letra, seguro tendremos un muy buen provecho.



Renata Chapa

Catedrática, promotora cultural y Directora del Instituto Municipal de Cultura de Gómez Palacio, Durango
T. @RenataChapa
editorial@playersoffife.com



LO NUEVO EN SURMAN LAGUNA...



VEN Y CONOCE LA NUEVA CHEYENNE 2014

Consulta equipamiento y especificaciones técnicas de estos modelos con tu Distribuidor Autorizado Chevrolet. Las fotografías que aparecen son de uso ilustrativo.



SURMAN LAGUNA

Gómez Palacio
Blvd. Miguel Alemán 400 pte.
Tel. 175-0202

Torreón
Blvd. Independencia 3444 ote.
Tel. 750-5002

Diag. Reforma 2222 ote.
Tel. 707-4040

www.chevroleturmanlaguna.com.mx



MAN'S SPORT & FITNESS

LOOKS DE GIMNASIO

Practicar deporte y ejercitarse diariamente es una de las recomendaciones que todos los especialistas nos dan para llevar una vida saludable, además de mantener nuestros cuerpos en forma y lucir un físico que nos dé seguridad. Crossfit, TRX, spinning, insanity, box, kinesis... muchas son las prácticas disponibles hoy en día para realizar en el gym. En esta edición te presentamos ropa y accesorios que te harán sentir cómodo y muy ad hoc.



- ① **LACOSTE**
 Bolso Deportivo
 80th Anniversary
www.lacoste.com
- ② **SAUCONY**
 Inferno Short Sleeve
www.saucony.com



- ③ **REEBOK**
 Speedwick
www.reebok.com
- ④ **NIKE**
 Tech Fleece
www.nike.com



5



6



7



8



9



10

5 ADIDAS
Clima Training
www.adidas.com

6 REEBOK
RDF S-Wick Short
www.reebok.com

7 NIKE
Free Flyknit
www.nike.com

8 ADIDAS
AdiPure Motion
www.adidas.com

9 PUMA
Mobium Elite Men
www.puma.com

10 SAUCONY
Virrata
www.saucony.com



3

WAYS

TO DRESS WELL

Una infinidad de estilos existen hoy en día para vestir de la forma en que mejor nos plazca, lo que sin duda no puede dejar de existir en tu guardarropa son los básicos: el de gala, el formal y por supuesto, el casual. Me he tomado la libertad de hacerte esta sugerencia tomando en cuenta que no necesitas un *budget* exorbitante para lograr un *look* perfecto, recuerda que lo *trendy* es lo que la colección de temporada marca, pero lo más importante: lo que se adapte a tu cuerpo y comodidad.



Por Fernando Fernández Quintanilla
Asesor de Imagen & Instagram Blogger



@ffdz87



GALA

1 H&M Saco www.h&m.com | 2 H&M Pantalón www.h&m.com
3 MJ BALE Calcetines www.mj bale.com | 4 SCAPPINO Tirantes www.scappino.com
5 LANVIN Lapel Pin www.lanvin.com | 6 HUGO BOSS Mancuernillas www.hugoboss.com
7 THOMAS PINK Camisa www.thomaspink.com | 8 PAUL SMITH Pajarita www.paulsmith.co.uk
9 SALVATORE FERRAGAMO Zapatos www.ferragamo.com

FORMAL



10



11



12



13



14



15



16



19



17



18

10 HUGO BOSS BLACK Camisa www.hugoboss.com | 11 PURIFICACIÓN GARCÍA Saco y Pantalón www.purificaciongarcia.com
 12 HERMÈS Corbata www.hermes.com | 13 OLIVER PEOPLES Lentes www.oliverpeoples.com | 14 CAROLINA HERRERA CH Men www.carolinaherrera.com
 15 GUCCI Cinturón www.gucci.com | 16 THOMAS PINK Pañuelo www.thomaspink.com
 17 ZARA Zapatos www.zara.com | 18 PAUL SMITH Calcetines www.paulsmith.co.uk | 19 M. DE PHOCAS Lapel Pin www.mdephocas.com



20



21



22



23



24



26



25



27

CASUAL

20 WeWOOD Reloj www.we-wood.us | 21 KENZO Suéter www.kenzo.com | 22 ZARA Camisa www.zara.com
 23 ERMENEGILDO ZEGNA Essenze www.zegna.com | 24 GOYARD Tarjetero www.goyard.com | 25 ZARA Jeans www.zara.com
 26 CAROLINA HERRERA Maleta www.carolinaherrera.com | 27 NEW BALANCE Tenis www.newbalance.com.mx

Edición Octubre 2013



Estrellas Automotrices y Motocicletas

PRÓXIMAMENTE

- NOVIEMBRE ▶ 5 EN LOS 40
- DICIEMBRE ▶ THE PLAYER BOOK
- DIC / ENE '14 ▶ CÓMO GANAR MÁS Y TENER MÁS CRÉDITO

CONOCE LAS TEMÁTICAS,
TIRAJES, TARIFAS Y MÁS EN
www.playersoflife.com/mediakit



ESPACIOS PUBLICITARIOS

REPORTAJES ESPECIALES

**¡ANÚNCIATE
CON NOSOTROS!**

TORREÓN
T. (871) 192.34.34

MONTERREY
T. (81) 1522.05.36 y 37

CHIHUAHUA
T. (614) 200.37.08 y 09

LEÓN
T. (477) 293.88.20 y 21

QUERÉTARO
T. (442) 295.28.86

CANCÚN
Cel. (998) 845.36.42

MÉXICO D F
Cel. (55) 3522.35.64



VINOS • EUROPEOS •

Naturalmente líderes

POR JULIO ÓSCAR GRINBERG
SOMMELIER DE VINOTECA MÉXICO
Twitter: @juliogrinberg
www.vinoteca.com

Así como esas escenas de película donde hay aventureros girando el globo terráqueo e indicando lugares de destino con el dedo, nos encontramos muchos enófilos en la geografía del vino, corriendo al mapa y descubriendo de dónde vienen distintas propuestas, más la acción por inercia de hacer zoom y hallar el punto específico de su producción, qué uva y qué productor.

Cuando citamos los vinos del viejo mundo estamos refiriéndonos principalmente a países vinícolas que hoy continúan siendo los líderes en producción y exportación mundial: Francia, Italia y España, más la importante contribución de Alemania y Portugal; tampoco olvidarnos que hay países que desconocemos como productores o sencillamente no llegamos a conseguir sus productos, tales como Hungría, Bulgaria, Austria, Croacia, Rumania, República Checa, Chipre, Suiza, Israel y Eslovenia.

La pregunta del millón es: ¿qué es lo que los hace líderes?, la sencilla respuesta es: dos mil años de experiencia, trayectoria y un régimen estricto de control, les da ese título por naturaleza.

Tal vez la comunicación de producto puede confundirnos, ya que a simple vista no sabemos de qué se tratan sus vinos, no es muy común que anuncien en sus etiquetas el tipo de uva que contiene, sino que anuncia comúnmente sobre el terruño y origen.

Los vinos del Viejo Mundo pueden ser más exigentes, ya que son reflejo de un suelo y que no siempre brindan esa sensación frutada que uno espera, así muchos consumidores van hacia ellos y amoldan su paladar a un aroma, sabor y forma distinta, hay buena estructura, nobleza, austeridad, delicadeza, acidez, mineralidad y formalidad, las Denominaciones de Origen serán en éstos los sellos de garantía y confianza.



REGIONES PARA BEBER

ESPAÑA

Rioja, Ribera del Duero, Toro, Bierzo, Priorato, Penedés, Jumilla, Rías Baixas, Jerez, Utiel Requena y Campo de Borja, entre otras 50 regiones productoras más del país.

FRANCIA

Burdeos, Borgoña, Alsacia, Champagne, Ródano, Languedoc, Rosellón y Loira, entre otras regiones, más todas sus subdenominaciones.

ITALIA

Piamonte, Toscana, Veneto, Cerdeña, Lombardía, Emilia Romana y Friuli, entre tantas otras.

ALEMANIA

Rheingau, Rheinhessen, Mosel Saar Ruwer y Nahe, entre otras.



BIENVENIDOS A LA AVENTURA Y A DESCUBRIR QUÉ REGIÓN LES GUSTA MÁS.



LATOUR POUILLY-FUISSÉ
Variedad | Chardonnay
País | Francia
Bodega | Maison Louis Latour



CHÂTEAU MONDORION
Variedad | Merlot
País | Francia
Bodega | Château Mondorion



CHÂTEAU PENIN
Variedad | Merlot y Cabernet
País | Francia
Bodega | Château Penin



CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
Variedad | Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Fran y Petit Verdot
País | Francia
Bodega | Château Lafite Rothschild



ROMANÉE-CONTI
Variedad | Pinot Noir
País | Francia
Bodega | Domaine de la Romanée-Conti



• ARMONIZACIÓN • DEL VINO

EN LA MESA

MATRIMONIO PERFECTO

POR MAURICIO JIMÉNEZ, SOMMELIER

Se dice que la mejor bebida para acompañar la comida es el vino: un matrimonio perfecto. Ésta romántica idea fue la que dio origen al vocablo maridaje, derivado de *marriage* (matrimonio en francés), término que actualmente está evolucionando en el medio gastronómico hacia armonización de vinos.

Tomar la corriente del maridaje en realidad nunca fue descubrir “el hilo negro”, sino más bien la adopción de una gran cultura asentada de toda la vida en los países que ordinariamente han procurado el vino dentro de sus dietas. Por ello no es nada raro que los vinos de cierto origen alrededor del mundo queden excelentes con los platillos locales tradicionales, logrando un primer importante precepto acerca del maridaje: vinos y platillos de una misma región armonizan. Buenos ejemplos son las ostras del norte de Francia con el Chablis de la borgoña o un tinto Ribe-

ra del Duero con una cazuela de judías del Barco de Ávila. La diversidad de vinos enriquece, pero a la vez complica encontrar el camino correcto; los elementos diferenciadores son las más de tres mil variedades de uva; sus colores, la graduación alcohólica, el azúcar remanente y hasta la tanicidad. Particularmente capital a la hora de elegir es considerar la gama aromática y acidez en cada vino, de estos dos aspectos se desprende una llave maestra para lograr extraordinarias armonizaciones.

Aparentemente es normal buscar acideces bajas en los vinos, sin embargo, en maridaje resulta todo lo contrario; se busca vivacidad y nervio en la acidez, ya que constituye el alma del vino, nos hace salivar y las papilas gustativas se excitan, comer y libar se vuelven química pura. Un elemento aromático dentro de una copa de vino será sencillo ligarlo a creaciones gastronómicas donde aparezcan los mismos aromas: maridaje por seguimiento.

PARA SABER MÁS SOBRE CÓMO ELEGIR EL VINO, LES PRESENTO ALGUNAS FÓRMULAS QUE PUEDEN AYUDAR A DISFRUTAR EL MOMENTO:

- **A.** Elija vinos sencillos, frescos y jóvenes para platillos de poca cocción, con elementos primarios o muy básicos (Sauvignon Blanc con un ceviche peruano).
- **B.** Procure vinos de media estructura, profundamente frutales y de envejecimiento ligero con platos de cocciones medias y ligeramente especiados (pastas, arroces, aves y carnes magras con tempranillo crianza o vinos de Merlot, sin olvidar los quesos de pasta blanda como el brie o el livarot).
- **C.** Para vinos de cuerpo completo, más allá de solo frutales, algo especiados y maderados, armonizar con platos de cocción larga y de sabores concentrados por reducción (un tinto Burdeos maduro con caña de filete en salsa española).



PRODUCTOS EXCLUSIVOS DE LA CASTELLANA

TODO PARECE INDICAR QUE PARTE DEL SECRETO ES UNA BALANZA:

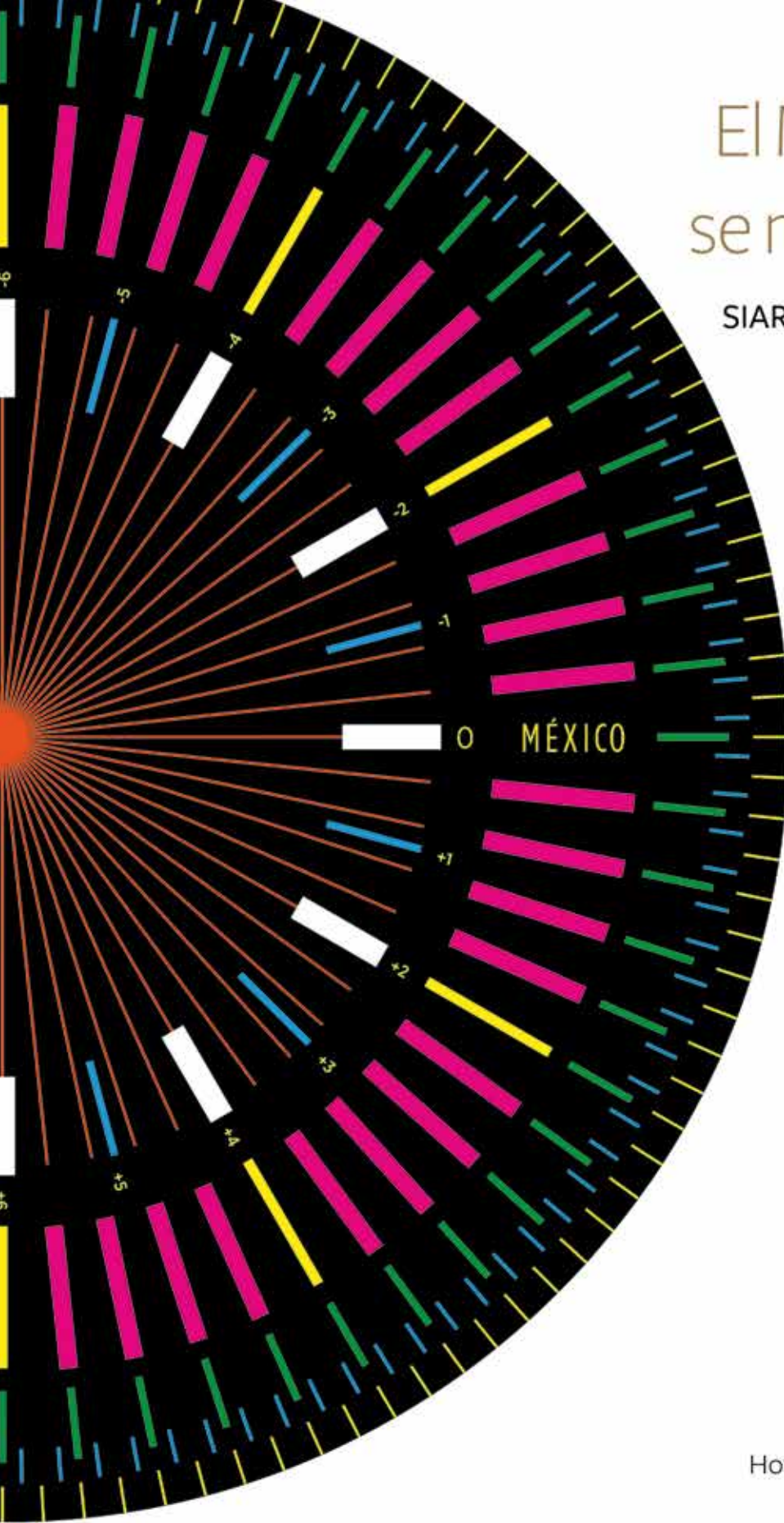
Cuanto más peso y complejidad tiene un vino, mejor va con platillos de elaboración compleja o sabores intensos, y viceversa, la sencillez de un plato pedirá que el vino contenga mayor frescura y elementos frutales básicos. No hay que olvidar el maridaje de contraste que se logra con vinos cuyos sabores van en la dirección opuesta a los de los alimentos, un ejemplo son los vinos dulces de cosecha tardía armonizados con hígado de pato (foie gras), o bien, con quesos azules intensos, sublime.

MARIDAJES CLÁSICOS

- Oporto con chocolate
- Pastas con tomate y vinos de uva Sangiovese (3)
- Cuitlacoche y vinos de uva Pinot Noir (2)
- Mole negro con espumosos Brut (1)
- Bacalao con Finos de jerez

El Meridiano Cero se mueve a México

SIAR: Una cita de lujo con las horas ⁽¹⁾



SALON INTERNACIONAL
ALTA RELOJERIA
MEXICO

Del 1 al 3 de Octubre de 2013
Hotel Four Seasons de la Ciudad de México
www.salonaltarelojeria.com

(1) Registro en trámite. * Evento Privado, acceso sólo con invitación. Salón Internacional Alta Relojería México se reserva el derecho de cambiar las fechas, ubicación y condiciones antes mencionadas sin necesidad de previo aviso. "SIAR" y "Salón Internacional Alta Relojería México" son marcas registradas de SIAR Salón Internacional Alta Relojería, S.A. de C.V.



RONALD MCDONALD

— ICONO PUBLICITARIO —

Símbolo que por décadas ha representado a una de las compañías de comida rápida más emblemáticas del mundo, cuyos inicios se remontan a los años cuarenta del siglo XX.

Alrededor de **1963** un McDonald's de **Washington, DC** decidió impulsar la actividad económica haciéndose publicidad en el programa ***El Circo de Bozo***, espectáculo infantil de la serie *Today Show*.

El meteorólogo y presentador de TV **Willard Scott** personificaba a **Bozo** el payaso.

Los empresarios vieron en la **combinación hamburguesas-payasos** un gran potencial, y contrataron los servicios de Scott para publicitar su franquicia con tal éxito que **las ventas crecieron 30%** con bastante rapidez.

Al cancelarse el show de Bozo, **McDonald's** pidió a **Scott** crear un nuevo personaje, quien basándose en elementos del restaurante, dio origen a Ronald McDonald.

El Ronald primitivo tenía como sombrero una bandeja de comida y su nariz era un vaso de papel; luego **los ejecutivos encontraron su justa e icónica dimensión**, a partir de la década de los setenta.

El personaje actual es obra de Michael Polakows, payaso profesional de origen Latvio contratado por la empresa, en **1966** diseñó el vestuario y maquillaje, además de representar a la versión definitiva en los primeros ocho spots que se produjeron.

El legendario y colorido payaso **debutó durante un desfile de acción de gracias** en 1966.

En los anuncios **Ronald vive en McDonaldlandia**, mundo de fantasía donde comparte aventuras con el Alcalde McCheese, Hamburglar, Grimace, Birdie the Early Bird y The Fry Kids.



Ilustración por Rogelio Nasaed Díaz



Compartida, la vida es más.

Planes Select Ilimitados Movistar

Smartphones Gratis

Minutos y SMS ilimitados

a Comunidad Movistar y según tu Plan, minutos a cualquier compañía de México, EUA y Canadá

Facebook, Twitter, WhatsApp y tu correo



ilimitados + 400 MB
adicionales para navegar

En Planes desde:

\$399/mes



Para negocios consulta www.movistar.com.mx/negocios

Busca Movistar MX en:



Los beneficios aplican para todas las altas nuevas registradas en Plan Select del 1 de agosto al 31 de octubre de 2013. Minutos y mensajes de texto ilimitados son a cualquier número Movistar local o nacional. Las llamadas a EUA y Canadá a cualquier compañía aplican sólo a partir del Plan Select 400. 1 GB de navegación ilimitada a velocidad máxima para Facebook, Twitter, WhatsApp y correo (al terminar la bolsa disminuye la velocidad de navegación para estas aplicaciones a 64 Kbps) uso exclusivo en territorio nacional. Para el resto de las aplicaciones se descontará de la bolsa incluida de datos y el costo por MB adicional será de \$0.98. Sujeto a cambio sin previo aviso y disponibilidad. Sujeto a condiciones crediticias y de contrato. Movistar podrá dar de baja la línea sin responsabilidad alguna para el caso de mal uso de la misma por parte del usuario, entendiéndose esto de manera enunciativa y no limitativa como la comercialización, reventa de servicios o reoriginación de llamadas. Precios con 16% de IVA incluido. YouTube y el logotipo de YouTube son marcas registradas de Google Inc. Para más información visita www.movistar.com.mx



EVENTOS GASTRONÓMICOS

FERIAS CULINARIAS MÁS IMPORTANTES EN MÉXICO



La comida mexicana se ha caracterizado por su gran variedad de colores, sabores y productos. La extensa lista de ingredientes locales ha dado lugar a ser considerada desde el 2010 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

Por eso, México está presente a lo largo de cada año en el calendario mundial con diferentes ferias, que ayudan tanto a los extranjeros como a los mexicanos a conocer más sobre su gastronomía, mostrándoles lo mejor de la cultura del país a partir de sus tradiciones ancestrales.

Algunas de las festividades que se llevan a cabo son la Feria Nacional del Queso y el Vino, en el pueblo de Tequisquiapan, Querétaro, donde se presentan distintos eventos culturales como la degustación de estos exquisitos productos artesanales. También está la Feria Nacional del Mole, al sur del Distrito Federal, en el pueblo de San Pedro Actopan, famoso por su larga historia en la elaboración de este platillo, y el Festival Internacional del Paste, en Real del Monte, Hidalgo, donde se rinde homenaje a su historia minera marcada por la migración británica que se asentó en la región.

Además pueden encontrarse diferentes exposiciones culinarias como Thermopolia, donde cinco de los mejores chefs de México comparten sus experiencias mediante conferencias y una cena de gala.

“México es un país rico en gastronomía por su conjunto de rasgos de cocina de las distintas culturas prehispánicas y las traídas por los conquistadores españoles”

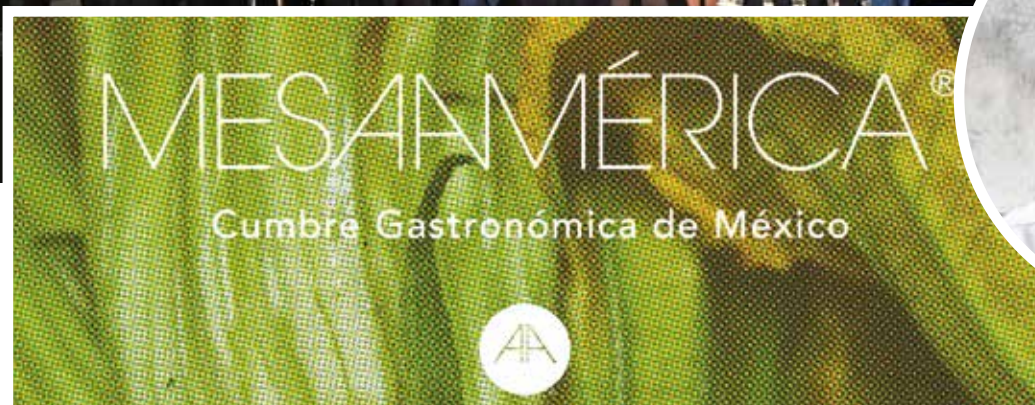
Fuentes:
www.cnnexpansion.com
www.enmexico.about.com





MESAMÉRICA

Encuentro incluyente y multidisciplinario



CHEF INVITADO
René Redzepi
Fotografía Alex Vera

Un encuentro incluyente y multidisciplinario alrededor de la cocina, que reúne a los exponentes más destacados de la gastronomía global, así como a profesionales de otros ámbitos que complementan el fenómeno culinario. Mesamérica 2013 significó la oportunidad histórica de ver reunida a la vanguardia de la cocina mundial, los personajes que construyen el devenir de la gastronomía contemporánea. Pocos sucesos internacionales han reunido a semejantes personalidades en un mismo momento, con la intención de contagiar y motivar a una audiencia con los testimonios de aquellos que hoy destacan.

Mesamérica 2014 “Comida callejera, expresiones urbanas”, refrendará su firme determinación de convertirse en uno de los encuentros culinarios más relevantes.

EXPOSITORES

René Redzepi / Dinamarca
Chef Propietario de Noma
Estrella Michelin 2008 y 2009

Jordi Roca / España
Chef Propietario de El Celler de Can Roca
El Celler de Can Roca cuenta con tres
Estrellas Michelin 1995, 2002 y 2009

Andoni Luis Aduriz / España
Chef Ejecutivo de Mugaritz
Estrella Michelin 2000 y 2005

Massimo Bottura / Italia
Chef Propietario de L'Osteria
Francescana
Estrella Michelin 2002, 2006 y 2011
Quinto lugar Lista St. Pellegrino

David Kinch / EU
Chef Propietario de Manresa
Estrella Michelin 2008 y 2011

PAQUETES

MESAMÉRICA VIP
Participación en la Cumbre
2,500 pesos

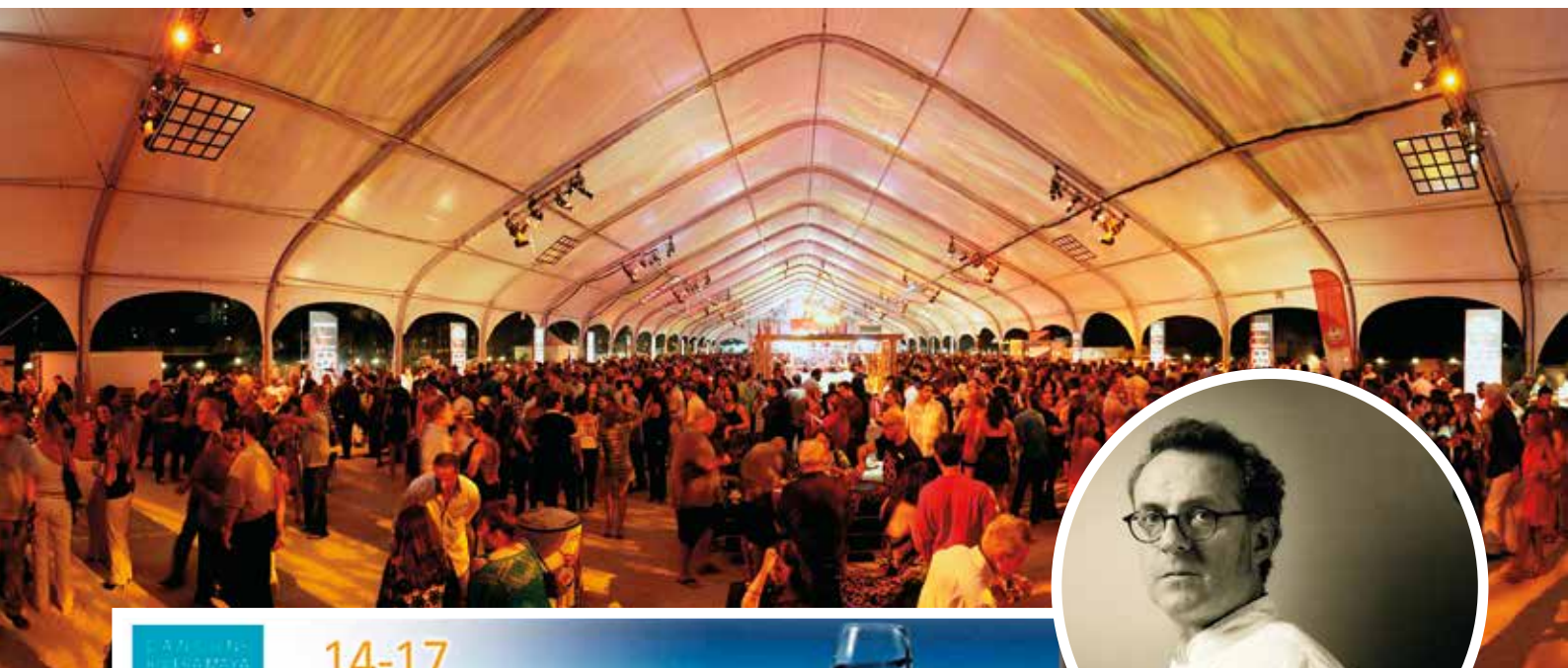
MESAMÉRICA GRADAS
Participación en la Cumbre
1,250 pesos

www.mesamerica.mx
F. /Mesamerica
T. @mesamerica_mx



THE CANCÚN-RIVIERA MAYA WINE & FOOD FESTIVAL

• Taste the new world •



14-17
MARCH
2013



CHEF INVITADO
**Jesús Navaro
Melquiades**

Durante cuatro días las playas del caribe mexicano reúnen a los exponentes más destacados del mundo del vino y la gastronomía, para ofrecer una muestra de las tendencias culinarias del momento. Este 2013 el programa estuvo integrado por más de 25 eventos, entre ellos catas de vino y destilados, cenas con los chefs invitados, conferencias magistrales, demostraciones de cocina por los top chefs y una Villa Gourmet en la que se ofrecieron los platillos de los 20 mejores restaurantes de Cancún y Riviera Maya. Los invitados de honor, en la segunda edición del festival, fueron los chefs Massimo Bottura y Enrique Olvera, a quienes, con el tema “Europe meets the Americas”, se les rindió tributo.

▶ EXPOSITORES

Massimo Bottura / Italia
Chef Ejecutivo de Osteria Francescana
Top Chef Italia 2011

Enrique Olvera / México
Chef Ejecutivo del Pujol
Chef del Año 2004

Sonia Arias / México
Chef Ejecutiva de Jaso

Antonio de Livier / México
Chef Ejecutivo Fellini's y La Frida
Creador del evento Pacific Food

Roberto Morona / España
Chef Ejecutivo La Tapería
Chef del Año 2008

▶ PAQUETES

AMEX GOURMET TASTING PASS
Participación en dos villas
160 dólares

SPECIAL OFFER COOKING DEMOS
Participación en tres ponencias
120 dólares

VIP WEEKEND PASS
Participación en dos ponencias, dos
degustaciones y una villa
500 dólares

www.crmfest.com
T. 01-800-272-0245
F. /WineFoodFest
T. @CRMWineFoodFest



EXPO MARATÓN CURSOS DE COCINA

La pasión culinaria en Monterrey



CHEF INVITADO
**José Ramón
Castillo**



El evento más importante de cocina en el norte de país tiene lugar en la capital regiomontana, su realización se ha llevado a cabo en las instalaciones de Cintermex. Los asistentes tienen la oportunidad de tomar los cursos que están disponibles con el simple pago de su económico costo de entrada, más de 20 cursos como Decoración de pasteles, Cocina para diabéticos, Cata de tequilas, Pastas y pizzas, Panadería festiva, Tipo de cortes de carne y además de poder ingresar a las conferencias o ponencias donde expertos del tema culinario comparten sus conocimientos. La frase insignia es “Aprende, cocina, degusta y diviértete”.

▶ EXPOSITORES

Aquiles Chávez / España
LO Cocina de autor

Paulina Abascal / México
Autora del libro: *Larousse de los postres con el toque mexicano* de Paulina Abascal

José Ramón Castillo / España
Chef Propietario de QUE BO!

▶ PAQUETES

MARATÓN
Participación durante el evento en todos los cursos que los inscritos gusten asistir sin costo extra 250 pesos

www.expomaratoncursosdecocina.com
informes@expomaratoncursosdecocina.com
F. /expomaratoncursosdecocina



MADRIDFUSIÓN

• Congreso internacional •



CHEF INVITADO
Juan Mari Arzak

MadridFusión, es un congreso internacional de gastronomía que se celebra anualmente en la capital de España, Madrid, desde el año 2003. Es la cumbre internacional gastronómica de alto nivel y con la mayor importancia en el medio culinario. Por MadridFusión han pasado talentosos chefs como Paul Bocuse, Michel Guérard, Michel Bras, Charlie Trotter, Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak, entre otros, clasificados por los rankings más importantes del planeta (como Guía Michelin y Best Restaurants). Con su riqueza gastronómica desde el 2010 México ofreció para el evento el principal escenario fuera de Europa, nuestro país es contemplado como la capital internacional de la cocina en América.

▶ EXPOSITORES

Ángel León / España
Chef Propietario Aponiente
Estrella Michelin 2010

Enrique Olvera / México
Chef Propietario Pujol
Promesa Gastronómica, Food & Wine.
Pujol dentro de los 50 restaurantes
San Pellegrino

Juan Mari Arzak / España
Chef Propietario Arzak / Catering
Arzak-Bokaco
Guía Michelin 1974 y 1989

Ludovic Lefebvre / Francia-EU
Chef Propietario Trois Mec
LA Weekly-Top Ten Dishes of the Year
2007, 2009 y 2010

▶ PAQUETES

PROFESIONALES

Congreso, coffee break y comida (por día)
3,750 pesos

ASOCIACIONES

Congreso, coffee break y comida (por día)
2,750 pesos

ESTUDIANTES

Incluye la entrada al Congreso (únicamente)
1,200 pesos

www.madridfusionmex.com
info@madridfusionmex.com
F. /MadridFusionMexico
T. @madridfusionMex

Tu mundo. Ahora.

Omnipresencia pura.

Habla, mensajea y navega
al mismo tiempo.

**Red Nextel Evolution
de 4ta generación.**

> haz que suceda <

hazquesuceda



nextel.
evolution



SABER DEL SABOR

¡Vive una gran experiencia gastronómica en Oaxaca!



El Saber del Sabor

Programa 2013



CHEF INVITADO
**Enrique
Olvera**

La primera quincena de septiembre es un llamado a revisar los festejos patrios a través de los sabores oaxaqueños. Lo mexicano se piensa y convierte en plato, y éste a su vez se torna en una nueva forma de entender y expresar la fugacidad de vivir en México. Durante esos días, Oaxaca se convierte en el centro de la actividad culinaria mexicana y en el fuego para forjar una renovada complejidad social. Los invitados, siempre los mejores y más mediáticos cocineros del país, se asombran ante la fuerza de las tradiciones oaxaqueñas, la variedad de sus aromas y la potencia de sus intrincados sabores.

▶ EXPOSITORES

- Rodolfo Castellanos
- José Manuel Baños Rodríguez
- Alicia Gironella
- Enrique Olvera
- Silvia Ayala
- Roberto Solís
- Claudio Poblete
- Enrique Farjeat
- Ricardo Muñoz Zurita
- José Ramón Castillo
- Mario Espinosa

▶ PAQUETES

COMIDA/CENAS (restaurantes sedes)

Una Guelaguetza Gastronómica en cada restaurante sede, que más que reunión de amigos, es un esfuerzo por demostrar que sin tradición no hay futuro y sin la necesaria reflexión sobre el pasado se corre el riesgo de perderse para siempre en un destino sin orientación.

De 300 a mil pesos

www.styde.oaxaca.gob.mx

T. (951) 202-1200

M. styde.comunica@gmail.com

F. /Oaxaca.tu.Mexico

T. @TurismoEconOax



SURTIDORA DE RESTAURANTES Y COMEDORES INDUSTRIALES

*Equipo para cocinas
y comedores industriales

*Restaurantes

*Bares

*Banquetes



BLVD. REVOLUCIÓN NO. 1605 OTE. TORREÓN, COAH.
TELS. 01-800-9259507. (01-871) 718-1477, 718-7677, 718-8376

MAESTROS DEL SABOR

CHEFS MEXICANOS

México posee una de las mejores gastronomías a nivel mundial y por ello cuenta con grandes chefs que se han posicionado dentro y fuera de nuestras fronteras, gracias a su pasión por el arte culinario, su éxito en las empresas, su vocación de servicio y por supuesto, su talento en la cocina.

Actualmente Enrique Olvera encabeza la lista de los chefs más poderosos de México, ya que su restaurante Pujol se encuentra posicionado en el número 17 de la lista de los 50 mejores Restaurantes del Mundo, patrocinada por S.Pellegrino & Acqua Panna, elegido por 800 críticos, periodistas y expertos internacionales en gastronomía. En el menú de Pujol se busca crear un estilo personal de la cocina mexicana, a partir de productos locales, y la mezcla de técnicas modernas y ancestrales.

Algunas otras personalidades son Patricia Quintana, dedicada al rescate de los orígenes de la gastronomía de los pueblos indígenas; José Ramón Castillo, impulsor del cacao mexicano y acreedor de diversos títulos como el de “Maestro Chocolatero de las Américas”, otorgado por la Universidad Cergy Pontoise de París, y Ricardo Muñoz Zurita, preocupado por rescatar, divulgar e investigar a fondo la cocina nacional y sus raíces, nombrado “profeta y preservador de una tradición culinaria” por la revista *Time*.

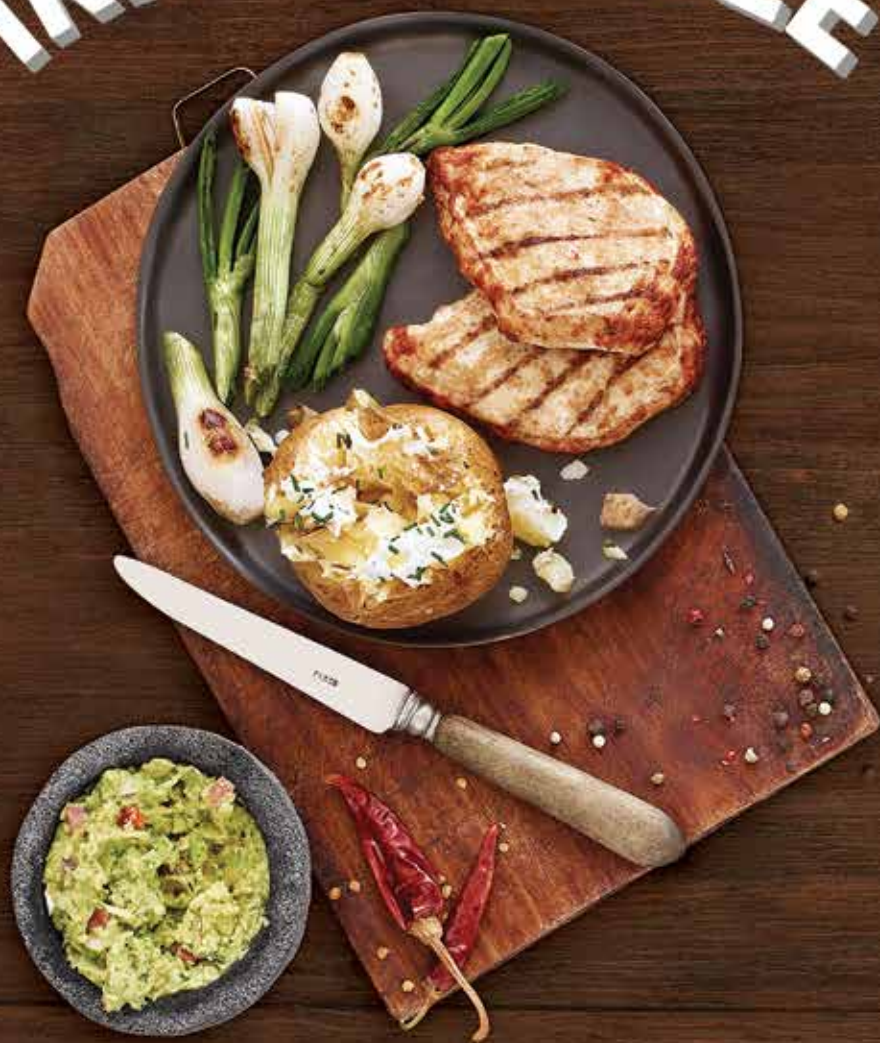
Todos ellos han ido consolidado a través de su vida profesional a la cocina tradicional mexicana como una de las más solicitadas en el mundo, mediante recetas novedosas que se han convertido en lo más destacado de la gastronomía del país. Además, algunos son autores del libro *Top Chefs de México*, cuyo objetivo es que los propios mexicanos sean quienes valoren nuestra cocina en cuanto a su historia, ingredientes y sabores.

“El libro *Top Chefs de México* tiene el objetivo de que los propios mexicanos sean quienes valoren nuestra cocina en cuanto a su historia, ingredientes y sabores”

Fuentes: www.theworlds50best.com | www.vanguardia.com.mx | www.informe21.com

. HAZLO .

IRRESISTIBLE



— HAZLO —
EXTRAORDINARIO

Calidad y variedad



para toda la familia.

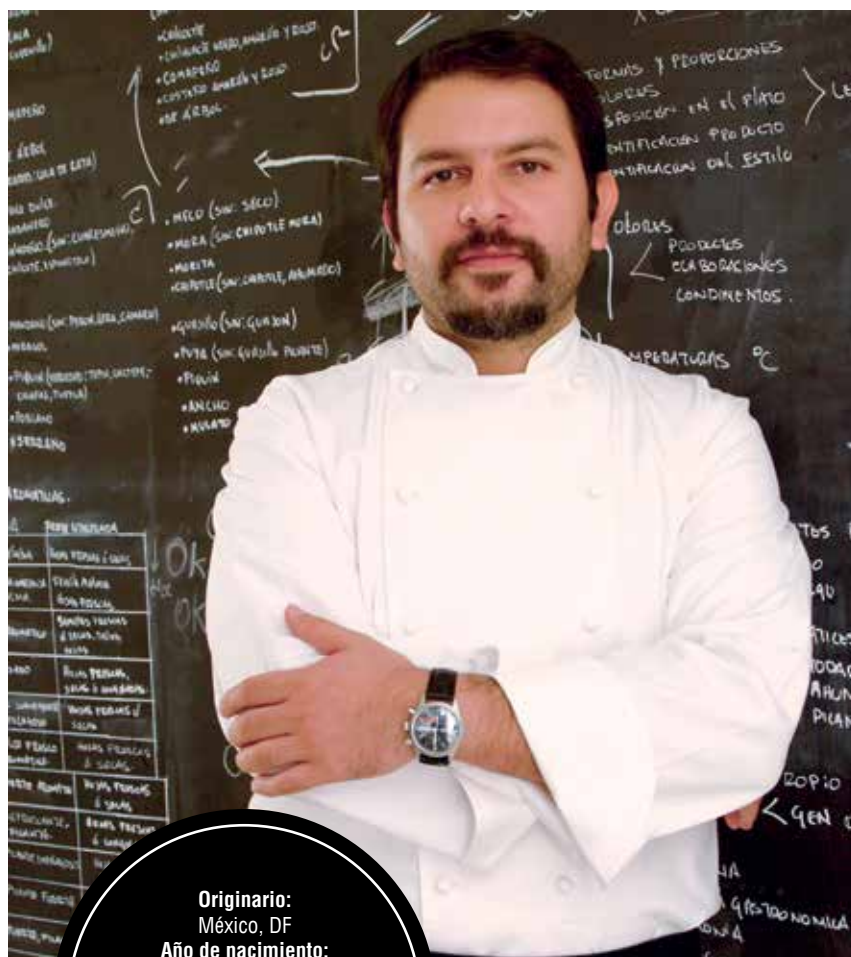
EL POLLO ES FUENTE DE PROTEÍNA.



ENRIQUE OLVERA

TRADICIÓN ESENCIAL

Reconocido como uno de los iconos gourmet del planeta, este mexicano logra fusionar la gastronomía tradicional de nuestro país y la técnica culinaria contemporánea, dando como resultado interesantes platillos que lo han llevado a obtener el reconocimiento como el Chef del Año y aparecer en la Guía de Restaurantes Elite Traveler y Laurent Perrier. Estudió en Nueva York y en el año 2000 en el DF abrió el Pujol, su primer restaurante. Además ha publicado dos libros, *UNO*, donde expresa el presente y futuro de su trabajo, posteriormente editó *En la milpa*, donde habla sobre la milenaria gastronomía nacional.



Originario:

México, DF

Año de nacimiento:

1976

Restaurantes:

Pujol, Eno y Maíz del Mar

Estudios:

Culinary Institute of America,
New York



Elotitos asados

RECONOCIMIENTOS

- Chef del Año (*Catadores*, 2004)
- 10 promesas de la gastronomía mundial (*Food & Wine*, 2009)
- Incluido en el libro *Uno + Uno*, 32 líderes sumando por México (2011)
- Mejor Restaurante de la Ciudad, para Pujol (*Chilango*, 2011)
- Mejor Menú de Degustación y Best of the Best (Gourmet Awards *Travel + Leisure*, Grupo Expansión, 2011)
- Elite Traveler & Laurent Perrier Top 100 Restaurant Guide colocó a Pujol en el lugar 16 de su lista (2013)



www.enriqueolvera.com
F: /Chef-Enrique-Olvera
T: @enriqueolvera



DIEGO SOBRINO

CREADOR CULINARIO

Un chef que a lo largo de su carrera profesional se ha caracterizado por trabajar en diversos restaurantes, tanto franceses como mexicanos.

Actualmente maneja el restaurante La Excéntrica, en donde los platillos son inspirados en los sabores tradicionales mexicanos a partir de productos naturales provenientes de todo el país. La técnica que más le gusta realizar es la comida de tipo bistrónomica, ya que con técnicas altas de cocina se generan platos generosos y sinceros.



Originario:

Estado de México

Año de nacimiento:

1983

Restaurantes:

Manejo del restaurante La Excéntrica, parte creativa en el restaurante Kaah Siis y participación en la elaboración de la carta del restaurante Breakfast Lounge

Estudios:

Instituto Paul Bocuse,
Lyon Francia



Pulpo

RECONOCIMIENTOS

-Siendo Subchef del restaurante Ducote Cuisine, obtuvo junto con su equipo, la Estrella Michelin después de ocho meses de abrir el restaurante

Diego
SOBRINO

E: Diego@laexcentrica.com

F: [/diego.sobrino39](https://www.instagram.com/diego.sobrino39)



SUSANNA PALAZUELOS

HERENCIA DE SABORES

Reconocida por su búsqueda sobre las tradiciones antiguas de la cocina mexicana. Desde 1977 se desarrolla como Directora General y propietaria de Banquetes Susanna Palazuelos en Acapulco, Guerrero, compañía líder tanto en el diseño como en la realización de los eventos sociales y de negocios; ganadora de diversos premios nacionales debido a la excelente calidad de su cocina y su destacado servicio. Autora de diversos libros, entre ellos *México: una herencia de sabores* que le valió el Premio Gourmand a El Mejor Libro de Cocina de México 2011.



Originaria:
Acapulco, Guerrero
Año de nacimiento:
1944

Restaurantes:
Zibu y Mar del Zur

Estudios:
Centro Internacional del Glion,
Montreux, Suiza

RECONOCIMIENTOS

- Five Star Diamond Award
- Medalla de La Gran Cruz (Máxima Condecoración que otorga la Cruz Roja Mexicana)
- Premio Nacional Guerrero en Turismo (Medalla de Oro y Plata)
- La Excelencia Europea
- El Águila de Oro
- Premio FITA 2011



www.susannapalazuelos.com
F: /susannapalazuelos
T: @SusyPalazuelos



Ceviche de pescado

carnes la laguna

...La Mejor Carne de México



 Me Gusta

¡Nuestro delicioso sabor
para estas *fiestas patrias!*

Parrilladas a domicilio

Cortes + Complementos + Asadores + Servicio de parrilleros



Nos ajustamos a
tu presupuesto

■ Informes: 720-0011

Servicio a Domicilio

■ Diagonal: 720-0940 y 720-0011
■ Constitución: 716-7465 y 716-7781
■ Saltillo 400: 720-8644 y 721-8216

■ Gómez Palacio: 723-5400 / 01
■ Independencia: 747-9075 / 76
■ Senderos: 204-5131 / 32

■ Aguascalientes: (449)251-4215
■ Chihuahua: (614)410-1419, 410-1519
■ Querétaro: (442)245-1716 / 19
■ Zacatecas: (492)998-1516 / 17

■ México, D.F.: Anzures. (55)5203-2275
Satélite. (55)5562-0016
■ Durango: (618)818-28-70
■ Guadalajara: (33)3616-6708

f /carneslalaguna
www.carneslalaguna.com.mx

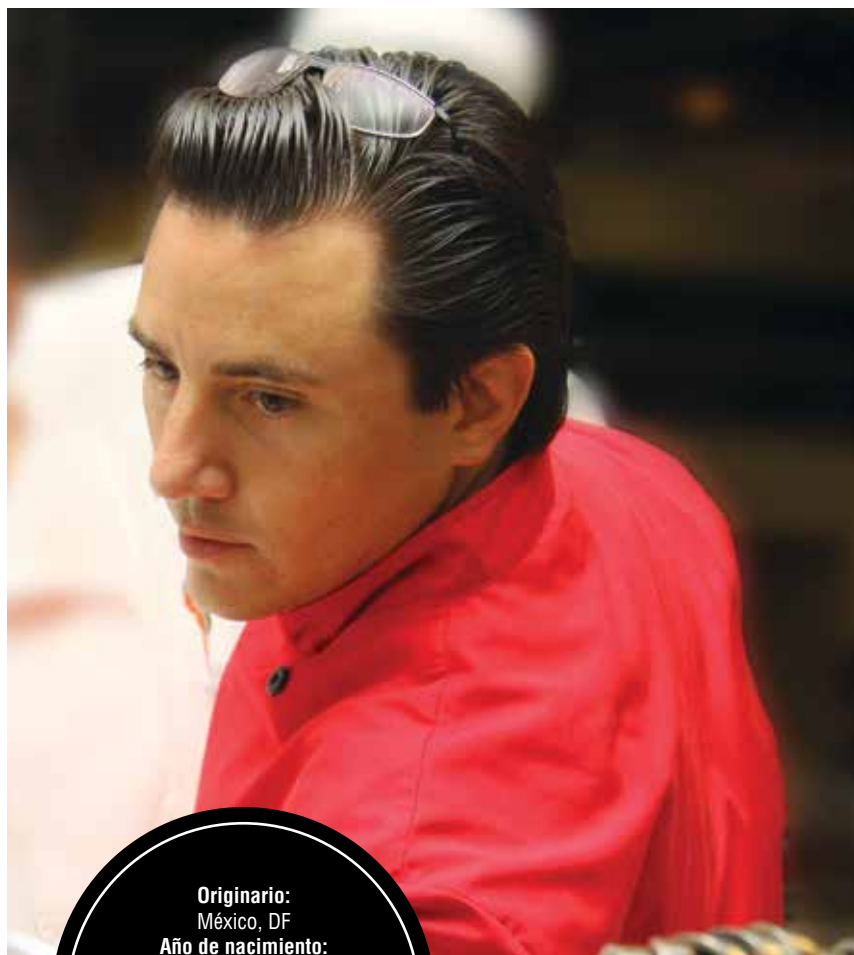




FEDERICO LOPEZ

INFLUENCIA EN LA GASTRONOMÍA

Considerado uno de los chefs más influyentes en la cocina mexicana, tiene como prioridad promover la comida de nuestro país y el vino. En 1992 se incorporó a una empresa de catering para formar la primera escuela de gastronomía: el Centro Culinario de México. Ha realizado programas académicos y el concurso “Joven Chef Mexicano”. Además ha participado en diversas ferias gastronómicas, talleres y festivales de comida a nivel nacional e internacional. Socio fundador de la compañía especializada de eventos y banquetes Event Solutions y Gourmet Events, creador del Taller Gourmet y socio fundador de Culinary Performance, empresa de asesoría y consultoría gastronómica.



Originario:
México, DF
Año de nacimiento:
1970

Estudios:
Instituto Culinario de América en
Hyde Park, Nueva York
Restaurante:
La Parrilla

RECONOCIMIENTOS

- Uno de los mejores 12 chefs del país por el Grupo Sanborns
- Top 20 por Larousse Gastronomique
- Título de Iron Chef en la competencia Festival de Comida caliente y picante que se celebró en Toronto, Canadá
- Título de Chef de Hierro
- Premio San Pascual 2013, respaldados por la Asociación Mandil y Cordon



Postre de higos

FEDERICO LÓPEZ

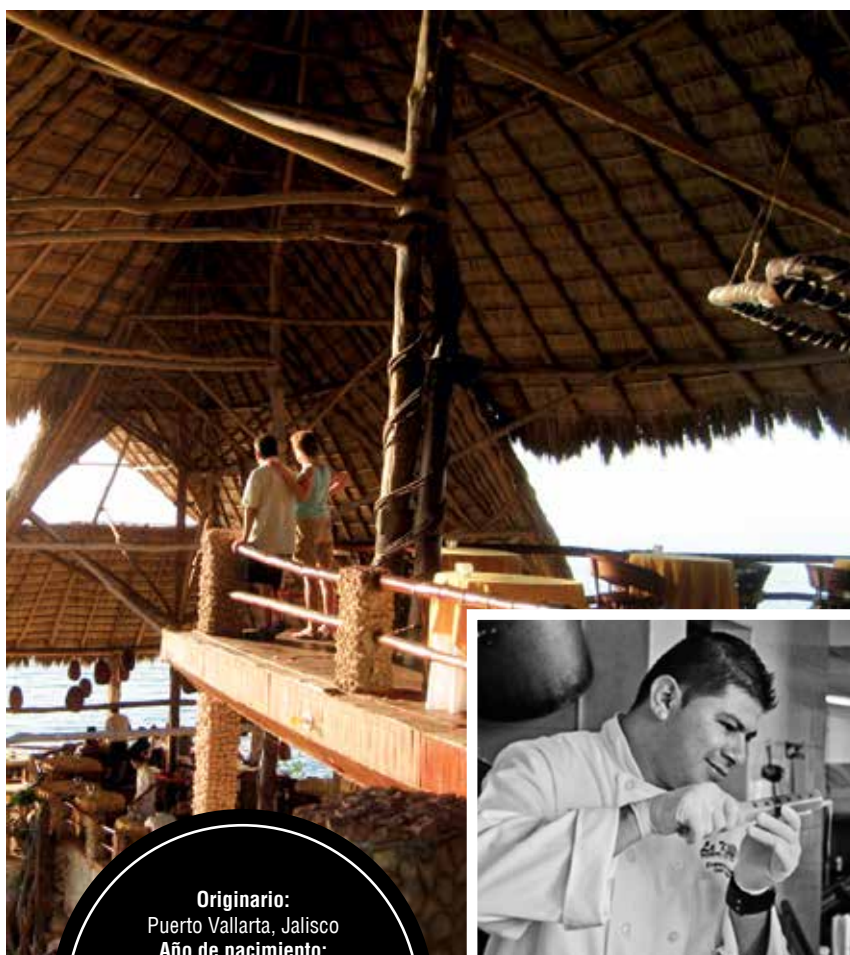
www.tallergourmet.com
T: @tallergourmet



EVERARDO ROBLES

COCINA ORIGINAL

Chef precursor de la Cocina Molecular en Puerto Vallarta, su pasión gastronómica moderna ha dado como resultado el ofrecimiento de una cocina molecular innovadora, incluyendo espumas y esferas, así como la técnica “al vacío” o “bajo el vacío”. Desde hace siete años es el creador del menú y chef del restaurante Le Kliff, ubicado en su ciudad de origen. Además, a lo largo de su carrera profesional ha participado como Chef Anfitrión en los Festivales en Gourmet Puerto Vallarta.



Originario:
Puerto Vallarta, Jalisco
Año de nacimiento:
1979
Restaurantes:
Le Kliff
Estudios:
No realizo ningún estudio
gastronómico



Gambas en vinagreta acidulada de toronja, aguacate, mango, espuma de cítricos y falso caviar de cilantro

RECONOCIMIENTOS

- Ganador del Segundo Lugar Nacional de la prestigiada “Copa Vatel”
- Ganador del Segundo Lugar en el Concurso Americano Culinario Azteca

*Everardo
Robles*

www.lekliff.com
E: Cheff@lekliff.com
F: /everardo.roblessoltero
T: @ChefLekliff

¿CUÁLES SON TUS RESTAURANTES FAVORITOS?

Del 2 al 15 de septiembre VOTA EN

playersoflife.com/prct

y entra a los sorteos* para
GANAR una de las
i3 pantallas!



Pantallas LCD de 32"

Y LOS NOMINADOS SON...

1. DESAYUNOS

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

- Duomo Café (Marriott)
- La Terrazza
- Kingans
- Los Almuerzos del Cuato
- La Majada
- Pronto

2. COMIDA MEXICANA

Declarada Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO, esta categoría es para aquellos que se empeñan en hacernos vivir nuestra cultura a través del paladar.

- El Agave
- El Taco Con Botas
- El Rincón de los Fatales
- Steak Palenque
- El Soreño
- Tío Taco

3. CORTES

Para todos los restaurantes especializados en ofrecer la carne más fina en sus diferentes estilos para verdaderos conocedores.

- Bistrot (Independencia)
- La Majada
- El Pueblito Ok Maguey
- Steak Palenque
- Garufa

4. COMIDA ORIENTAL

Desde el lejano Oriente hasta nuestra mesa, convocamos a los restaurantes chinos, vietnamitas, tailandeses o japoneses como contendientes.

- Koto Sushi-Bar
- Nikkori
- Misushi
- Oriental Grill

*Votación exclusiva para mayores de 18 años. Los sorteos serán los días 5, 11 y 17 de septiembre a las 12:00 horas y se transmitirán en vivo a través de la página www.playersoflife.com/torneo/sorteos. Consulta términos y condiciones. Aplican restricciones. Sujeto a cambios sin previo aviso.



5. DE MARISCOS

Llamados en otras lenguas "frutos del mar", los mariscos tienen un toque especial a nuestras vidas, esta categoría es para los establecimientos que mejor los sirven.

- Cabo Grill
- El Costenito
- El Pez Globo
- El Pinabete (Abasolo)
- Laguna Fish
- Mariscos El Güero

6. AMERICAN GRILL

Para los restaurantes cuya especialidad es la comida tipo americana como hamburguesas, alitas, ensaladas o costillas a la BBQ.

- Applebee's
- Boston Grill
- Chili's
- Heroes
- Las Alitas
- Tony Roma's

7. DE NEGOCIOS

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

- Bistro (Independencia)
- Duomo Café (Marriott)
- Garufa
- La Majada
- Sonborris

8. 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.

- Del Granero
- Gourmet Cimaco
- Subway
- Super Salads

9. EL "NO TE LO PIERDAS"

El restaurante típico de la ciudad al que siempre queremos llevar a tus visitantes foráneos, y que al estar lejos más añoramos.

- El Rincón de los Faroles
- La Cochera
- La Pestanía
- La Potata
- Tostitos
- Tío Taco

10. 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.

- Capriciosas
- Kingans
- Heroes
- La Boquería Tapas
- La Granja de Don Porfirio
- Misushi

11. MEJOR DECORACIÓN

Un restaurante no consiste solo en buena comida, aquí nos enfocaremos en aquellos con un diseño o decoración agradable y original que siempre trae momentos especiales.

- Bistro Garden
- El Pueblito Ok Maguey
- Heroes
- Il Monastero
- Kingans (Independencia)
- Tío Taco

12. DRINKS & COCKTAILS

No hay nada como disfrutar de una copa de buen vino, un rico cocktail, cerveza o licor especial, esta categoría es para el restaurante con los mejores tragos de la ciudad. (No bares)

- Applebee's
- Bistro Garden
- Chili's
- La Boquería Tapas
- La Casa del Panini

13. RESTAURANTE DE HOTEL

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

- Café La Fiesta (Fiesta Inn)
- Duomo Café (Marriott)
- La Toscana (Homewood Suites by Hilton)
- Las Ventanas (Crowne Plaza)

14. MEJOR SERVICIO

Uno de los aspectos más valorados por los comensales es el sentirse bien atendidos, por eso que buscamos reconocer a los restaurantes que hacen que así sea.

- Bistro (Independencia)
- El Taco con Botas
- Il Monastero
- Oriental Grill
- Pampas Do Brasil

15. COMIDA INTERNACIONAL

Establecimientos que brindan una gran variedad de platillos de diferentes países del mundo, preparando cada uno con la mejor sazón.

- La Alhambra
- La Boquería Tapas
- La Potata
- Pampas Do Brasil

16. DELICIA ITALIANA

Pizzas, pastas y ensaladas, son solo algunos ejemplos de la popular comida italiana, aquí compiten todos los que se especializan en ella.

- Beldoria
- Capriciosas
- Il Monastero
- Italianni's



También puedes votar desde tu celular >>



/players.torreón



@playerstorreón



/playerstorreón





MÉXICO



Nuestra tierra de riquezas gastronómicas

Con una increíble variedad de ecosistemas y una fuerte tradición agricultora, nuestro país está dotado de una riqueza natural incomparable que favorece el cultivo de muy variados productos. El año pasado ocupó el primer lugar mundial en la exportación agropecuaria; en conjunto, el valor de las exportaciones de estos productos ascendió a seis mil 289 millones de dólares, según cifras de la Sagarpa. Desde la fresa hasta el cacao, los ingredientes mexicanos engalanan las variedades de cocina de todo el mundo, dejando muestra del fuerte bagaje cultural que nos precede.

Fuentes

www.sagarpa.gob.mx
www.eleconomista.com.mx
www.mexicanbusinessweb.mx



De origen mexicano, nuestro país es el principal exportador de chile verde a escala internacional y el segundo productor mundial de este ingrediente. En la República existen alrededor de 150 mil hectáreas sembradas con más de dos millones de toneladas anuales de chile seco y verde; lo que representa un valor comercial de aproximadamente 13 mil 224 millones de pesos. Los Estados con mayor producción son Chihuahua, Sinaloa, y Zacatecas, y las variedades que más se cultivan son jalapeño, serrano, poblano, morrón y habanero. Actual-

mente más de 90% de los chiles que se consumen en el mundo son de especies originarias mexicanas. Su sabor picante se debe a la enzima capsaicina, que se encuentra principalmente en las semillas y venas, y se mide por unidades en la escala de Scoville, la cual considera al habanero como el más picante, con 300 mil unidades.

90%

de los chiles
que se
consumen
en el mundo
son especies
mexicanas

Cebolla

Aunque su origen es asiático, hoy México es el principal productor de cebolla en fresco con 1.4 millones de toneladas por año. Además, es el principal exportador mundial con 353 mil 780 toneladas con un valor comercial de 303.9 millones de dólares. Los países a los que mayoritariamente se exporta son Estados Unidos, Japón y Canadá.

Su cultivo representa la quinta hortaliza más importante en el país. En siete entidades se concentra 74% de la producción nacional: Tamaulipas, Chihuahua, Zacatecas, Baja California, Michoacán y Guanajuato. De la cosecha, 85% es para el consumo en fresco, 12% para industrialización y 3% para elaborar aceites.



(CB)

CEBOLLA BLANCA

México

es el principal exportador mundial de cebolla

Aguacate

Nuestro país es el primer productor mundial de este fruto, con 30% del total global. De hecho el aguacate es originario de la región mesoamericana (México y Guatemala, principalmente), donde se cultivaba desde la antigüedad. Existen varias razas, una de ellas es la mexicana, caracterizada por su gran resistencia al frío y alto contenido de aceite. En orden de importancia

las entidades en que más se cosecha son Michoacán (por su excelente calidad, casi toda la producción se destina a la exportación y es una actividad económica que genera relevantes fuentes de empleo), Nayarit, Morelos, Puebla y Estado de México. Los países que más adquieren el aguacate mexicano son Francia, Canadá, Japón y Estados Unidos.



Somos el primer productor mundial de este fruto

AGUACATE (AG)

Por su ingesta diaria es el principal cultivo en México

Maíz

Es una gramínea que por su adaptabilidad es cultivable en más de 113 países. Sus principales usos son alimentación humana y animal, y producción de almidones; también es insumo en la elaboración de aceites, barnices, pinturas, caucho y jabones. Por su importancia en

la ingesta diaria de la población, en México es el principal cultivo, sin embargo, de los más de 30 millones de toneladas que se consumen anualmente, nada más se generan 21.5 millones en territorio nacional, lo cual indica un déficit cercano a 28.1% del consumo interno. Por volumen, en 2012 nuestro país se ubicó como el quinto productor mundial.



MAÍZ

GASTRONOMÍA MEXICANA

Historia, sabor, color y aroma

La comida de nuestro país es tan extensa y variada como el territorio mismo que la ha visto surgir; enamora por el gusto, encanta por la vista e hipnotiza con su delicioso aroma.

La sociedad mexicana se caracteriza por su unión y no existe mejor ejemplo de convivencia que una larga y tradicional comida familiar, la que incluye horas de preparación, pero, ¿nos hemos puesto a pensar de dónde provienen esas recetas de platos con nombres místicos? El tradicional mole, las tortillas recién hechas, los chiles en nogada, el pozole, las enchiladas, los tamales, tacos y muchos otros ejemplos de delicias culinarias tienen una historia y tradición de gran orgullo.

La cocina mexicana cuenta con elementos básicos como el frijol, el maíz, la vainilla y el inconfundible y aclamado chile, ingredientes que no solo han cautivado a nuestra cultura, sino que han traspasado fronteras y hoy se fusionan en la cocina internacional. Los extranjeros que tienen la oportunidad de visitar nuestro país buscan degustar los placeres que nuestros antepasados nos han legado, quienes viajan a Jalisco o Oaxaca prueban el mundialmente conocido tequila y el tradicional mezcal, aquellos que visitan el Estado de México, Tlaxcala o Puebla logran degustar la infinidad de moles que existen. Nuestro país tiene productos que hace apenas unos siglos lograron encantar a los conquistadores, tales como cacao, tomate y aguacate, que maravillaron a los españoles al encontrar las Américas, y éstos a su vez los presentaron en el Viejo Continente como muestra de las maravillas que ofrecían las nuevas tierras.

Desde 1987 México ha sido reconocido por la Unesco como una de las zonas con mayor cantidad de herencia culinaria, entre los sitios regionales destacan Calakmul con su deliciosa cochinita pibil; el santuario de las ballenas de El Vizcaíno, ubicado en

Baja California, tierra de vinos y productos del mar; el centro histórico de la ciudad de México, donde los millones de visitantes y capitalinos degustan tacos y quesadillas en los tradicionales puestos o inclusive en elegantes restaurantes que tienen como especialidad estos platos tan mexicanos; la ciudad prehispánica de Chichén Itzá, en Yucatán, un Estado reconocido por su magnífica gastronomía que incluye los deliciosos papadzules; Puebla con sus tradicionales chiles en nogada o Monterrey con su inconfundible cabrito.

Nuestros platos han sido una fusión de colores, sabores, texturas y olores, hemos sido influidos por las culturas mesoamericanas hasta las tradiciones de la cocina europea. Desde hace aproximadamente 10 mil años se cree que el maíz se convirtió en la base alimenticia de las culturas mesoamericanas, siendo el ingrediente clave de la cocina azteca, y en la actualidad es el cereal de mayor volumen de producción, por encima del trigo y el arroz. Durante la Colonia, la comida mexicana vivió una influencia que se ha visto plasmada hasta nuestros días, los europeos trajeron consigo carnes que

nuestros antepasados desconocían, pero los visitantes llevaron a su tierra productos que hoy forman parte de la cocina internacional, tales como el chile americano, que después de algunas variaciones se convirtió en la famosa papikra, o el tomate, elemento esencial de la cocina mexicana que durante la conquista se conocía como “manzana de oro” o “manzana del amor”. Así, durante todos los periodos históricos que México ha vivido, la cocina ha sido esencial, dando como resultado ser considerada como una de las cinco más recurrentes a nivel global.♥

**“ EL 16 DE
NOVIEMBRE DE 2010
LA GASTRONOMÍA
MEXICANA RECIBIÓ
EL RECONOCIMIENTO
DE PATRIMONIO
INMATERIAL DE LA
HUMANIDAD POR LA
UNESCO ”**

Celebra con la mejor calidad
y variedad de quesos

Viva México!



Encuentra todos nuestros
productos en:



CHILCHOTA
El Hogar del Queso



o en tu tienda más cercana.



Ventas ☎ 719.16.81 (84)

www.chilchota.com

EL COSTEÑITO

TACOS, COCKTAILS & DRINKS

Costeñízate



Abrío sus puertas en junio de 2006, con un concepto tipo playero en donde se ofrecen deliciosos platillos con el estilo único que los caracteriza, esforzándose en innovar constantemente para que sea del agrado de sus clientes. Ganadores del premio a Mejor Restaurante de Mariscos en los PLAYERS' Restaurants Choice 2011 y 2012.



DATOS DEL CHEF

Luis Morales Figueroa

Especializado en comida internacional, cuenta con 14 años de experiencia en la rama culinaria, ha trabajado anteriormente en Chili's, Café Pinot LA y actualmente en El Costeñito, elaborando los deliciosos platillos que tanto agradan a los laguneros.



- 1 ENTRADA**
Discada de pulpo
- 2 PLATO FUERTE**
Filete pinocho
- 3 POSTRE**
Canasta



CONTACTO:

Bld. Independencia 3690 ote.
Col. El Fresno, Torreón, Coah.
Tel: (871) 750-6969

W: www.grupocosteno.com
F: /El Costeñito Torreón
T: @elcostenitotrc



Carta de
vinos



Reservación



Áreas privadas
para eventos



Catering



Área de
fumar



Terraza



EL COSTEÑITO TORREÓN
@ELCOSTENITOTR



grupocosteño



Filete Pinocho

la tortilla no hace al taco
LO QUE IMPORTA
es lo de **ADENTRO**



INDEPENDENCIA • PLAZA 4 CAMINOS • PLAZA GALERIAS LAGUNA • PLAZA INTERMALL
WWW.GRUPOCOSTENO.COM

Service a

DOMICILIO

717 4477



TÍO TACO

PARRILLA Y CERVEZA

Tacostumbras



Este reconocido restaurante lagunero abrió sus puertas en mayo de 2011 bajo un concepto estructural tipo campirano. Su especialidad son los tacos de distintos guisados elaborados con los mejores ingredientes, así como sus deliciosos cortes. Ganador del premio a Mejor Restaurante Mexicano en los PLAYERS' Restaurants Choice 2012.



DATOS DEL CHEF

Luis Morales Figueroa

Especializado en comida internacional, cuenta con 14 años de experiencia en la rama culinaria, ha trabajado anteriormente en Chili's, Café Pinot LA, actualmente en el Tío Taco elaborando los deliciosos platillos que tanto agradan a los laguneros.



- 1 ENTRADA**
Nachos del tío
- 2 PLATO FUERTE**
Molcajete del tío
- 3 POSTRE**
Barinas de oreo tempura



CONTACTO:

Bld. Independencia 3690 ote.
Col. El Fresno, Torreón, Coah.
Tel: (871) 182-1011

W: www.grupocosteno.com
F: /Tío Taco Torreón
T: @tiotacorc



Carta de vinos



Reservación



Áreas privadas para eventos



Catering



Área de fumar



Terraza

TACO, STUMBRAS



**COSTRA
PASTORAZO**



CHIHUAHUA • TORREÓN • MONTERREY
BLVD. INDEPENDENCIA #3690 COL. EL FRESCO
www.grupocosteno.com



SERVICIO A DOMICILIO
1.82.10.11

BALDORIA

Mangiare bere incontrate



Restaurante italiano fundado en 2011, ganador de la categoría Revelación del Año en el concurso de los PLAYERS' Restaurants Choice 2012. Reconocido por sus deliciosas pizzas a la leña elaboradas con los más exquisitos ingredientes, así como por su gran variedad de pastas italianas. Cuenta también con una amplia variedad de vinos de mesa perfectos para acompañar cada platillo. Este reconocido restaurante tiene capacidad para atender hasta 200 comensales y aproximadamente ronda como mínimo en los 120 pesos por persona.



DATOS DEL CHEF

Fernando Orozco Izaguirre

Licenciado en Administración de Servicios Alimentarios, cuenta con cuatro años de experiencia en la rama culinaria, trabajando anteriormente en el Novum de Monterrey, así como actualmente en el Baldoria de Torreón y Parral.



- 1 ENTRADA**
Asparagi involtino
- 2 PLATO FUERTE**
Casa lasagne
- 3 POSTRE**
Cheesecake al cioccolato



CONTACTO:

Blvd. Independencia 3699 local 22 ote.
Col. El Fresno, 27018 Torreón, Coah.
Tel. (871) 182-0202

F: /BaldoriaMexico
T: @baldoriamexico



f BALDORIA MEXICO

🐦 @BALDORIA MEXICO

Baldoria
TRATTORIA NAPOLETANA
MANGIARE + BERE + INCONTRARE



◀ VOTA POR BALDORIA EN LOS PREMIOS ▶
PLAYERS' RESTAURANTS CHOICE 2013

BLVD. INDEPENDENCIA, PLAZA ESQUINA 3 RESERVA AL 182 0202



LA COFRADÍA

Un rincón de España

Restaurante donde podrá disfrutar la tradicional comida española y mediterránea de corte internacional con recetas únicas del chef. Cuenta con capacidad para 80 comensales, y está abierto al público en general desde 1986. A la entrada del Parque España podrá visualizar un mural de la vida de campo típica española, al abrir la puerta de la Cofradía se sentirá como en casa y podrá esperar de manera confortable en el lobby mientras uno de los meseros altamente capacitados lo atiende. Se ubica en el segundo nivel dentro del Parque España, donde apreciará las áreas verdes e instalaciones con las que cuenta el club. Además podrá disfrutar de sus nuevos platillos de cortes y las nuevas recetas de pescados, pollos, ensaladas y postres.





1



2



3

1 ENTRADA

Calamares en su tinta

2 PLATO FUERTE

Paella

3 POSTRE

Brownie con nieve



DATOS DEL CHEF

Gerardo Espinoza Rangel

Chef especializado con 25 años de experiencia, 17 de ellos en su exquisita comida española. Ha demostrado que su sazón es única e inigualable, teniendo como base de estudios el Instituto de Gastronomía Española. Dentro de su trayectoria se encuentra la colaboración en Rey Carlos, Tecnológico de Monterrey, El Río y El Parque España México. La presentación de sus platillos siempre es excelente y posee las cualidades para satisfacer el paladar más exigente.



CONTACTO:

Bld. Independencia 3620 ote.
Col. El Fresno, Torreón, Coah.
Tel. (871) 750-5211, 750-5083
ext. 110 y 111

W: www.parqueespanatorreon.com
M: parque_esp@prodigy.net.mx
F: [/parqueespanatorreon](http://parqueespanatorreon.com)



EL AGAVE

Alta cocina mexicana



Abrío sus puertas en 2010, otorgándoles a sus clientes un agradable espacio íntimo y seguro, dejando ver a través de su decoración y platillos las características típicas de nuestro país. Sin duda este reconocido restaurante es un excelente lugar para la convivencia con amigos, parejas y reuniones de negocios.



- 1 ENTRADA**
Tostada de camarón
- 2 PLATO FUERTE**
Cabrería Angus 300 gr, acompañada de timbal de elote y papa al horno
- 3 POSTRE**
Cocada de la casa

SUS PLATILLOS

Cuenta con un amplio menú de platillos típicos mexicanos que van desde el tradicional chile en nogada hasta los exquisitos cortes de carne acompañados de sus deliciosas salsas mexicanas. Asimismo ofrece múltiples opciones de vinos de mesa y deliciosas margaritas de varios sabores.



CONTACTO:

Bld. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro, 27010 Torreón, Coah.
T: (871) 747-2220

W: www.cimaco.com.mx
F: /Cimaco





GOURMET CIMACO

Donde los sabores del mundo se reúnen



Comienza sus operaciones en 2001, contando con un concepto totalmente europeo y casual, con una estructura muy fresca y de ambiente agradable.

Sus meseras altamente capacitadas para otorgar un excelente servicio, visten uniformes que caracterizan a los gondoleros de Venecia, dándole un toque más europeo al restaurante. Excelente lugar para pasar la tarde con los amigos entre semana y con la familia los fines de semana. Asimismo cuenta con panadería propia en donde se elabora la más exquisita repostería y una gran variedad de panes tanto salados como dulces.



SUS PLATILLOS

Ofrece un variado menú de desayunos y comidas especialmente reconocido por sus platillos estilo europeo como paninis, baguettes, crepas dulces y saladas, y múltiples variedades de ensaladas altamente cotizadas por los clientes. Asimismo cuenta con deliciosas charolas de canapés de diferentes tamaños, perfectas para cualquier evento, así como un excelente servicio a domicilio.



- 1 **ENTRADA**
Ensalada thai
- 2 **PLATO FUERTE**
Baguette canadiense
- 3 **POSTRE**
Sorbete de frambuesa



CONTACTO:

Bvld. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro, 27010 Torreón, Coah.
T: (871) 747-2273

W: www.cimaco.com.mx
M: compras_gourmet@hotmail.com
F: /Cimaco



Cava de
vinos



Catering



Estacionamiento
subterráneo

LA PATATA

Comida española



- 1 ENTRADA**
Platón castellano
- 2 PLATO FUERTE**
Paella
- 3 POSTRE**
Frutos del bosque

Estructura, ambiente y platillos típicos de España, amenizado con música que hace sentir en esas tierras europeas reconocidas por sus exquisitos platillos, los cuales pone al alcance de sus comensales, además también cuenta con una amplia carta de vinos a elegir, como argentinos, chilenos, mexicanos y españoles. Excelente para reuniones de negocios y convivencia en pareja.



SUS PLATILLOS

Reconocidos por la especialidad de la casa, su deliciosa paella y exquisito lechón, que darán placer hasta al más exigente de los paladares. Asimismo, cuenta con una gran variedad de platillos como chuletillas de cordero, pizzas a la leña, ensaladas y pescados, entre otras muchas cosas, que incluso pueden llegar hasta la puerta de su casa con su excelente servicio a domicilio.



CONTACTO:

Bld. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro, 27010 Torreón, Coah.
T: (871) 747-2222

W: www.cimaco.com.mx
F: /Cimaco



Carta de
vinos



Reservación



Servicio
a domicilio



Estacionamiento
subterráneo



LA TERRAZA

Comida internacional



Altamente reconocido por sus exquisitos buffets para desayunos y comidas, así como su variado menú a la carta de comida internacional. Amplio y agradable espacio con capacidad hasta para 200 personas, área de juegos y estancia infantil. Cada domingo se manejan diferentes tipos de buffets internacionales, como mexicano, argentino, árabe, francés, caribeño, italiano y country. Actualmente se encuentra recién remodelado para la comodidad de sus clientes.



- 1 ENTRADA**
Caldo tlalpeño
- 2 PLATO FUERTE**
Buffets
- 3 POSTRE**
Mesa de postres



SUS ESPACIOS

Cuenta con tres diferentes salones para eventos: El Monet, con capacidad para 60 personas, El Renoir para 50 y El Van Gogh hasta para 100 personas, excelentes para reuniones empresariales o eventos sociales. Además, los salones ofrecen una amplia variedad de menús a elegir.

CONTACTO:

Blvd. Independencia 1300 ote.
Col. Navarro, 27010 Torreón, Coah.
T: (871) 747-2223 y 747-2210

W: www.cimaco.com.mx
F: /Cimaco



Reservación



Áreas privadas
para eventos



Catering



Área
infantil



Estacionamiento
subterráneo

IL MONASTERO DI SAN FRANCESCO

Comida italiana



Il Monastero Di San Francesco inició sus operaciones en noviembre del 2011 brindando a la región una arquitectura de antiguo monasterio italiano, remembrando las recetas milenarias y comidas tradicionales del Mediterráneo, de forma artesanal. Il Monastero Di San Francesco ofrece una basta línea gastronómica como el carpaccio de salmón, robalo a las finas hierbas, fettuccini con pistache y gorgonzola, gelato de Ferrero Rocher, etc., además de que cuenta con un excelente servicio a domicilio. Este lugar es perfecto para disfrutar en familia, ya que aunque la comida tiene como principal objetivo alimentar nuestro cuerpo, compartirla con la familia y amigos alimenta el alma.



DATOS DEL CHEF Luis Serrato Delgado

Chef ejecutivo especializado en comida mediterránea, caracterizado por su excelencia en el ramo culinario, es capaz de sorprender a cada cliente con sus exquisitos platillos italianos, elaborados con los mejores ingredientes.



- 1 ENTRADA**
Formaggio al panko
- 2 PLATO FUERTE**
Tonno grigliato
- 3 POSTRE**
Tiramisú



CONTACTO:

Feliciano Cobián 500 ote.
Col. Nueva Los Ángeles, 27140 Torreón, Coah.
Tel. (871) 713-5550

F: /ilmonastero
T: @ilmonasteroSF





Vuelve pronto



Sucursal Fresno
Blvd. Independencia #3699 ote. Plaza Esquina 3 Col. El Fresno
Tel. 182-09-00
pronto.fresno@gmail.com



Sucursal Torreón Jardín
Jazmines #2360 ote. Plaza Santa María Col. Torreón Jardín
Tel. 793-87-87
restpronto05@gmail.com

°Lunes: 8 am a 4 pm / Martes a Sábado: 8 am a 12:30 am / Domingo: 9 am a 5 pm

°Salón para eventos sociales y empresariales

°Contamos con pantalla para proyecciones capacidad para 80 personas, clima, música en vivo y estacionamiento gratuito

°Servicio a domicilio

 Pronto Restaurant

 Check In

 Pronto Torreon

TONY ROMA'S

Legendarios por sus costillas,
famosos por mucho más



Restaurante casual americano, llegó a Torreón en 2002. Ganador de las mejores costillas por la revista *Nashville* en 1991 y ganador de la mejor salsa BBQ por la revista *Bite of Seattle* en el mismo año, ha sido incluido en el muro de historia de la ciudad de Miami, también recibió el premio a la excelencia por Diseño Gráfico de América y ha sido reconocido por la Florida Restaurant & Lodging Association como el mejor de los restaurantes del Estado. Tony Roma's fue reconocido en el Top 100 de los mejores restaurantes por los medios de comunicación.



DATOS DEL CHEF Mike Ortega

Siempre enfocado al ramo de alimentos y bebidas, entrenador de distintivo H y HACCP, con más de 10 años de experiencia, ha trabajado en empresas de talla mundial como Compass Group, Eures, Marriott Hotels & Resorts. Catedrático en la Universidad Autónoma de Durango y desde hace un año Head Chef de Tony Roma's Torreón.



- 1 ENTRADA**
Kickin' shrimp: con salsa kickin y un toque de ajonjolí
- 2 PLATO FUERTE**
Filet medallions and baby back ribs
- 3 POSTRE**
Tony's dessert trio

TONY ROMA'S
RIBS • SEAFOOD • STEAKS



CONTACTO:
Blvd. Independencia 3839 ote.
Col. El Fresno, Torreón, Coah.
Tel. (871) 750-8160 y 70

F. /Ttrtorreon
T. @Ttrtorreon



ÉSTA ES LA **Buena Vida**



VOTA POR PAMPAS EN LOS PREMIOS PLAYERS' RESTAURANTS CHOICE 2013 EN LAS CATEGORÍAS:

- **MEJOR SERVICIO**
- **COMIDA INTERNACIONAL**

*Vota por Pampas do Brasil del 2 al 15 de septiembre en www.playersoflife.com/prct

**¡RECUERDA QUE LA BUENA VIDA
SE DISFRUTA Y SE COMPARTE EN PAMPAS!**

#LaBuenaVida



/Pampas Torreón



@pampastorreon

Paseo de La Rosita, #421 Col. Campestre La Rosita
Reservaciones (871) 732 6144 / www.pampasdobrasil.com





HUMBERTO RAMOS GALIANO

— *Tradición en helados* —

Entrevista por Alejandra Izaguirre | Fotografías por Morán Fotografía

Con una gran sencillez y humildad, Don Humberto Ramos Galiano ha sabido llevar el negocio de los helados a la cúspide en La Laguna. Al frente de Bips y con 35 años de experiencia, hoy se enfoca en entregar a los laguneros un concepto de unión y convivencia tradicional. En exclusiva para PLAYERS of life, nos revela sus inicios y planes a futuro.

▲ LOS INICIOS

Fue en el año de 1979, dentro de una bodega con techo de lámina que rentaban por la calle González Calderón en donde tuvo sus inicios la primera sucursal de Bips, heladería que con el pasar de los años se convertiría en la más reconocida por los laguneros debido a la excelencia en su calidad y en su concepto de cafetería. La idea nace ante la falta de lugares sanos en donde los jóvenes pudieran pasar el rato, esto aunado a que los helados son unos de los postres más exquisitos. Humberto Ramos supo sin duda que este era el concepto perfecto que necesitaba la región.

“Bips nace con el objetivo de ofrecerle a nuestros clientes y amigos un lugar de esparcimiento, deleite y comodidad, pero sobre todo, un lugar donde pueda venir la familia y pasar un rato juntos, tranquilos y sanos”





EL FUTURO DE BIPS

Gracias al equipo de trabajo que han logrado formar tanto Humberto Ramos padre como Humberto Ramos hijo, es que Bips ha logrado tener dicho crecimiento. A sus 67 y 43 años respectivamente, trabajan incansablemente día con día para mejorar la calidad de sus helados y las instalaciones de las sucursales, con el fin de brindarles a los laguneros un espacio de convivencia muy tradicional que los haga sentir que les pertenece.

Siguiendo los pasos de su padre, Humberto Ramos González, es actualmente quien se encarga del negocio de lleno, mientras que su padre, Humberto Ramos Galiano, continúa supervisando y enseñándole todo lo que el ha aprendido a través de los años, para así garantizar un futuro prós-

“Los retos diarios, los planes que tenemos a futuro y la satisfacción de aprender de mi padre cosas nuevas y convivir con él, es la mejor experiencia que puedo tener”

pero en el negocio, el cual busca extenderse a nivel nacional. Ambos tienen la dicha de compartir y convivir en la labor de seguir otorgándole a los laguneros el delicioso sabor de los helados Bips.

De comenzar como un pequeño negocio que vendía helados en carritos por toda la ciudad, ha llegado a convertirse en un imperio con sucursales por toda la Comarca Lagunera, por supuesto sin dejar atrás el sello que los caracteriza, su famosísimo jingle, el cual fue creado por la familia en los 90, y que desde hace más de 30 años esta presente en la vida de la región, “Pero que sean de Bips, porque de Bips nos gustan más” melodía que se escuchó y se seguirá escuchando por las calles de la ciudad, y la cual nos hace sonreír y recordar buenos momentos.♥



EN CORTO

Helado: *Postre exquisito*

BIPS: *Calidad*

Éxito: *Trabajo constante y bien dirigido*

Familia: *Amor y unidad*

La Laguna: *Esperanza*

Libros: *De negocios*

Inspiración: *Mi trabajo que me encanta*

A quién admira: *A las personas que han logrado hacer algo en beneficio de los demás*

Música: *Los tríos románticos*





01800 466 33 56
CERVEZA A DOMICILIO



TODO CON MEDIDA

Marca desde
tu celular al

*5050



TODO CON MEDIDA 05330020155555


Corona
Light



TODO CON MEDIDA 133300201A0232


Corona
Extra

Síguenos en:

 /Corona.Coahuila

Corona.com.mx

TODO CON MEDIDA
113300201A0889





Balance saludable

EQUILIBRIO AL COMER



Patricia Rivera

Licenciada en Nutrición y Ciencias de los Alimentos por la Universidad Iberoamericana. Diplomado en Alta Dirección por el IPADE, Maestría en Terapia Breve Sistemática por el Instituto Milton Erikson y curso de Educadores en Obesidad Infantil por la Universidad de Barcelona. Creadora de la Dieta de los Asteriscos. editorial@playersoflife.com

Cuando se habla de comer bien nos encontramos ante múltiples teorías que nos desconciertan y no sabemos si volvernos vegetarianos u optar por una dieta alta en proteínas y grasas. Lo cierto es que la clave está en consumir la cantidad de carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas, minerales y agua que nuestro cuerpo necesita, y elegir las fuentes adecuadas para tener una alimentación que mejore la calidad de nuestra vida.

Muchas veces pensamos que comimos bien simplemente porque elegimos alimentos que son sanos, y sin embargo no le dimos a nuestro organismo los nutrientes que requiere para estar saludable. Por ejemplo, pudimos desayunar un jugo de naranja con espinacas y un plato de avena con leche light, pero no comimos bien porque no cubrimos la ración de proteína y grasa, y consumimos más carbohidratos de los necesarios.

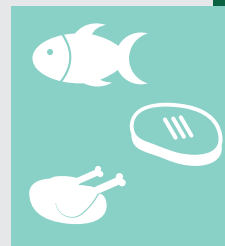
Cuando una persona hace una dieta alta en carbohidratos derivados de cereales, galletas, pan, frutas y jugos, aumenta el riesgo de padecer sobrepeso, diabetes, glucosa y triglicéridos elevados en sangre. Una gran cantidad de proteína acrecienta el riesgo de presentar problemas de ácido úrico, osteoporosis, edema, daños al hígado, riñón y cáncer. El alto consumo de grasas saturadas o trans incrementa el riesgo de tener altos niveles de colesterol y problemas de hígado graso.

Aunque si comemos menos de lo que necesitamos, también hay consecuencias, por eso la clave está en el balance. Si dejamos de ingerir carbohidratos entramos a un estado de hipoglucemia que nos produce desgano, ansiedad, irritabilidad y pérdida de masa muscular. Si suprimimos la cantidad de proteína que nuestro organismo precisa, el cabello empieza a caerse, las uñas se rompen, y la piel y músculos se vuelven flácidos, lo cual nos produce envejecimiento prematuro y reduce nuestro metabolismo. Y si evitamos las grasas la producción hormonal decrece y empezamos a tener problemas de sequedad, inapetencia sexual, cansancio y depresión.♥

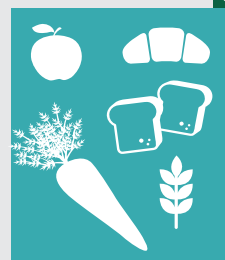
Para conocer tus necesidades específicas de cada nutriente acorde a tu peso, talla y actividad física, consulta www.dietadelosasteriscos.com

DIETA BALANCEADA

▲ **Proteína.** La demanda de nuestro cuerpo es un gramo de proteína por kilogramo de peso al día. Las de más alta calidad se encuentran en el huevo, carne, pollo, pescado y queso. Si consumimos la cantidad adecuada tendremos una piel firme y mantendremos nuestra masa muscular. Encontramos siete gramos de proteína en cada huevo o en cada 30 gramos de carne, pollo o pescado.



▲ **Carbohidratos.** Se requieren para alimentar al cerebro y al músculo. Los mejores están en la fruta entera y las leguminosas, que además de brindarnos energía, aportan fibra, disminuyendo su velocidad de absorción e impidiendo la producción de insulina (hormona almacenadora de grasas). En cambio los jugos y cereales se absorben a mayor velocidad.



▲ **Grasas.** Básicas para absorber las vitaminas liposolubles, formar hormonas, mantener la temperatura de nuestro cuerpo y su integridad ósea. Las mejores fuentes son semillas de girasol, nueces, almendras, cacahuates, linaza y chía, al igual que el aceite de oliva y el aguacate. La clave está en evitar el consumo de grasas trans: manteca vegetal y margarina, con que se elaboran la mayoría de las galletas, bisquets, tamales, helados y tortillas de harina.



DOS TIPS ESENCIALES:

1. Acompañar nuestra dieta de una buena dosis de ensalada nos aportará la cantidad de fibra, vitaminas y minerales para mantener o restaurar nuestra salud. Las verduras nos ayudan a tener un PH alcalino que nos libra de muchas enfermedades.

2. Mejorar el consumo de agua natural nos mantendrá hidratados y contribuirá a limpiar el hígado y riñón, recoger las toxinas, y recuperar la juventud y lozanía de nuestros tejidos.

Festeje las Fiestas Patrias con los exquisitos cortes de La Tienduca

ORIGEN
COMARCA LAGUNERA
COAHUILA Y DURANGO

de GANADERIA
REVUELTA

Anracheras Marinadas

Estilos:

CLÁSICO · FINAS HIERBAS · AJO PEREJIL · AL PASTOR

¡Su salud es primero!
Carne de Res
*Recién congelada y
empacada al Alto Vacío.*

PEDIDOS:

Calz. Ávila Camacho esq. con
Calle José Ma. Del Bosque N° 1850 Nte.
(a la entrada de BASCULAS REVUELTA)
27020 Torreón, Coah. México.

☎ (871) 747-4707
747-4777



e-mail: pedidos@ganaderiarevuelta.com.mx

www.ganaderiarevuelta.com.mx

Todos nuestros productos tienen calidad certificada





Biotechnológicos

¿QUÉ TIENEN EN COMÚN LA CERVEZA Y LOS MEDICAMENTOS?

Por Press-Club Pfizer

A partir de la década de los 60 los investigadores han hecho uso de partes cada vez más pequeñas de los organismos para desarrollar nuevos productos, que van desde alimentos y combustibles, hasta los medicamentos más avanzados. La biotecnología les ha permitido conocer los procesos moleculares, cómo inciden en el cuerpo y entender cómo funciona cuando se encuentra en óptimas condiciones de salud o cuando está enfermo.

Según el Doctor Gilberto Castañeda, investigador titular del Departamento de Farmacología en el Centro de Investigación y Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional, la biotecnología se refiere “a todo lo que sea producir bienes con células vivas”. La producción de estos medicamentos, afirma el especialista, “es similar a la producción del yogurt a partir de los búlgaros, por ejemplo, la diabetes es causada por una falta de insulina. De esta manera se extrae el gen humano de la insulina de un glóbulo blanco y se incorpora a una bacteria, que al reproducirse, da por resultado insulina humana”.



“LA BIOTECNOLOGÍA, TÉCNICA ANCESTRAL, UTILIZADA HACE MÁS DE SEIS MIL AÑOS PARA PRODUCIR VINO, CERVEZA, PAN O QUESO, HA REVOLUCIONADO LA MANERA DE COMBATIR LAS ENFERMEDADES”

CARACTERÍSTICAS DE LOS MEDICAMENTOS BIOTECNOLÓGICOS

▲ Uno de los métodos más comunes para producirlos consiste en modificar un organismo vivo optimizando alguno de los procesos que desarrolla naturalmente (por ejemplo, fermentación), y permitir que produzca lo que será el principio activo (por ejemplo, una proteína). Así, estos medicamentos funcionan reemplazando o complementando una sustancia producida por el cuerpo (como la insulina), satisfaciendo necesidades médicas que los tratamientos químicos no remedian.

▲ Gracias a su proceso de producción tienen mayor número de componentes moleculares que los medicamentos químicos tradicionales, por lo tanto, su rango de actividad y fuerza para generar respuestas inmunológicas es mayor, convirtiéndose en tratamientos más específicos, precisos y predecibles, y con menos efectos secundarios.

▲ Se usan para curar los padecimientos que las medicinas convencionales no logran solucionar, por

ejemplo, hay antibióticos que curan los casos de infecciones intestinales con éxito, por lo tanto, no hace falta que desarrollemos antibióticos biotecnológicos. Sin embargo, para padecimientos como cáncer, artritis, psoriasis u osteoporosis, los convencionales no han tenido la efectividad esperada, así que se han buscado nuevas alternativas, como los biotecnológicos.

▲ Son inyectables, por ello su uso debe estar supervisado por un profesional de la salud que evaluará el beneficio/riesgo para cada persona. El principal riesgo es la presencia de impurezas, es decir, que durante su producción el medicamento se contamine, ya que no existen riesgos posteriores.

▲ Es imposible que haya equivalentes o genéricos intercambiables. Cualquier variación en la fabricación de una “copia” puede producir un medicamento con propiedades distintas y por ende, variaciones en su efecto sobre el organismo, las cuales pudieran ser

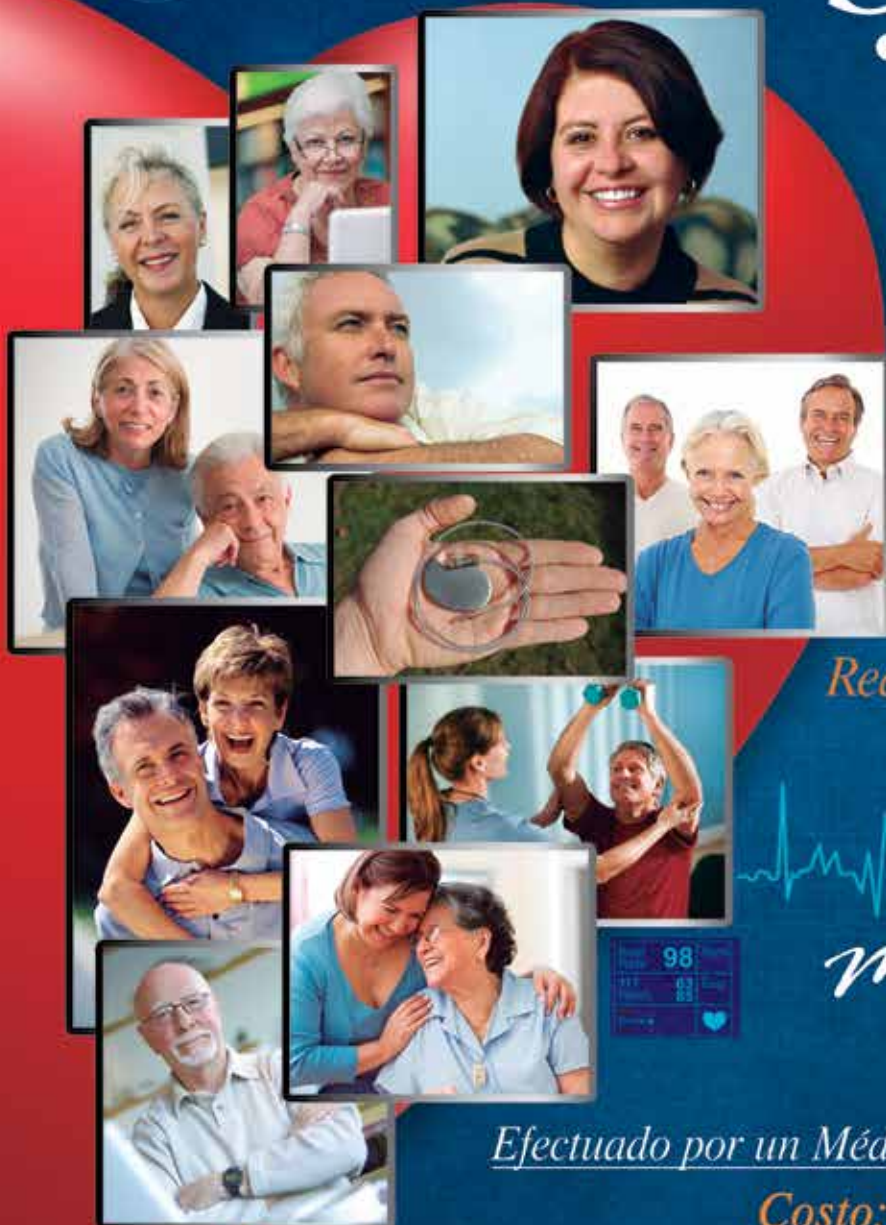
fatales para los pacientes. Pero es posible contar con medicamentos biocomparables a los biotecnológicos originales, ya que éstos no tienen componentes equivalentes, sino que provocan efectos “similares” sobre el organismo.

▲ Además de ser un beneficio para los pacientes y sus familiares, permiten a los sistemas de salud pública ahorrar significativamente. Asimismo, estos medicamentos son factores relevantes para el desarrollo de la industria mediante la inversión y creación de empleos. En Estados Unidos en 2006 se invirtieron 27.1 miles de millones de dólares, empleando a 180 mil trabajadores. A mediano plazo México cuenta con potencial para beneficiarse de inversiones en este ramo. Actualmente ya se desarrollan clústeres especializados en biotecnología para la salud, y cada vez más empresas asentadas en el país están adecuando sus líneas de investigación apostando por estos medicamentos.



SANATORIO
ESPAÑOL

MR



*¿Tienes un
MARCAPASOS?*

*¿Sabías que las baterías
tienen un tiempo de vida útil
y que es necesario revisarlas
periódicamente?*

Realízate un...

Chequeo de

Marcapasos



Efectuado por un Médico Cardiólogo Electro Fisiólogo

Costo: \$500.00 pesos

Y detecta a tiempo cualquier anomalía, disfruta tu vida al MÁXIMO

— Agenda tu cita hoy mismo 705-3333 ext. 805 —



sanatorioespañol



@SanatorioEsp



Vigencia al 31 de Octubre de 2013

Precio incluye I.V.A.

Aplican restricciones

www.sanatorio.com.mx



Ser Mujer Hoy

VIDA PLENA Y PLANIFICADA

“ES DE SUMA IMPORTANCIA QUE LA MUJER CONTINÚE CON SU ACTIVIDAD DOMÉSTICA, PROFESIONAL Y SOCIAL, REFLEXIONANDO CONSTANTEMENTE SOBRE EL CUIDADO QUE LE DA A LA PERSONA MÁS IMPORTANTE EN SU VIDA: ELLA MISMA”

Por Dr. Fernando Salas Ibarra, Ginecología y Obstetricia en Hospital Ángeles Torreón

Es increíble ser mujer, es una tarea titánica, pues hoy en día deben desempeñar varios roles a la vez (estudiante, profesionista, esposa, madre, etc.) y no se pueden permitir tener un solo momento de flaqueza, deben estar siempre “al pie del cañón”. Pero ¿quién entiende que durante su vida existen ciclos constantes que afectan su desempeño diario y que son gobernados por esas benditas hormonas que las hacen lucir hermosas, sublimes y etéreas? Sí, las mismas hormonas que dejan atrás su infancia y las convierten en el centro de atención de todo hombre; sin embargo, su secreción también propicia inestabilidad en algunos momentos de su vida, y en su etapa reproductiva les permite

tener la posibilidad de un embarazo, que si bien es planeado, puede también ser no deseado. Es de suma importancia que la mujer continúe con su actividad doméstica, profesional y social, reflexionando constantemente sobre el cuidado que le da a la persona más importante en su vida: ella misma.

Cada mujer debe darse el tiempo suficiente para atender periódicamente su salud sexual y así organizar las actividades, que por su feminidad, le pueden afectar en el desarrollo de sus actividades. Un embarazo es maravilloso, pero debe preguntarse: ¿es el momento adecuado?, ¿estoy en edad?, ¿realmente me he preparado? Si la respuesta es afirmativa, ¡felicidades!, pero si no, lo ideal es conocerse y recibir orienta-

ción acerca de las diferentes maneras para continuar con sus roles sin el miedo de tener un imprevisto.

Hablar de anticoncepción parece un tema muy trillado, pero es básico considerando que cada vez hay más mujeres adolescentes con embarazos no deseados, y la mayoría por ignorancia de métodos y una pobre salud sexual.

Actualmente existen muchos medios para dar seguridad a todas las mujeres, pero hay que tomar en cuenta que todas ellas son diferentes y por lo tanto deben individualizarse, para que así, según sus características, se recomiende el método adecuado para que continúen activas, incansables y hermosas, siendo el centro de atención.♥

Deshazte de lo que te sobra.



Ya lo has pensado, atrevete, actúa, da el salto que podría cambiar tu vida.

Existe una solución para la obesidad severa, acércate a nosotros, además de contar con un gran equipo humano y especializado vamos de la mano contigo. Queremos que mejore tu calidad de vida, realízate un chequeo oportunamente.

Plicatura Gástrica

La Plicatura Gástrica es un procedimiento innovador que se realiza por la mínima invasión y que reduce, sin necesidad de cortes o grapeos, la capacidad total gástrica, disminuyendo así la ingesta de calorías, lo que finalmente se traduce en un desbalance energético que conlleva a la pérdida de peso.

Integrantes de la Clínica de Obesidad:

Cirujano Bariatra
Psicóloga

Nutrióloga
Médico General



Manga gástrica | Banda gástrica ajustable | Plicatura gástrica | By pass gástrico | Balón intragástrico (vía endoscopia)

San José
SANATORIO

Todo por ti.
www.sanatoriosanjose.com

 **URGENCIAS**
7051-911

Sanatorio San José
Av. J. Mina 245 Norte, Gómez Palacio, Dgo.
Tel. 705 1910



Resolver un divorcio con madurez

MEJOR UNA BUENA SEPARACIÓN QUE UN MAL MATRIMONIO

Muchos festejan o se deprimen, otros resuellos de alivio, pero nadie tiene la misma forma de ver la vida después que se consuma el divorcio. Hoy se le ve como una forma de salir del atolladero llamado matrimonio, incluso antes de entrar en él, pues la inmensa mayoría de los futuros contrayentes saben que si las cosas “no se dan” la opción, no siempre mejor, sino más fácil, es divorciarse, pero no dimensionan las consecuencias intelectuales, emocionales, económicas y sociales tanto para ellos como sus hijos, ya que llegar a esa instancia cambia el panorama futuro.

La idea es que el divorcio sea para bien y esto solo depende de su manejo, que incluye: una relación difícil de llevar, por cualquier razón; creciente tensión, hasta el punto en que se rompe; búsqueda de opciones para solucionar el problema que terminaron fracasando; ambientes rípidos que generan distanciamiento y frialdad o choques de fuertes a violentos; separación parcial o total (darse un tiempo raramente resulta); el divorcio como acción legal y la relación post firma.

La última fase se vivirá según las anteriores. Algunos realmente han batallado una relación, estableciendo interés, procurando mejoras y no se logró, hecho que suscita muchos sentimientos que deben acomodarse. Recordemos que en esta situación hay variantes: a. Los dos están de acuerdo y b. Solo uno está de acuerdo. Con frecuencia quien no está de acuerdo vive el divorcio como un abandono y surgen cargas emocionales, porque se siente dejado, no amado. Por supuesto que esa carga influirá en el estado de ánimo general y hasta en la productividad laboral. En casos extremos, no se acepta la realidad y puede haber una depresión tal, que llegue a consecuencias fatales. Eso nos habla de una dependencia emocional que



debe manejarse con acompañamiento profesional para “desapegarse sin anestesia”, como lo afirma Walter Riso.

Es fundamental ubicar lo que se siente hacia la ex pareja y la razón de ello: desde un amor que duele reconocer hasta un odio que enferma. Hay que ubicarlo para manejarlo lo más consciente posible, evitando que se enquiste. También hay que quitarse de la cabeza las expectativas sobre la conducta del otro: no esperemos que se comporte como queremos o necesitamos, porque ya se ha roto el vínculo. Un elemento indispensable para cerrar el ciclo es visión: construir una idea de futuro estable y en desarrollo, para que el porvenir sea producto de decisiones planeadas, analizadas y decididas, y no de reacciones viscerales que solo confunden más y destruyen.

❗ ES IMPRODUCTIVO IR TRANSITANDO ESTE CAMINO CON DOS PREMISAS TRADICIONALES: *EL TIEMPO CURA TODO* *Y UN CLAVO SACA A OTRO CLAVO* ❗

Es improductivo ir transitando este camino con dos premisas tradicionales: “el tiempo cura todo” y “un clavo saca a otro clavo”. La primera nos instala en la pasividad, como espectadores más que actores decididos; la otra nos lleva a buscar alguien que repare daños o reemplace dependencias. Ambas posturas impiden establecer un control adecuado sobre las emociones y es por eso con frecuencia las conductas de los divorciados favorecen poco el equilibrio personal y de sus hijos.

En resumen: lo que permitirá que un divorcio se resuelva con madurez es la actitud de apertura, conocimiento y desarrollo hacia uno mismo, soltando la parte de vida a que pertenecía y entendiendo que lo mejor está por venir. ♥



**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 Twitter: @hguajardoa

PUNTOS DE APOYO

- Un divorcio no es el fin para una persona
- No hay rompimiento sin dolor
- Dolor y sufrimiento son maneras diferentes de vivir lo mismo
- Hacerse cargo del propio crecimiento libera
- El tiempo no cura si la persona no se encarga de hacerlo

Marriott.
TORREON

VEN A
Desayunar a
el
Bruffet
MÁS EXTENSO
DE LA REGIÓN
MUJERES. \$125.00

NOSOTROS
TE CUIDAMOS

A TUS HIJOS



**DUO
MO
CAFE**



**VALET
PARKING
GRATIS**

KIDSZONE by 

BLVD. INDEPENDENCIA 100 PTE. COL. CENTRO, TORREÓN COAH.
INF. TEL. 895 00 00 www.marriott.com/trcmc



PLAZA 505

NUEVO PROYECTO AL NORORIENTE DE LA CIUDAD

A raíz del crecimiento habitacional que se ha dado en el nororiente de la ciudad en los últimos años, se desarrolló el proyecto de un nuevo espacio comercial: Plaza 505, diferente a las ya existentes e incorporando nuevos servicios y amenidades que harán de ella un lugar único.

La construcción del inmueble comenzó a mediados de junio y espera terminarse para diciembre del presente año; la Plaza 505 estará ubicada sobre el bulevar Torreón-San Pedro, a la entrada del fraccionamiento Santa Bárbara, y debe su nombre precisamente al número oficial asignado por la Dirección de Desarrollo Urbano Municipal.

El diseño se basó primeramente en la detección de las necesidades comerciales del sector, por ejemplo, teniendo un área especialmente concebida para una sucursal bancaria que no existe al norte del periférico; un tercer piso exclusivo para restaurantes que tendrán terrazas techadas o bien un pad al frente para una franquicia de café.

Asimismo, el diseño arquitectónico concibe una plaza comunitaria en la planta baja de mil 250 metros cuadrados, justo al centro de todo el conjunto, que funcionará como espacio comunitario, donde podrá organizarse actividades culturales o realizar eventos comerciales en ocasiones especiales; cabe mencionar que el Arquitecto Rubén González Montaña fue quien diseñó el proyecto.

La plaza estará construida en una extensión aproximada de 10 mil metros cuadrados, donde en primera instancia contará con 30 locales y una vez finalizado el proyecto se tendrán 55 espacios comerciales y 145 cajones de estacionamiento. Se podrá encontrar todo tipo de negocios y servicios, desde el mencionado banco hasta gimnasio, salones de belleza, restaurantes, tiendas especializadas y más.

Plaza 505 quiere generar un nuevo concepto en la región, donde la gente podrá disfrutar de diferentes tipos de ambientes



exclusivos, además de encontrar 25% más cajones de estacionamiento que lo reglamentado y buscando que la idea principal del proyecto permanezca: “estar siempre cerca del cliente y hacer que la experiencia de éste en Plaza 505 sea una experiencia agradable”.♥

INFORMACIÓN SOBRE EL ÁREA

- ▲ Población total en el área de influencia 80 mil 359
- ▲ Casas-habitación en el área de influencia 26 mil 838
- ▲ Ingreso familiar promedio mensual de la zona 62 mil
- ▲ Colonias de tipo residencial y medio residencial a no más de 15 minutos de distancia 45
- ▲ Flujo vehicular promedio por bulevar Torreón-San Pedro en hora pico Mil 500
- ▲ Instituciones educativas a menos de cinco minutos de distancia 10



TÄRHENI
TORRES RESIDENCIALES

Invertir en **Querétaro**
es invertir en **calidad de vida**



PREVENTA
de departamentos

Tel. **(442) 161.2030**
www.irekani.mx



7-Eleven

CRECIMIENTO CONSTANTE

El 4 de mayo de 2012, 7-Eleven abrió sus primeras cuatro sucursales en Torreón y desde entonces no ha parado de crecer; con 36 años de presencia en nuestro país, esta importante cadena de tiendas de conveniencia poco a poco ha dado la oportunidad a más mexicanos de disfrutar de la calidad de sus productos.

Actualmente, 7-Eleven está teniendo un ritmo de crecimiento de 20% a nivel nacional, mientras que en La Laguna se abre un promedio de tres tiendas por mes, esto dependiendo de la disponibilidad de bienes raíces, la obtención de permisos, licencias de funcionamiento y tiempos de construcción. Con su nuevo diseño denominado Black Store le brinda a los consumidores una agradable sensación de limpieza, orden y adecuada exhibición de productos. Es así como en su primer año abrieron 23 establecimientos en la ciudad, a un ritmo promedio de dos tiendas por mes; mientras que en el presente año ya van 12 sucursales inauguradas y se planea que sean 25 al finalizar el año.

“Hemos tenido la fortuna de ser muy bien aceptados, el consumidor de La Laguna es muy maduro y sabe distinguir perfectamente lo que le conviene, aprecia mucho el servicio, la atención, la limpieza, la higiene y la amplia gama de productos que 7-Eleven le ofrece, estamos muy satisfechos de haber llegado a una zona del país donde convive gente muy trabajadora, honesta y sencilla, creo que esas características hacen que exista una simbiosis muy especial entre la gente y nuestro negocio”, concluye Víctor Hernández, Gerente de Relaciones Públicas y Comunicación de Iconn®.♥



7-ELEVEN EN NÚMEROS

TIENDAS EN LA COMARCA

Torreón: 34
Gómez Palacio: Seis
Lerdo: Próximamente
Para el 2015 se pretende que La Laguna cuente con 100 sucursales

A NIVEL NACIONAL

Nueve Estados: Tamaulipas, Coahuila, Nuevo León, Jalisco, Estado de México, Sonora, Baja California, Yucatán y Quintana Roo
Mil 600 tiendas

MÁS DATOS

A nivel nacional generan más de 13 mil fuentes de empleo
En La Laguna genera más de 450 fuentes de empleo
Cada tienda tarda aproximadamente cuatro meses en construirse

CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS

Puertas abiertas las 24 horas los 365 días del año
Seguridad para los clientes (circuitos cerrados de video, iluminación, alarma)
Consumo responsable (programa ID “identificate”, prohibida venta de alcohol y cigarrillos a menores)





Boeing 787 Dreamliner

Una nueva forma de volar

Viaja a tu destino de la forma más cómoda y moderna.

- Reduce efectos del jet lag
- Amigable con el medio ambiente
- 60% menos ruido
- Ventanillas más grandes
- Más espacio para el equipaje de mano

Aplica en vuelos para:

• Nueva York • Tokio • París • Tijuana • Cancún

A partir de octubre.

Consulta horarios en T. (871) 713-1910

LA LÍNEA QUE NOS UNE



AEROMEXICO.



Te esperamos en nuestras oficinas de ventas.

Blvd. Independencia 1890 Ote.
Col. Navarro CP 27010

T. (871) 713-1910



Sumitomo

NUEVO CENTRO DE DISTRIBUCIÓN

Desde hace algunos años Sumitomo ha tenido un importante crecimiento en México; de ahí que con el principal objetivo de aumentar la eficiencia de la logística de sus productos, decide crear un nuevo centro de distribución, el cual estará situado en Torreón, donde ya tiene una planta manufacturera.

“La Comarca Lagunera cuenta con varios factores que han sido atractivos para que Sumitomo invierta en esta región, como lo es la mano de obra calificada, la ubicación estratégica de la zona, y la buena red de comunicaciones hacia Estados Unidos, el centro del país y el área del pacífico, incluyendo la nueva carretera Mazatlán-Durango la cual brindará enormes beneficios para la logística de los productos provenientes de Asia”, afirma Jorge Vega, Contralor Corporativo.

Autosistemas de Torreón, SA de CV (ATR), la empresa filial de Sumitomo Electric Wiring Systems situada en la región, se instaló en 1999 y actualmente tiene siete plantas distribuidas en los estados de Coahuila, Durango, Zacatecas y Nayarit.

Este centro de distribución será el segundo de Sumitomo en el país y surtirá de materia prima a todas las plantas de ATR, además de recibir el producto terminado de las mismas para posteriormente distribuirla a los clientes en Estados Unidos y México.

El nuevo inmueble iniciará operaciones a inicios del 2014, sin embargo el período preoperativo comenzó en mayo con las primeras contrataciones y entrenamiento al personal que estará laborando de manera provisional en las instalaciones de Gómez Palacio.

Sumitomo tiene años en el mercado, Jorge Vega, asegura que no existe mejor evidencia del éxito que ha tenido la empresa que el gran crecimiento y desarrollo a nivel global, mismo que han conseguido siguiendo su filosofía: “Existe una forma correcta de hacer las cosas”. ▼



▴ UBICACIÓN

Parque Industrial PYMES de Mieleras

▴ EMPLEO

300 nuevos empleos

▴ INVERSIÓN

30.2 millones de dólares

▴ PRINCIPALES CLIENTES

Honda, Toyota, Mazda, Subaru

▴ FUNCIONES DEL CENTRO DE DISTRIBUCIÓN

- ▴ El recibo, almacenamiento y distribución de materia prima.
- ▴ La administración y distribución del producto terminado.
- ▴ Gestión de compras de materia prima.
- ▴ Albergará las oficinas corporativas de administración y finanzas, planeación de negocios y el centro corporativo de logística de Sumitomo en México.



Medicina genómica

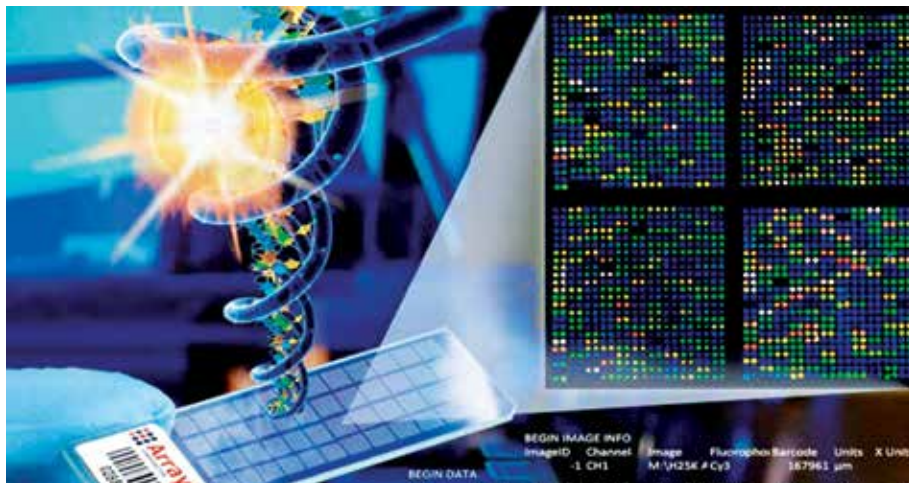
PREVINIENDO ENFERMEDADES

La medicina genómica utiliza la información única y precisa contenida en el ADN de cada persona para predecir su susceptibilidad a las enfermedades. Uno de los descubrimientos más importantes que trajo consigo el Proyecto del Genoma Humano, fue entender que cada individuo tiene millones de sutiles o grandes variaciones genéticas que hacen que cada uno de nosotros funcione biológicamente diferente, esto trae por consecuencia que cada persona reaccione de manera distinta ante un mismo estímulo ambiental, como puede ser un virus, una bacteria, un alimento, un medicamento, etcétera, y esto se debe a que genéticamente cada quien es único.

Este concepto médico se conocía desde hace muchos años, sin embargo era meramente intuitivo. En la actualidad con la tecnología disponible se pueden documentar todas y cada una de esas diferencias genéticas y asociarlas a una característica biológica.

En años recientes surgió una tecnología conocida como “Microarrays”, la cual permite analizar hasta un millón de características genéticas a un costo accesible para una gran parte de la población. Con la disponibilidad de esta innovadora herramienta y su costo, realmente se da inicio a la era de la medicina genómica, la cual permitirá identificar a las personas que tienen predisposición genética a ciertas enfermedades y por lo tanto, tomar las medidas pertinentes de prevención.

En los últimos tiempos los medios han dado mucha difusión a lo hecho por la actriz norteamericana Angelina Jolie, quien decidió extirparse los senos debido a su susceptibilidad genética al cáncer de mama, que en su caso se debe a una mutación en el gen BRCA1. Asimismo, existen mutaciones y polimorfismos en miles de genes que de



“ESTA RAMA DE LA MEDICINA PERMITIRÁ IDENTIFICAR A LAS PERSONAS CON PREDISPOSICIÓN GENÉTICA A CIERTAS ENFERMEDADES Y POR LO TANTO, TOMAR LAS MEDIDAS PERTINENTES DE PREVENCIÓN”



alguna manera predisponen a las personas a desarrollar ciertas enfermedades.

Lo importante de lo anterior es que actualmente se cuenta con la tecnología para determinar quien es portador de dichos

cambios genéticos. En nuestro país el Instituto de Ciencia y Medicina Genómica de Torreón es pionero en el ofrecimiento de esta tecnología y su interpretación médica. ♥



RECO

TRANSFORMANDO A LAS PYMES LAGUNERAS



Equipo de trabajo de la empresa

La cultura emprendedora en México cada vez se hace más fuerte, con frecuencia escuchamos nuevas empresas que surgen año con año, sin embargo, al menos 80% desaparece al cabo de cinco años. Existe un tipo de empresas que se salva de esta regla: la que tiene sus operaciones controladas con manuales, como si fuera una franquicia. Son pocas las empresas que inician de esta manera, ya que la mayoría va creciendo poco a poco hasta llegar a un punto en el que controlar sus operaciones se vuelve bastante complejo.

“Todas las empresas inician con un sueño y éste se construye con el esfuerzo de todas las personas que trabajan en ellas, desafortunadamente el camino para llegar hasta esa visión no siempre es sencillo. Es ahí donde entramos nosotros, somos el puente entre el punto actual y la visión de las empresas”, expresó Daniel Cruz, Director de Operaciones de RECO.

Cada empresa es distinta y tiene necesidades diferentes, sin embargo, gracias a una

propuesta multidisciplinaria que incluye ventas, procesos, marketing e investigación de mercado, sumada a una filosofía orientada a los resultados, RECO contribuye a reducir la incertidumbre e incrementar la estabilidad de la pyme en su camino hacia el crecimiento.

“Somos desarrolladores de negocios, una oferta única en la región lagunera, traba-

jamos con diferentes tipos de empresas estandarizando las operaciones en manuales de operación, aceleramos las ventas con métodos personalizados y generamos fans para la marca a través de estrategias de comunicación 360°, lo mejor de todo es que se hace a un costo sumamente accesible para la mayoría de las pymes”, mencionó Omar Cabrera Director Comercial.♦

SERVICIOS				
 ESTRATEGIA ▲ Planeación estratégica ▲ Cultura organizacional ▲ Nuevos modelos de negocio ▲ Coaching pyme	 INVESTIGACIÓN DE MERCADO ▲ Análisis de la competencia ▲ Conocimiento del cliente potencial ▲ Análisis de valor de marca ▲ Evaluación del servicio	 MARKETING ▲ Redes sociales ▲ Medios masivos ▲ Medios directos ▲ Campañas de publicidad	 PROCESOS ▲ Producción ▲ Servicio ▲ Administración ▲ Compras ▲ Ventas ▲ Recursos Humanos	 VENTAS ▲ Programa de incremento de ventas ▲ Programa de servicio ▲ Promociones de venta ▲ Merchandising ▲ Capacitación



COLEGIO MADISON • CAMPUS SAINT PAUL

• Nursery • Pre-School

• Primary • Jr. High

 **Tels. 193.44.00 / 193.36.66**

INSCRIPCIONES ABIERTAS.

www.colegiosmadison.edu.mx

El Taco con Botas

NUEVA CAMPAÑA DE POSICIONAMIENTO

En este 2013 Grupo Taco con Botas inaugura su tercera sucursal en la ciudad de Gómez Palacio. Se trata de una empresa en que el marketing es un factor de vital importancia, por lo que a inicios de este año se pensó en crear una campaña de posicionamiento de marca. Dicha campaña se diseñó estratégicamente para tener un lanzamiento una vez que ya se contara con las tres sucursales en funcionamiento (Fresno, Campestre y Gómez Palacio), para de esta manera hacer una campaña masiva en La Laguna y unificarla en las tres sucursales.

El nombre de esta campaña o frase principal es “Taco con Botas al día, la llave de la alegría”, la cual tiene tres objetivos principales: Estar en el *top of mind* de los laguneros en cuanto a restaurantes de tacos en la región, ser la campaña publicitaria más grande y eficiente que un restaurante haya realizado en La Laguna para posicionar su marca, hacerle saber a la gente que al igual que sus tacos, tienen otros productos de calidad y sabor que los clientes piden con más frecuencia.

Para cumplir con estos objetivos principales se hizo una selección estratégica de medios, y se preparó un plan de comunicación en lo que se refiere a selección de imágenes que utilizarían y la frase que es como se llamó a la campaña. El objetivo de la frase es enviar un mensaje positivo al decirle al cliente y público en general que ir a El Taco con Botas, es una experiencia de alegría a través del consumo de un excelente taco.♥



Papa a la hoguera



Costillas



Ballesta

MEDIOS UTILIZADOS EN LA CAMPAÑA:

- ▲ Espectaculares
- ▲ Megavallas
- ▲ Vallas
- ▲ Pantallas
- ▲ Revistas
- ▲ Televisión
- ▲ Programas deportivos
- ▲ Radio
- ▲ Publicidad en taxis
- ▲ Redes sociales
- ▲ Publicidad en punto de venta



TRES SUCURSALES UBICADAS EN:

▲ Fresno

Bld. Independencia 3775
Col. El Fresno, Torreón, Coah.
Tel: (871) 717-3838

▲ Campestre

Paseo de las Flores 8
Col. El Campestre, Torreón, Coah.
Tel: (871) 720-4011

▲ Gómez Palacio

Bld. Miguel Alemán esq. con Tlaxcala 320
Col. Las Rosas, Gómez Palacio, Dgo.
Tel: (871) 714-5197

El Taco con Botas



Ven y prueba

Toda la
MAGIA
y **SABOR** de
Nuestro
Cordero



Ovejera (Tostada)



Cazador (Taco)



Papa a la Hoguera (con Cordero)



Campestre 7.20.40.11
Fresno 7.17.38.38
Gómez Palacio 7.14.51.97



Una realidad verde

PARA SANTOS LAGUNA Y TERRITORIO SANTOS MODELO



Una empresa mexicana fundada en junio de 2013, dedicada a la administración de los activos deportivos para generar valor en la comunidad y continuar con el modelo deportivo, social y cultural de ambas. Orlegi Deportes llevará las riendas con la misma pasión y profesionalismo con lo que su equipo directivo lo ha hecho durante siete años, consolidando a Santos Laguna y el Territorio Santos Modelo como referentes de la Comarca Lagunera y de nuestro país ante el mundo.

El nombre está inspirado en el color representativo del Club, ya que la palabra Orlegi proviene del vasco y significa verde, misma que al ser dividida nos deja Egi que significa Realidad, llegan-

do así a una Realidad Verde, representada en el logotipo por las letras O y E.

Esta nueva empresa está conformada por un grupo de profesionales de amplia experiencia en diferentes áreas: Lic. Alejandro Irarragorri Gutiérrez, Presidente del Consejo de Administración; Lic. Alberto Canedo Macouzet, Vicepresidente de Desarrollo Deportivo; Lic. Juan Francisco Irarragorri Gutiérrez, Vicepresidente de Administración y Finanzas; Lic. José Miguel Martínez del Peral, Director Corporativo de Planeación Estratégica; Lic. Manuel Portilla White, Director de Marketing y Comercial; Lic. José Alfredo Jiménez Tejeda, Director de Operaciones e Instalaciones, y Lic. José Riestra López, Director de Fútbol.





“ Tendremos continuidad en términos de misión, de valores, de asumir ese rol de generar valor a la sociedad, de contribuir a la creación del tejido social. Hoy entendemos que la Comarca Lagunera requiere de actores comprometidos y no seremos simples observadores de su transformación, sino que pretendemos un rol protagónico con responsabilidad ”

• **Alejandro Irarragorri** •
Presidente del Consejo de Administración
de Orlegi Deportes.

Conjuntamente, se ha formado un gran grupo de colaboradores dedicados y apasionados, cada uno convencido de jugar su propio partido, luchar en cada centímetro de la cancha que abarque su responsabilidad, logrando un esfuerzo colectivo que permita seguir engrandeciendo a la institución.

Grupo Modelo tiene un lugar muy especial en la historia santista por estos años en que fue el conductor de los destinos de Santos Laguna y Territorio Santos Modelo. Hoy se tiene a grandes empresas al lado: Soriana, Lala, Peñoles, el mismo Grupo Modelo, Pepsi, Banamex, TV Azteca, Ómnibus de México, Aeroméxico, Puma, Holcim, Movistar, Gatorade, Gobierno de Coahuila, Nivada, Comex, Phillips, Innova Sport y Eurest, quienes han depositado su confianza en Orlegi Deportes, siendo lo anterior el principal activo que hoy se tiene como Club.

A través de este espacio Orlegi Deportes expresa un agradecimiento muy especial a los aficionados santistas, parte medular en la construcción de la historia guerrera. Ganar Sirviendo a los demás siempre será motivo y privilegio de Santos Laguna, y de la mano con su afición, seguirán escribiéndose capítulos memorables con letras de oro.



LA ERA QUE VIVIRÁ EL SANTOS CON ORLEGI DEPORTES

*Equipo Directivo Orlegi Deportes
Semblanzas*



LIC. ALEJANDRO IRARRAGORRI GUITÉRREZ

Presidente del Consejo
de Administración
Nacionalidad mexicana / 12 de mayo de
1971

Lic. En Administración de
Empresas,
Universidad Anáhuac,
ciudad de México.

Anteriormente ocupó el cargo de Vicepresidente Deportivo de Grupo Modelo, Presidente del Consejo de Administración del Club Santos Laguna, Club Yaquis de Ciudad Obregón, Club Venados de Mazatlán, Presidente de Maratón Pacífico Mazatlán, Triatlón Pacífico Mazatlán, Territorio Santos Modelo y Maratón Corona Querétaro.

En 2006 encabezó el proyecto deportivo y social que se propone a Grupo Modelo para

el Club Santos Laguna y es nombrado Presidente del Consejo de Administración del equipo. En 2007 consiguió la permanencia en Primera División, durante el segundo semestre de ese mismo año logra el primer liderato general en la historia de los Guerreros y presenta el proyecto para la construcción del Territorio Santos Modelo. En el 2008 el equipo obtiene el tercer campeonato del fútbol mexicano. En un tiempo récord, en el 2009 inauguró el complejo deportivo, social y cultural más importante de América Latina, el TSM.

De 2010 a 2013 el equipo llega a cuartos de final de la liga mexicana y a dos finales internacionales, logrando el primer semestre del 2012 el cuarto campeonato en la historia del Santos.

Miembro del Consejo de Administración de Jalser, SPR de RI, empresa líder en producción de hortalizas; Consejero Propietario de la Asamblea General de la Federación Mexicana de Fútbol, AC (Femexfut); Miembro del Consejo Directivo de la Universidad del Valle de México (UVM Campus Torreón). Durante sus estudios colaboró en la empresa mexicana ETN (1992-1994). Una vez titulado participó en la empresa SILEX (1994-1996), cambiando su residencia a Sao Paulo, Brasil.

Ocupó cargos como Vicepresidente en la Cámara de Industria y Comercio Brasil / México (1995-1998), Fundador y Director General de LAMATRADE (1996-2000), Socio Fundador y Director General de LAMAGER, SA de CV, empresa líder en la comercialización y distribución de fertilizantes y metales (Fundador 2001-2004), Presidente de la Asociación Nacional de Comercializadores de Fertilizantes (ANACOFER 2001-2003) y Socio Fundador de TCG Sports Strategic Management.



• **LIC. ALBERTO CANEDO MACOUZET**

Vicepresidente de Desarrollo Deportivo
Nacionalidad mexicana / 19 de enero de 1956

- Licenciado en Economía, Universidad Autónoma Metropolitana, ciudad de México.
- Anteriormente fue Director del Área de Desarrollo Deportivo del Club Santos Laguna.

"Iniciamos de una nueva etapa que nos plantea nuevos retos, pero que a su vez nos da la oportunidad de dar continuidad a nuestro compromiso personal, a la Institución y a la gran afición de Santos".



• **LIC. JUAN FRANCISCO IRARRAGORRI GUTIÉRREZ**

Vicepresidente de Administración y Finanzas
Nacionalidad mexicana / 22 de mayo de 1975

- Licenciado en Derecho, Universidad Iberoamericana, ciudad de México.
- Maestría en Derecho de los Estados Unidos, Universidad de Texas.
- De 2005 a 2013 colaboró en TCG Comercial, como Vicepresidente de Administración y Finanzas, hasta el 2010 que ocupó el cargo de Director General.

"La nueva etapa está fundada en las bases construidas anteriormente, que con el apego del equipo en la comunidad lagunera y crecimiento a nivel nacional, generan un plan económicamente viable".



• **LIC. JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ DEL PERAL**

Director Corporativo de Planeación Estratégica
Nacionalidad mexicana y española / 27 de agosto de 1977

- Licenciado en Economía, Instituto Tecnológico Autónomo de México, ciudad de México.
- Anteriormente ocupó el puesto de Director de Planeación Estratégica de la Vicepresidencia Deportiva de Grupo Modelo, además de ser Presidente Ejecutivo del Club de Beisbol Venados de Mazatlán.

"Una nueva etapa de continuidad de trabajo que fortalecerá la historia y éxitos del Club Santos Laguna. Un sueño hecho realidad, que genera un fuerte compromiso y responsabilidad con la afición, para que en Santos sigamos siendo protagonistas dentro y fuera de la cancha y lograr que el TSM se convierta en el ícono deportivo, social, cultural, religioso y de entretenimiento de América Latina".



• **LIC. JOSÉ ALFREDO JIMÉNEZ TEJEDA**

Director de Operaciones e Instalaciones
Nacionalidad mexicana / 28 de diciembre de 1973

- Licenciado en Informática. En 2006 se une al equipo de Management encabezado por el Lic. Irarragorri, tomando el puesto de Director de Planeación Estratégica.

"Una gran oportunidad de seguir enriqueciendo la historia de la institución, con la aportación de valores a la sociedad, que apoye el resurgimiento de la Comarca Lagunera de la mano de nuestra afición y patrocinadores".



• **LIC. MANUEL PORTILLA WHITE**

Director Comercial, Nacionalidad mexicana / 24 de noviembre de 1969

- Licenciado en Ciencias de la Comunicación, Universidad Intercontinental.
- De 2012 a 2013 ocupó el puesto de Director Comercial en la Vicepresidencia Deportiva de Grupo Modelo.

"Significa un fuerte compromiso con la afición y con nuestros socios comerciales, nuevos retos, nuevas metas, nuevos horizontes. Es momento de demostrar fuera y dentro de la cancha que Guerrero No Cualquiera".



• **LIC. JOSÉ RIESTRA LÓPEZ**

Director de Fútbol, Nacionalidad mexicana / 13 de septiembre de 1981

- Licenciado en Negocios Internacionales, Universidad Anáhuac, ciudad de México

- En diciembre de 2007 se incorporó al equipo como Secretario Técnico. En 2011 se preparó en Escocia, a su regreso fue nombrado Director de Inteligencia Deportiva del equipo Santos.

"Un sueño hecho realidad y un fuerte compromiso, ya que los éxitos del Club en sus primeros 30 años son un claro ejemplo del trabajo de muchas personas. Dentro de Orlegi tenemos clara nuestra responsabilidad: hacer del Santos Laguna/TSM una empresa exitosa, mantener al Santos Laguna como un equipo protagonista dentro y fuera de la cancha, y hacer del TSM el centro de entretenimiento más importante de América Latina".



Proyecto ser-hacer-tener

MEDIO DE REALIZACIÓN PERSONAL



Por María José César

Licenciada en Comunicación con Maestría en Consejería Profesional y Salud Mental por la St. Mary's University en San Antonio, Texas. Directora General y Socia de Ilumina, Consejería y Formación, dedicada al *coaching* empresarial y humano. Ha colaborado en el área de comunicación de diversas instituciones como las Universidades Interamericana para el Desarrollo y Tec Milenio, el Instituto de la Juventud de Nuevo León, la Confederación de Jóvenes Mexicanos y la Fundación Monterrey 2007, AC.

Cada vez es más difícil equilibrar las áreas de nuestra vida. Logramos ser exitosos profesionalmente pero sacrificando tiempo de nuestras relaciones, intereses personales o salud. El estrés y las presiones afectan nuestra salud mental, emocional y física. Para tener una calidad de vida plena, es necesario un balance en nuestro estilo de vida y esta habilidad solo se adquiere priorizando todas las áreas.

Hace varios años terminé un Diplomado en Psicoterapia Gestalt donde hice un sencillo ejercicio que me transformó: en una lista de tres columnas escribir qué quiero **ser**, **hacer** y **tener** a lo largo mi vida. Parece obvio que sabemos quiénes somos y qué queremos, pero al escribir nos cuesta concretar, aparecen nuestras inseguridades, surgen los miedos internos de desear grandes cosas y merecer abundancia. Por casualidad hace unos meses vi el apunte y confirmé que funciona, porque cosas que definí ya son parte de mí. El principio de ser-hacer-tener nos ayuda a reencontrarnos, reconocer y ordenar la forma en que buscamos trascender.

En su libro *El cuadrante del flujo de dinero* Robert Kiyosaki habla de este principio: asocia el ser con la persona que somos, el hacer con las acciones para lograr nuestras metas y el tener con cumplirlas. Afirma que el error es determinar nuestras metas sin definir claramente en un listado qué cosas debemos hacer para conseguirlas, y olvidamos ser nosotros mismos.

LA INTENCIÓN PRIMORDIAL ES EQUILIBRAR LAS ÁREAS

▲ SER

Cuerpo físico, mental-intelectual, trabajo en talentos y fortalezas, desarrollo emocional e interior.

▲ HACER

Proyecto profesional, crecimiento educativo, entretenimiento y labor social.

▲ TENER

Pertenencias materiales, paz interior, experiencias vividas y propósitos logrados que generen satisfacción.

“SOLO HAY UN RINCÓN DEL UNIVERSO QUE PUEDE ESTAR SEGURO DE MEJORAR: SU PROPIO YO”

ALDOUS HUXLEY

Al definir nuestros proyectos debemos iniciar reflexionando quiénes somos (revisar nuestras actitudes y trabajar las áreas débiles para fortalecerlas). Concebimos un proyecto de vida al autovalorarnos y creer en nosotros mismos, pues regeneramos una autoestima positiva. Debemos replantear los valores que reflejamos en nuestro actuar y afirmarnos como únicos, irrepetibles y diferentes. Para llegar a la realización plena del ser debemos conocernos, aceptarnos, enriquecernos, responsabilizarnos, valorarnos y comprometernos con nosotros mismos.

Me conozco a fondo al reconocermelo como el ser único y completo que soy, y me descubro en totalidad cuando ejercito mis talentos haciendo lo que me gusta y dándome a los otros, con lo cual me afirmo y enriquezco. El proyecto de vida personal es un impulso para ordenar, materializar y trascender mediante actitudes o hechos. Inicialo meditando y realizando lo siguiente:

▲ **Escribir mi autobiografía.** Quién soy, a qué me dedico, trayectoria y logros familiares, laborales, sociales y personales en orden cronológico hasta la actualidad.

▲ **¿Cuál es mi misión?** Descubrirme en el hoy y cómo puedo aportar mediante qué proyectos.

▲ **¿Cuál es mi visión?** Metas y aspiraciones.

▲ **¿Qué valores me definen y/o quiero vivir en mi actuar?**

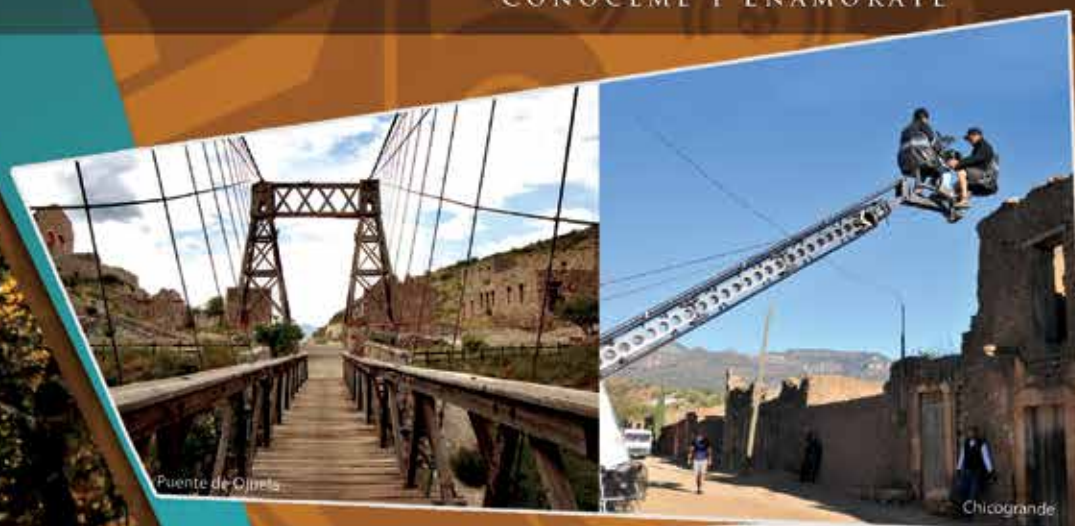
Crecimos con la mentalidad de que primero hay que tener para luego hacer cosas y así poder ser personas realizadas. Es imposible materializar lo que queremos desde nuestro interior si desconocemos quiénes somos. Para comenzar siendo coherentes, debemos agradecer lo recibido y dado, así abriremos la puerta para crear y generar.

No dudemos que ser nos lleva a hacer y concluye en tener. Nadie puede responder por ti lo que solo tú sabes. Proyéctate y clarifica qué buscas para sentirte realizado y cierto de que estás en el camino correcto y trascendiendo. El trabajo más valioso y fructífero es el que realizas contigo mismo.♥

¡VIVE TU PROPIA PELÍCULA!

CONÓCEME Y ENAMÓRATE

Escena de la Película
Apasionado Pancho Villa

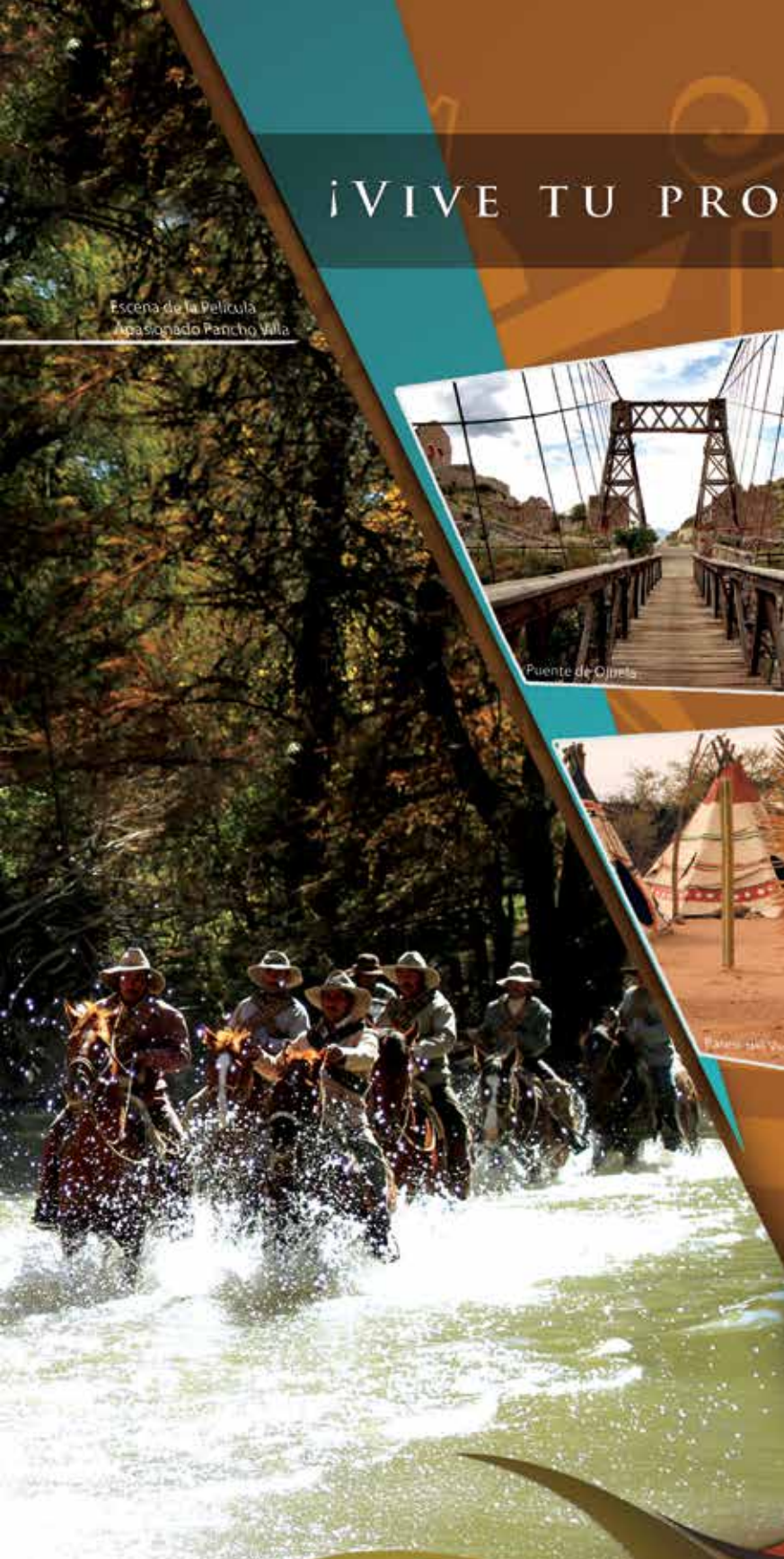


Puente de Ojuela

Chicogrande



Parque del Virrey Don Juan



☎ 01 800 624 6567

DURANGO
www.visitadurango.com.mx

f turismodurango

t @turismodurango

México
visitmexico.com

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.



Smartphones

REDES SOCIALES EN LOS DISPOSITIVOS INTELIGENTES



Bernardo Santos Saviñón

Experto en Mercadotecnia en Línea. Consultor de Marketing Digital en Headways Media, proporcionando servicios profesionales de consultoría en marketing digital.
www.headways.com.mx

En este espacio he comentado con anterioridad acerca de la relevancia que han adquirido las redes sociales en general, y también como medio o herramienta en la educación superior. En esta oportunidad quisiera enfocarme en cómo los *smartphones* han modificado las características y funcionalidades de las redes sociales.

En los últimos años el uso de esta clase de dispositivos ha aumentado de forma imponente. Solo entre 2011 y 2012 la cantidad de usuarios de aparatos inteligentes prácticamente se duplicó; en el último año creció cerca de 50%, y se espera un incremento similar para el 2014.

Aunado a esta cifra, el Vicepresidente de la agencia digital 360i, David Berkowitz, menciona que más de la mitad de usuarios que ingresan a redes sociales, lo hacen a través de teléfonos inteligentes, convirtiendo a las redes sociales en la principal actividad para la que se destinan estos dispositivos.

Este *boom* en el uso de las redes sociales en *smartphones* no pudo ser posible solo mediante el traslado íntegro de una red social hacia un celular, sino precisamente porque los teléfonos inteligentes incorporaron características distintas a las redes sociales.

Los teléfonos inteligentes aumentan la velocidad con que fluye la información. El hecho de poder publicar textos, imágenes y

videos de forma inmediata, permite que las noticias más importantes de todo el mundo lleguen instantáneamente a millones de personas.

Otra característica que la telefonía móvil ha insertado en las redes sociales, es información relacionada con la ubicación geográfica del usuario. Desde un celular ahora es posible encontrar referencias acerca de los sitios en donde te encuentras. También contactar personas conocidas o con intereses compartidos que están cerca de ti en ese momento.

La manera de recibir información en las redes sociales móviles también ha provocado un cambio significativo en la forma de hacer publicidad. Para las empresas no basta con crear una versión móvil o una aplicación que resuma la información de su sitio web. Es imprescindible que éstas sean lo suficientemente creativas para alentar la interacción con los usuarios.

De cualquier forma, las redes sociales móviles aún están en proceso de encontrar todos los beneficios que dicha movilidad puede traerles. Habrá que observar en los próximos años qué nuevas características adoptan, y qué tanto más revolucionan la manera en que los usuarios nos comunicamos.♥

“ ENTRE 2011 Y 2012 LA CANTIDAD DE USUARIOS DE APARATOS INTELIGENTES PRÁCTICAMENTE SE DUPLICÓ; EN EL ÚLTIMO AÑO CRECIÓ CERCA DE 50%, Y SE ESPERA UN INCREMENTO SIMILAR PARA EL 2014 ”



Todo el mundo sabe que la **ENERGÍA SOLAR** es mejor
para el **MEDIO AMBIENTE**, pocos son los que saben
que además te puede traer **MÁS DINERO**

FREE ENERGY

ENERGÍA SOLAR

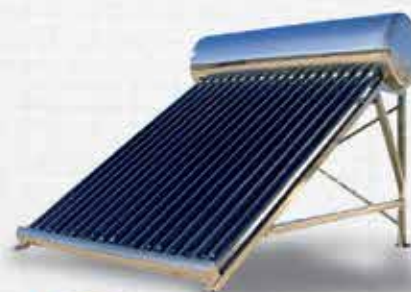
*Ponemos el sol a tu beneficio
instalaciones para:*



**90%
menos
Energía
Eléctrica**



CELDAS SOLARES



**80%
menos
Gas**

BOILERS SOLARES



Apoyo con
crédito 
fide

- Blvd. Independencia 2295 Ote, Local 3
Col. San Isidro. T. (871) 204-7209
- Carretera Ejido La Unión-La Partida 1823 Local 8-A
Col. Ejido Ana 27410. Torreón, Coah. T. (871) 227-0190

www.freeenergy-mx.com



Visita Nuestra
NUEVA SUCURSAL
en **PLAZA
INDEPENDENCIA**



Felipe González

EX PRESIDENTE DE ESPAÑA



Javier Prieto

Director de la Cátedra de Liderazgo del Tecnológico de Monterrey. Durante 22 años ocupó diferentes cargos directivos del Grupo CEMEX. Fue Coordinador de Asesores del Secretario de Gobernación y Subsecretario de Empleo y Política Laboral. Es fundador de SELIDER. editorial@playersoflife.com

Hace 20 años tuve la fortuna de entrevistar al Presidente de España, Felipe González, considerado uno de los estadistas más reconocidos del siglo XX. Al frente del Gobierno español logró consolidar la democracia, incorporando a su país a la modernidad europea, así como mejorar sustancialmente el ingreso *per cápita* de los ciudadanos. Un hombre con personalidad impactante, simpático, sencillo y un poder de comunicación incuestionable.

Uno de los temas centrales de la conversación fue el de la juventud: sus sueños y problemas; oportunidades y obstáculos, lo cual hoy me hace relacionarlo con las cruciales circunstancias que vivimos en México y de las que pareciera que no tenemos una propuesta de solución.

Felipe González me decía: “La edad entre 15 y 18 años es clave para definir el futuro, sin embargo no hemos reflexionado por qué y eso debería preocuparnos e incluso angustiarnos. Si tomas a un chaval de esa edad y le preguntas cuántas cosas quería ser cuando tenía nueve o 10 años, probablemente la respuesta sería futbolista o astronauta o empresario. Todos tienen todas las ambiciones y sueños intactos. El drama comienza cuando a los 16 o 17 la sociedad comienza a apretarlos y sienten la necesidad de definir su futuro, sin tener claro cómo”.

¿No es esto lo que hace que los jóvenes en México ya no quieran seguir sus estudios de preparatoria? ¿No es esto lo que les ha pasa-

do a muchos jóvenes que se sienten frustrados por lo que ahora hacen?

No sé en qué momento del ciclo vital estropeamos las ambiciones de los niños; quizá por el ambiente de la familia, el entorno social o el sistema educativo. En ese círculo de formación es donde hay que despertar o rediseñar las estrategias para ayudar a los jóvenes a construir y alcanzar sus sueños, no solo con conocimientos, sino con actitudes diferentes.

ACTITUDES A FOMENTAR SEGÚN FELIPE GONZÁLEZ

1. Tomar iniciativas sin el miedo a que alguien nos castigue por intentar una cosa, aunque fracasemos en el intento.
2. No centrarnos en resolver los problemas de los demás, sino en ayudarlos a aprender a resolver sus problemas. “Una riqueza más valiosa que los conocimientos es la iniciativa”.
3. Mantener una renovación permanente de los pensamientos que tenemos; actualizarlos, re-ofertarlos y ver cómo conectan con los demás.
4. No quedarnos atrapados en los pensamientos del pasado, ni en las obsesiones del futuro; sino vivir el presente y construir nuestro camino.
5. Fomentar los valores de la convivencia en libertad, aceptando las diferencias y construyendo en los consensos.

Para terminar la charla el ex Presidente mencionó algo que serviría como norma para los lectores de PLAYERS of life: “Vivan intensamente, sin claudicar a los valores y principios que les enseñaron sus padres. Durante mi vida y en el rol que me tocó jugar, tuve experiencias y vivencias muy importantes, pero nunca tan recordadas como las que viví en mi juventud: las charlas con mis abuelos y padres; las comidas de la abuela y mi madre; los proyectos y sueños”.

Los invito a reconocer que un líder eficaz acepta riesgos, innova, desafía y cambia el metabolismo básico de la cultura en la organización; a aceptar que podrá haber rechazo o fracaso en su intento por lograr grandes proyectos, pero con su respuesta fortalecerán su carácter. Ustedes valen más de lo que imaginan; de la misma manera que México vale más de lo que algunos piensan. ¡Créanselo!♥

“UNA RIQUEZA MÁS VALIOSA
QUE LOS CONOCIMIENTOS ES
LA INICIATIVA”



INNOVACIÓN EN MOBILIARIO PARA LOS NUEVOS RETOS.



Mobiliario y equipamiento para oficina
con la mejor relación Costo/Beneficio del mercado.

EMPRESAS LÍDERES EN LA LAGUNA CONFÍAN EN **Gebesa**



www.gebesa.com

TELS.: (871) 7 12.51.54 / 7 16.36.51

Av. Juárez No. 26 Ote. Col. Centro, Torreón, Coah.

Gebesa
Oficinas que Generan Valor



US Open

DUELO DE TITANES



Carlos A. Esparza Deister

Comunicólogo por la Universidad Regional del Norte Campus Chihuahua. Escribe cuento, crónica y artículos periodísticos principalmente. Ha realizado entrevistas a destacadas personalidades locales y nacionales. Colaboró en el periódico más importante de Chihuahua, con una columna semanal en la sección deportiva, entre otras.

Con el US Open, finaliza el Grand Slam de tenis del 2013, donde participan solo las mejores raquetas del mundo.

Del 26 de agosto al 9 de septiembre se realizó la edición 133 del Abierto de Estados Unidos o US Open, en Flushing Meadows, Nueva York, teniendo como sede el majestuoso Billie Jean King National Center, el segundo complejo de tenis más importante a nivel mundial. Éste cuenta con dos estadios de superficie dura: Arthur Ashe con capacidad para 23 mil espectadores, y Louis Armstrong para 10 mil. Así mismo, el lugar tiene lujosos restaurantes, bares, salones para conferencias, tiendas de prestigio como Lacoste, Nike, Polo Ralph Lauren, y por supuesto, decenas de canchas de tenis en sus alrededores.

Con el US Open finaliza el Grand Slam de tenis del 2013, conformado por el Abierto de Australia, Roland Garro en París, Francia y el Campeonato de Wimbledon realizado en Londres, Inglaterra. En dichos eventos participan solo las mejores raquetas del mundo.

LOS FAVORITOS

Serena Williams ha ganado en cuatro ocasiones el Abierto de Estados Unidos, este año puede ser bicampeona, sin embargo, podría serle complicado si Venus, su hermana mayor, participa. Otras competidoras relevantes son la pro-

mesa juvenil norteamericana Stephens Sloane (número 16 en el ranking mundial de la ATP) que con solo 19 años derrotó a Serena en el Abierto de Australia; la alemana naturalizada estadounidense Jamie Hampton, y Varvara Lepchenko, entre otras grandes.

En varonil, el escocés Andy Murray es el tenista del momento, viene de ganar Wimbledon y es el campeón del US Open 2012, pero si desea refrendar su título, tendrá que dejar el alma en la cancha, ya que están confirmados el serbio número uno del mundo Novak Djokovic, los españoles David Ferrer y Rafael Nadal (número tres y cuatro respectivamente en la ATP), y la leyenda del tenis, el suizo Roger Federer, entre otros formidables tenistas.

AFLUENCIA

Se esperan más de 700 mil espectadores. Los eventos que conforman el Grand Slam no son tan relevantes en México, quizás porque actualmente no hay un tenista que sobresalga a nivel internacional, el mejor rankeado en la ATP es Miguel Gallardo, en la posición 385. Desde hace años, a excepción del Abierto de Acapulco, no existe un referente del tenis mexicano en el extranjero. Ojalá que gobiernos y empresas apoyen más este deporte para que surja el o los sucesores de Rafael Osuna, Raúl Ramírez, Leo Lavalle y Angélica Gavaldón. Esperemos que dentro de algunos años festejemos el triunfo de un mexicano en el prestigioso US Open u otro importante certamen.

PREMIOS: BOLSA DE 33.6 MILLONES DE DÓLARES

Los campeones de single femenino y varonil se llevarán más de dos millones de dólares cada uno y puntos para el ranking de la ATP, mientras que los subcampeones obtendrán aproximadamente un millón.♥



Imagen por <http://downthe18th.files.wordpress.com>

COSTOS

EVENTO

PRECIO POR BOLETO EN DÓLARES

Rondas clasificatorias	95-1595
Final dobles mixtos y semifinales singles femenino	125-595
Final dobles mujeres y semifinales singles varonil	195-3,595
Finales single femenino y dobles varonil	115-995
Final singles varonil	195-3,595

ESTE 12 DE OCTUBRE

Vamos a limpiar juntos **¡Torreón, Gómez y Lerdo!**



 facebook.com/LagunaYoTeQuiero
 [@LagunaYoTeQuiero](https://twitter.com/LagunaYoTeQuiero)
 www.lagunayotequiero.org

¡Apúntate!
y pide tu pulsera

LAGUNA
YO TE QUIERO

LAGUNA YO TE QUIERO

LAGUNA YO TE QUIERO

LAGUNA YO TE QUIERO



Bienestar profesional



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.

¿CÓMO SABER QUE LO HEMOS ALCANZADO?

El reflejo de nuestra vida es lo que proyectamos diariamente en los diferentes ámbitos sociales a los que pertenecemos. Hablar de un equilibrio entre la realización personal y profesional, es un tema que se ha vuelto muy competente a nuestro alrededor. Cada vez son más notorias las expresiones y situaciones que comunica una persona cuando encuentra la dicha de compartir la “balanza” de la vida. Por el estado de madurez de los seres humanos estas interrogantes se presentan generalmente después de los 25 años, ya que es momento de hacer un *stop* para dirigir los diferentes rumbos que tomará la vida, dependiendo de las decisiones cruciales que se tomen en ese momento.

Los jóvenes universitarios viven el aquí y el ahora, por lo que el futuro es incierto para ellos y tomarán decisiones conforme las oportunidades se presenten. La clave está en que la decisión sea correcta. Los profesionistas recién egresados generalmente tienen “hambre” de logros y objetivos a cumplir, quieren encontrar el trabajo de sus sueños y por el cual se desgastaron toda la carrera. A veces estos sueños se van acotando por circunstancias ajenas que no se contemplaron y pueden caer en lo que se conoce como fracaso profesional, la cual sería muy injusto denominar como la “no realización laboral por el sueño no cumplido”. Recordemos que todo en la vida cambia, nada es para siempre y tal vez esta inestabilidad puede generar incertidumbre al futuro, que es lo que angustia a nuestros jóvenes.

Cuando se llega cerca de los 35 años los círculos sociales presionan con títulos rimbombantes en las empresas a las que pertenecen. Los rangos de puesto para ese entonces deben ser de Gerencias y Directivos, ya que la experiencia con la que se cuenta es para manejar grupos de trabajo y cumplir metas. Pero la interrogante sería: ¿qué pasa cuando no se alcanza el objetivo profesional particular? Una sugerencia que se hace es que se revisen las demás áreas psicosociales a las cuales pertenecemos, otra opción sería buscar el cómo SÍ de las cosas, hacer propuestas de vida, en vez de enfrascarnos en el cómo NO se obtuvieron o realizaron los objetivos. Un ejemplo es enlistar actividades que cumplimos y cómo lo hicimos, saber cuál es nuestra realidad laboral y qué podemos sacar de provecho del área en que nos encontramos; si

tenemos experiencia docente, buscar alguna coordinación administrativa o participar como certificador en diferentes cursos que imparte la universidad a externos. Otro ejemplo sería si tenemos experiencia administrativa, continuar con la educación tratando de estudiar alguna maestría que complemente la experiencia profesional con el fin de ser tomados en cuenta para procesos de selección internos de la empresa.

Como recomendación final, es importante resaltar la siguiente frase: “Todo depende del cristal con el que se mire”, buscar el positivismo de las cosas y situaciones que nos suceden, todo pasa por algo, tal vez nos encontremos en un momento de muchas interrogantes porque lo que veíamos como una realización profesional, solo es un bonito sueño que se quedará en el baúl de lo que “pudo ser”, pero busquemos y acerquémonos con nuestros seres queridos, ellos mejor que nadie sabrán darnos consejos. Nosotros somos los capitanes de nuestra vida, nada compra el bienestar y es una palabra tan simple que si la separamos (BIEN-ESTAR) se convierte en el mejor logro alcanzado.♦





caltic
consultores

Incrementamos la productividad de tu empresa, mayores
ingresos , menores egresos y mayor flujo de efectivo:
Nos respaldan más de 30 clientes, 90 colaboraciones, que
han recibido en beneficios 3 a 1 lo que invirtieron.

Hacemos que suceda.
Juntos.

www.calticconsultores.com

Caltic-Consultores

@calticconsultor

info@calticconsultores.com

Bld. Independencia 1885 Ote. Interior 6
Col. San Isidro Cp 27100 T. 204-0135





Tecnologías digitales

REVOLUCIONANDO EL MUNDO



Víctor Soulé

Socio Director Región
Noreste de Ernst &
Young México.

▲ LLEGARON PARA QUEDARSE

Comparada con los avances tecnológicos anteriores con un impacto profundo y duradero sobre la sociedad y el comercio, la velocidad con que se adoptaron las redes sociales es inigualable. Mientras que la radio tardó 38 años e internet siete en llegar a un público de 50 millones de personas, Facebook alcanzó esta cifra en su tercer año de existencia.

Como resultado de lo anterior, actualmente para muchas personas la interacción con amigos, familiares y colegas a través de sitios y aplicaciones de redes sociales forma parte de su vida cotidiana. Al mezclar la interacción social con la tecnología y los contenidos generados por usuarios, las redes sociales penetran casi en todos los grupos demográficos de todas las edades.

▲ CONOZCA A SU NUEVO CLIENTE

En 2007 la Generación Y (nativos digitales nacidos después de 1980) y la Generación X (también con una fuerte afinidad digital), representaban cerca de 46% de la población adulta en el Reino Unido. Para 2016 éstas tendrán el mayor poder adquisitivo en la economía y ejercerán una gran influencia sobre las decisiones de compra de otros. Al crecer rodeados de tecnologías digitales, a menudo se consideran los primeros en adoptar e innovar los avances tecnológicos más recientes. Son la fuerza impulsora detrás de un gran cambio en la forma en que los consumidores de hoy interactúan con las marcas y del proceso de toma de decisiones que siguen antes de realizar una compra.

Durante mucho tiempo los mercadólogos han entendido el impacto de las referencias y recomendaciones de boca en boca y su éxito comercial. Sin embargo, más allá de la evidente amplificación de tales recomendaciones, las redes sociales impactan profundamente la manera en que los clientes se informan y toman decisiones de compra.

Los clientes actuales interactúan activamente con sus pares en plataformas como Facebook y Twitter, donde buscan asesoría sobre sus futuras decisiones de compra. Las investigaciones de Forrester encontraron que 54% de las tendencias de compra reciben influencia directa de la opinión que los demás tienen de la marca, y 60% de los clientes cambiaría sus decisiones debido a una retroalimentación negativa en su red social. En términos sencillos, hoy las redes sociales superan a los mercados tradicionales



“ EL NUEVO JUEGO FAVORECE A LOS VALIENTES ”

cuando se trata de impulsar las tendencias de compra de los clientes.

Por el importante papel que éstas han ejercido en las decisiones de compra y su identificación con las marcas, no sorprende que los gastos de mercadotecnia en redes sociales sigan en aumento, al grado de que para 2016 podrían crecer más de 300%.

▲ EL NUEVO JUEGO Y SUS REGLAS

Las redes sociales cambian al mundo y no hay vuelta atrás. Las tendencias tecnológicas y demográficas seguramente acelerarán aún más los impactos del comercio social sobre las organizaciones y sus marcas en los próximos años.

Las marcas líderes en los sectores y áreas geográficas adoptan este cambio de forma positiva. Al reconocer que las viejas reglas ya no aplican, buscan aprovechar las oportunidades presentadas por las redes sociales para fomentar relaciones más directas, profundas y relevantes con sus clientes y usuarios. Emplean dichas relaciones para obtener perspectivas de las interacciones sociales con clientes, y las aplican rigurosamente para su propia ventaja comercial.

La última vez que las organizaciones y marcas se enfrentaron a un cambio tan fundamental en la interacción de sus clientes y sus decisiones de compra fue en la revolución del comercio electrónico, hace 10 años. Algunas marcas encabezaron esta revolución y otras pudieron adaptarse exitosamente, sin embargo, hubo casos muy conocidos de compañías que fracasaron.

El nuevo juego favorece a los valientes. Los ganadores serán las organizaciones y marcas que busquen las oportunidades presentadas por el comercio social y que aceptan los cambios que se requieren para adaptarse a la “norma” cambiante que las rodea. ♥



METROCARRIER.
COMUNICAMOS TU EMPRESA

LA DISTANCIA MÁS CORTA ENTRE
LOS CLIENTES Y TU NEGOCIO



INTERNET

5 Mbps

incluye módem inalámbrico ⁽¹⁾



1 Línea TELEFÓNICA con
llamadas locales **ILIMITADAS**
entre clientes Megafón.

+ **100 llamadas locales**
a teléfonos de otras compañías

+ **100 min. LD**
MEX|EUA|CAN

+ **100 min.**
a **celular local**

por sólo

\$399

al mes

incluye impuestos



wide
band

20 Mbps

incluye módem inalámbrico ⁽¹⁾



1 Línea TELEFÓNICA con
llamadas locales **ILIMITADAS**
a teléfonos de cualquier compañía

+ minutos
LD ILIMITADOS
MEX|EUA|CAN

+ **100 min.**
a **celular local**

Hasta 3 líneas adicionales ilimitadas ⁽⁴⁾

por sólo

\$899

al mes

incluye impuestos



wide
band

100 Mbps

incluye módem inalámbrico ⁽¹⁾



1 Línea TELEFÓNICA con
llamadas locales **ILIMITADAS**
a teléfonos de cualquier compañía

+ minutos
LD ILIMITADOS
MEX|EUA|CAN

+ **100 min.**
a **celular local**

Hasta 3 líneas adicionales ilimitadas ⁽⁴⁾

por sólo

\$1,299

al mes

incluye impuestos

Cámbiate a **METROCARRIER.**
con tu mismo número y te llevas
la contratación e instalación **GRATIS**

50%

por los primeros 3 meses ⁽²⁾

1 mes GRATIS

de todos tus servicios contratados ⁽²⁾

y **100**

Facturas Electrónicas ⁽³⁾

690 6000

www.metrocarrier.com

un servicio de



MEGACABLE.

(1) Aplica pagando \$100 firmando compromiso de permanencia de 3 meses. (2) Promoción válida pagando \$100 como anticipo a la primera mensualidad, por cada servicio contratado, realizando la portabilidad del número telefónico, con compromiso de permanencia de 12 meses; si el suscriptor sale a corte perderá esta promoción. La mensualidad gratis aplicará en el mes 12. (3) Las 100 Facturas Electrónicas gratis no son acumulables y deberán consumirse en los primeros 60 días, pasado este periodo se activará el Paquete de Facturación Electrónica con un costo de \$104 al mes; requiere conectar hacia el sistema administrativo del cliente. (4) Aplica en cada uno de los paquetes con 20, 50 y 100 Mbps. PORTABILIDAD TELEFÓNICA, "RESOLUCION COFETEL, DOF 12/08/07". En las llamadas locales incluidas no se consideran minutos a celular. Los paquetes de larga distancia no incluyen llamadas a destinos o ciudades no abiertas a prescripción. La velocidad de 2 a 5 Mbps es ideal para 10 computadoras. La velocidad de 10 Mbps es ideal para 20 computadoras. Los servicios y tarifas pueden variar de acuerdo a la disponibilidad en tu localidad, consúltale en tu CIS mas cercano. Vigencia de la promoción 31 de octubre de 2013.

Indicadores de cobranza efectiva

**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

Se dice que la utilidad es como el alimento y la liquidez como el oxígeno, una empresa puede sobrevivir un periodo sin utilidades, pero sin flujo de efectivo los minutos están contados. Las empresas que implementan las ventas a crédito dentro de su estrategia comercial deben tener políticas de cobranza y contables que en conjunto permitan segregar los candidatos viables a recibir crédito y los que deben ser tratados con otras técnicas. Además, deben contar con los procesos de contabilidad financiera necesarios para tener información en línea y exacta de los registros de operaciones de la empresa.

La última crisis mundial del 2009 ha dejado fuertes huellas en la economía de las empresas, si bien esta contingencia ha disminuido a partir del segundo semestre del 2012, las cuentas no recuperables de las compañías crecieron.

Las empresas mexicanas tienen a su alcance diversas herramientas para la gestión de la cobranza y definición de parámetros de venta. Sin importar el volumen de operaciones, la cobranza debe estar ligada a los procesos comerciales y no totalmente separada al área de finanzas. Recordemos el cuento árabe de un hijo que dice a su padre: he vendido 10 camellos esta mañana; el padre le responde: si no los has cobrado entonces solo has colocado 10 camellos.



“ SIN IMPORTAR EL VOLUMEN DE OPERACIONES, LA COBRANZA DEBE ESTAR LIGADA A LOS PROCESOS COMERCIALES Y NO TOTALMENTE SEPARADA AL ÁREA DE FINANZAS ”

Los siguientes puntos son referencias a mejores prácticas universales para mantener una gestión de cobranza sana:

1. A nivel procesos y organigrama, coloque un equipo de cobranza dentro del área de ventas.
2. Segmente a sus clientes por categorías para asignar o rechazar créditos.
3. Afilie su empresa al buró de crédito de los países donde opera para clientes menores.
4. Revise con el área jurídica las cláusulas contractuales que le permitirán evitar rebajas contables en sus resultados.
5. Revise anualmente las políticas de crédito y cobranza.
6. Valide con el área de finanzas su capacidad real de financiamiento.
7. Defina e implemente un modelo de cálculo de márgenes operativos que incluya *mark-downs* del producto, filtraciones, bonificaciones y financiamiento. Asegúrese de que el costo de cobranza se vea reflejado en cada rubro cuando se aplique.
8. Aprenda a negociar con sus deudores, los casos que llegan a tribunales en México tienen un promedio de resolución de 415 días, en el mejor de los casos. Coordine que las áreas comerciales y financieras definan en función de un análisis costo-beneficio, una meta y/o un tope para enviar la cobranza a una agencia de cobradores.
9. Incluya el indicador ROI en sus áreas comerciales (margen bruto vs rotación de inventario).

Cobrar a destiempo tiene un costo muy alto, a raíz de la crisis del 2010. Las medianas y pequeñas empresas de todo el mundo incrementaron sus cuentas no recuperables en 300%; sin embargo las agencias de cobranza que obtienen sus ganancias del dinero que recuperan, solo acrecentaron sus ingresos 3.3%.▼

Es momento de **transformar** tu empresa.



En RECO creemos que
todas las empresas
tienen el **potencial** de
**llegar hasta donde se
lo propongan.**

PROCESOS • VENTAS • MARKETING • INV. DE MERCADO

RECO

Reingeniería Comercial

www.solucionESreco.com



📞 (871) 731.73.01





Aniversario La Salle

ANUNCIO DE ACTIVIDADES



Óscar Garza y David Sada



Óscar Garza, David Sada, Rubén Saavedra, Fernando González y Dania Barraza



Tomás Galván, Renata Chapa y Faustino de los Reyes



Cristina de la Peña, Vivi de la Peña y Arturo Dávila

La Universidad La Salle presentó la serie de actividades que se desarrollarán a partir de este mes y hasta el próximo 2014, con motivo del 40 aniversario de la institución. Al evento, realizado en la Plaza Peñoles del Museo Arocena, acudieron directores, profesores y ex alumnos destacados.♥



Maika Rojas, Sandra e Ileana Leyva



Sergio Gómez, Alberto Nadal, Paola Galaviz y Efraín Ortiz



Andrés Porras, Javier Ramos, Carlos Martínez y Javier Botrán



RockSport
FITNESS CLUB

1992-1993

[illegible]



Botero en La Laguna

TESTIMONIOS DE LA BARBARIE



Horacio y Karla



Corte de listón



Ramón González y Claudia Favela



Rumualdo, Graciela y Víctor

Testimonios de la barbarie, del pintor colombiano Fernando Botero, fue inaugurada la noche del pasado viernes 2 de agosto en el Museo Arocena, en Torreón. La exposición permanecerá hasta el 29 de septiembre.♥



Román y María Luisa

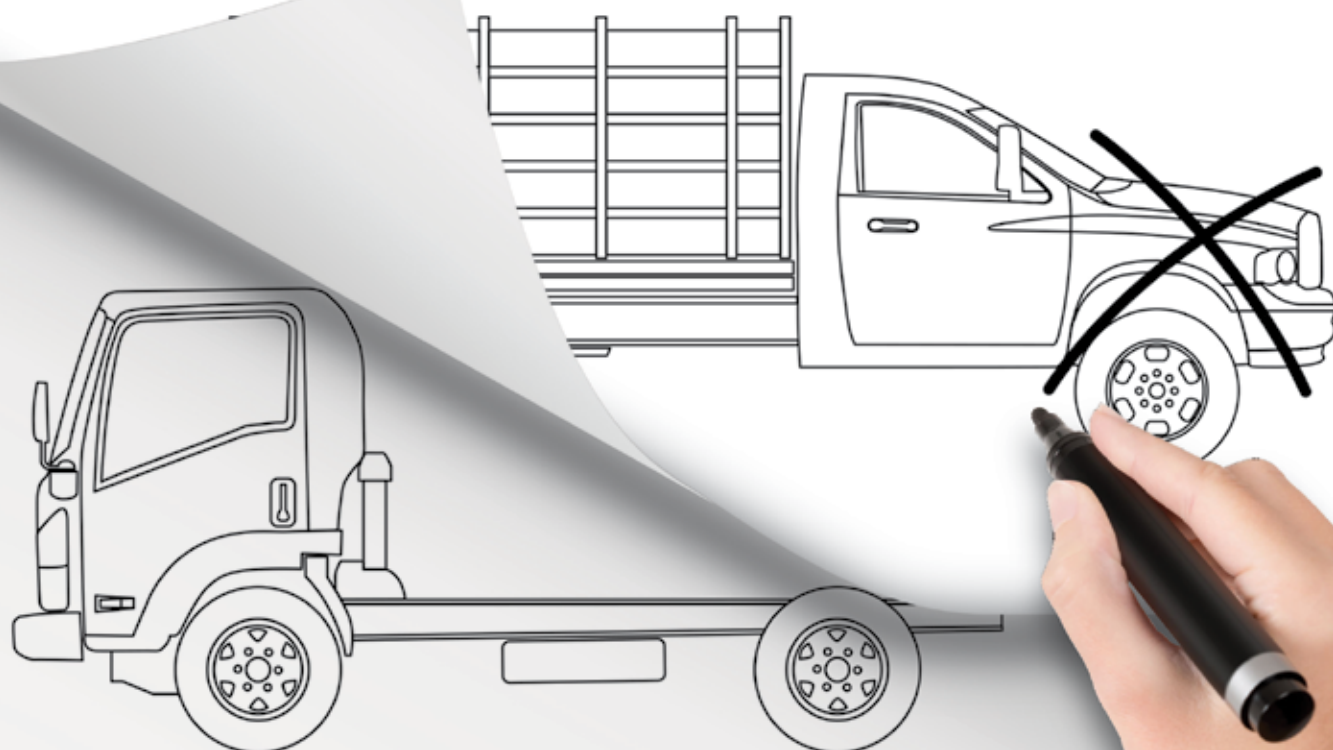


Valeria y Alejandro



Galería

Vamos a cambiar tus esquemas



El **nuevo** y **atractivo** programa
de **financiamiento** para los
modelos **ELF 200** y **ELF 300**

- **Planes** desde **12** a **36 meses** con **tasa 0%**
- Financiamiento otorgado por **BANORTE**
- Vigencia del programa hasta el **31 de Octubre de 2013**



Blvd. Rodríguez Triana # 1890 Ote.
Col. Santa Elena
Tel: 01 (871) 238 6061
www.isuzumex.com.mx



CRIT Durango

TORNEO DE GOLF

El pasado 17 de agosto se llevó a cabo el Primer Torneo de Golf CRIT Durango en el Club Campestre de Gómez Palacio, en donde lo recaudado se destinó a esta noble causa.♥

Fotografías por Ravelosport



Alejandro y Jared



Antonio, Jaime, Osvaldo y Camilo



Joaquín



Los golfistas demostraron sus habilidades en el campo



Mauricio, Gerardo, Miguel, Rafael y Alma



Víctor, Pepe, Javier, Huarachín y Alma

La Salle Laguna

¡El talento de nuestra gente... es nuestra riqueza!



Tel. 750.2490 ext. 121 Canatlán 150, Parque Industrial Lagunero
Gómez Palacio, Dgo. www.ulsalaguna.edu.mx



Centro Pyme Banorte INAUGURACIÓN



Martín Martínez y Mario Ramírez



Rafael González, Miguel Mery, Roberto Ayala, Fernando Rodríguez y Claudia Magallanes



Jorge Cepeda, Carlos Sandoval, Pilar Aguirre y Ramón Terán



Elvira Martínez, Claudia Vitela, Gris Moreno, Sandra González, Lety Ávila y Magdalena Gidi

El Centro Pyme Banorte inauguró su sucursal 14 del país este jueves 15 de agosto. Al corte de listón asistieron Roberto Ayala, Director Territorial de Grupo Banorte; Rafael González Vessi, Director Regional; y Miguel Mery Ayup, representante del Ayuntamiento.♥



Humberto Solís, Fernando Rodríguez, Roberto Ayala y Juan Vargas



Rafael González, Roberto Ayala y Fernando Rodríguez



Lety Ávila, Deborah Mery y Alejandra González



CLUB SANTOS LAGUNA

EMOCIONÁNDOTE

DESDE 1983



Foto Oficial Torneo Apertura 2013





Restaurante Nicanor

INAUGURACIÓN



Any y Gerardo



Gerardo, Benjamín, Jorge y Padre Antonio Baca



Pilar y Gerardo



Jorge, Alejandro, Alejandro y Frank



Alejandro y Arturo



Marcelo, Pepe y Felipe



Rodrigo, Said y Diego



Óscar y Abraham

El martes 13 de agosto fue inaugurado el restaurante Nicanor, ubicado sobre el bulevar Independencia. Amigos y familiares se reunieron para formar parte de la celebración.♥



AQUÍ
METO
TODO
AL ASADOR
TODO.

NICANOR

COCINA DE ASADOR

NICANOR.MX

RESERVA +52 (871) 204 7078

TORREÓN, COAHUILA, MEXICO.



LOS ASES

PLAYERS OF LIFE

UNA MANO MÁS CERCA DEL ÉXITO

Presentado por



El viernes 2 de agosto se llevó a cabo la rueda de prensa para dar a conocer al ganador de Los Ases: Fernando Cadena de Carnes Ribé. Acudieron los patrocinadores, gracias a los cuales este proyecto fue un éxito, y diversos medios de comunicación.

El chihuahuense recibió la presea de manos de Alejandro Martínez, Director General de Grupo PLAYERS y Roberto Molina, Director de PLAYERS of life Chihuahua.

Más tarde se ofreció una comida para Fernando, en la que su familia y amigos festejaron con él la victoria.



Antonio Velázquez, Perla Sáenz, Alfredo Jurado, Fernando Cadena, Roberto Molina y Alejandro Martínez en la entrega de premios



Roberto Molina entregando el premio de PLAYERS of life



PwC otorgó un certificado para la consultoría



Fernando acompañado de su esposa, Yasell de Cadena





Flash back La Rana

**VIERNES
11 DE OCTUBRE**
CAMPESTRE TORREÓN
@9PM

PREVENTA \$250
DÍA DEL EVENTO \$300

*En el marco de
los Festejos del*



**VENTA DE BOLETOS
Y RESERVACIONES**
CAMPESTRE TORREÓN
T. 721 23 23 EXT.131

VENTA DE BOLETOS
BOSTON GRILL
T. 182 01 37

INFO
AL CEL. 871 787 4598



CONÓCENOS, ÚNETE
Y REGÍSTRATE COMO
VOLUNTARIO



Sabor y exotismo

ALGUNOS DE LOS PLATILLOS MÁS ORIGINALES EN EL MUNDO

Cada país se distingue por su gastronomía, a tal grado que una de la mejores maneras de conocer otras culturas es mediante su comida.

Por Montserrat Reyna

CAMELLO RELLENO

El libro Guinness lo ubica como la receta más grande del mundo. La leyenda dice que es un plato tradicional beduino, donde un camello se rellena con un cordero, que a su vez se rellena con gallinas y éstas con huevo y arroz. Todo esto es puesto a la parrilla hasta que se cuece.



LUTEFISK

Originario de los países nórdicos, consiste de pescados blancos secos (especialmente bacalao) preparados con soda y un peculiar tratamiento: se sumergen en agua fría durante cinco o seis días, dos días más en agua con soda y otros seis días en agua, para finalmente cocinarse 20 minutos al vapor. En el proceso ganan tamaño, pero pierden 50% de su proteína; adquieren una consistencia gelatinosa y al final su PH es tan alto (11-12) que pueden ser corrosivos.



FUGU

Platillo japonés conocido como pez globo. Su exotismo radica en que debe comerse con mucho cuidado, ya que puede ser mortal si no está debidamente preparado. Su hígado, ovarios y piel contienen mucha tetrodotoxina, veneno para el cual no existe antídoto. Se corta en láminas muy delgadas que casi siempre se disponen en el plato formando un crisantemo, flor emblemática del país.



HAMBURGUESAS ESPECIALES

Hay diversos tipos de hamburguesas, dependiendo de cada país donde se preparen. En Londres, Inglaterra se confeccionan con carne de canguro y antílope, mientras que en Holanda suelen comerlas de carne de alce.



CABEZAS DE COCODRILO

Ciertas provincias de China destacan por sus gustos exóticos en el platillo, un ejemplo de ello son las cabezas de cocodrilo en salsa dulce, comida que incluso ha competido en ciertos concursos gastronómicos de ese país.



Fuentes: www.altonivel.com.mx / www.enactualidad.com



Hospital Angeles

TORREÓN

SERVICIO INIGUALABLE

Porque sabemos la importancia de sentirte bien, reunimos todos los servicios en un solo lugar.

- Anatomía Patológica
- Angiotomografía Coronaria
- Apoyo Respiratorio
- Audiología y Rehabilitación Vestibular
- Banco de Sangre e Inmunohistoquímica
- Baropodometría Análisis Ortóstico
- Cardiología, Cardiología Intervencionista, Cateterismo Cardíaco, Ecocardiógrafo Doppler y Cirugía de Corazón y Tórax
- Cirugía Ambulatoria
- Cirugía Bariátrica
- Centro Integral de Alivio del Dolor (CIAD)
- Cuneros
- Densitometría
- Diagnóstico Integral (Check Up)
- Electromiografía y Potenciales Evocados
- Endoscopia Digestiva y Respiratoria
- Fisiología Cardiovascular
- Fisiología Digestiva
- Fisioterapia y Rehabilitación
- Hemodiálisis
- Hemodinamia
- Imagenología
- Laboratorio Clínico
- Labor, Parto y Recuperación
- Litotricia Extracorpórea e Invasiva, Endourología
- Medicina Hiperbárica
- Medicina Materno Fetal
- Neonatología
- Neurofisiología
- Neuroradiología Intervencionista
- Quirófanos
- Radiología Vascular e Intervencionismo Radiológico
- Resonancia Magnética
- Servicio Integral de Enfermedad Vascular
- Tococirugía
- Tomografía Computarizada
- Torre de Consultorios
- Terapia Intensiva
- Terapia Intensiva Neonatal
- Terapia Intensiva Pediátrica
- Trasplantes
- Urgencias
- Vendaje Kinesiotaping
- Capilla
- Farmacia Angeles
- Helipuerto

Paseo del Tecnológico 909 · Col. Residencial Tecnológico · Torreón · Coahuila
C.P. 27250 · Tel. 729 0400 · www.hospitalangelestorreon.com





El Cid

R E S O R T S
mazatlán • cozumel • cancún

¡El Cid, más cerca de ti!



Reserve ahora **01 800 716 9800**
Informes Bienes Raíces **01 800 841 3369**

www.elcid.com

