

SOY

Coahuila

SOYCOAHUILANOTICIAS.COM
AÑO #03, N°20, 03-2024



KAPÚ:

LA COCINA QUE TRASCIENDE

FOTOGRAFÍA POR: **JORGE BARRAGÁN**

MODA DE CALIDAD

 @my.closet.bou



 My Closet
BOUTIQUE



A central graphic mimicking a Facebook post. At the top left is the profile picture and name 'Agencia Alcance Coahuila'. The main text reads: 'Con Alcance Coahuila, tu marca será el centro de atención en todas las plataformas de redes sociales.' Below this is the main promotional text: '¡Deja que nuestra CREATIVIDAD eleve tu presencia online!'. At the bottom of the post mockup are engagement icons (heart, thumbs up, surprised face) with counts: 1,2345, 292 Comments, and 1,357 Shared. Below these are icons for 'Like', 'Comment', 'Send', and 'Share'. The entire post is surrounded by various social media icons like hearts, thumbs up, and speech bubbles.

Agencia Alcance
Coahuila

Con Alcance Coahuila, tu marca será el centro de atención en todas las plataformas de redes sociales.

¡Deja que nuestra CREATIVIDAD eleve tu presencia online!

1,2345 • 292 Comments • 1,357 Shared

Like Comment Send Share

Haz que tu marca brille
en todas partes

COMPROMISO, CALIDAD Y CREATIVIDAD

En el corazón del desarrollo económico en Saltillo destaca el Chef Rodolfo Onofre, nuestra portada de marzo, quien se encuentra a cargo del aclamado restaurante Kapú Steak & Fish, y que, con su visión innovadora, ha transformado la escena gastronómica local al fusionar la cocina tradicional mexicana con técnicas culinarias internacionales.

Su enfoque en ingredientes frescos y de la más alta calidad no solo ha elevado el estándar de la gastronomía en la región, sino que también ha creado oportunidades para productores locales.

Y es así, como a través de su compromiso con la calidad y la creatividad, el Chef Onofre, se consolida como un pilar del desarrollo económico y cultural de Saltillo, inspirando a otros a seguir su ejemplo en la industria alimentaria.



—“—
"En un mercado de gran actividad, no destacarse es lo mismo que ser invisible"

- SETH GODÍN

¿Quieres recibir más información sobre nosotros o publicar en nuestro producto?

Escríbenos a cesar@grupoalcance.mx



Luis Molina
Diseñador Gráfico



Héctor Colunga
Contenidos



Devani Chávez
Diseñadora Gráfica



Anahí Flores
Stylist



Jorge Barragán
Fotógrafo

CÉSAR GUAJARDO
DIRECTOR ALCANCE COAHUILA



8.-MTRO. JUAN HDZ.:
RECTOR DE UNIVERSIDAD
IBERO TORREÓN, SALTILLO
Y MONTERREY.



10. LETY AGUILLÓN:
PASIÓN Y PERSISTENCIA.
EQUILIBRIO PARA CUMPLIR
SUEÑOS



16. YOHUALLI:
¿LISTO PARA UN
PIERCING?



**20. CERCAS
ELÉCTRICAS DEL
NORTE:**
CERCADOS DE
CONFIANZA

28. TRES CONSULTORES:
ESTRATEGIAS FINANCIERAS
PARA EL ÉXITO EMPRESARIAL

30. LLÉVELE:
LOS ARTÍCULOS FAVORITOS
DE LLÉVELE CONCEPT STORE

32. MI CASA INTELIGENTE:
SERVICIOS DE DOMÓTICA



KAPÚ: LA COCINA QUE TRASCIENDE

22

ALCANCE

INNOVACIÓN • COMUNICACIÓN • VENTAS

> CORPORATIVO



Heriberto Valdez H.
CEO Grupo Alcance



**Myrna Ivone
Aparicio Oloño**
Directora de Admón.



Diego Vargas
Director de Ventas
Nacionales



Martín Zermeño
Director Zona Norte



Alan Ortega
Director Creativo



Blanca Ramos
Directora de Finanzas



Martín Zermeño
Director Zona Norte



**Noramar
Hernández**
Ventas Nacionales

> DIRECTORES



Nancy Dozal
Directora Durango



Adriana Gutierrez
Directora Sinaloa



Jaime Rocha
Director CDMX



Alonso Hernández
Director Nuevo León



Ayari Seañez
Directora Laguna



César Guajardo
Director Coahuila



Carolina Estrada
Directora Chihuahua

> ASESORES COMERCIALES



Alex Valdez
Saltillo



Annaid Miranda
Saltillo



Victor Álvarez
Saltillo



Kristal Ponce
Saltillo

SOY
Coahuila

OFICINA: C. Real 421,
Jardines del Valle,
25260 Saltillo, Coah.



ESCENARIOS DE LA MUJER EN MÉXICO

Radiografía Femenina: Una mirada a las estadísticas de las mexicanas

¿CUÁNTAS SOMOS?

En México, las mujeres representan un poco más de la mitad de la población total, los últimos estudios arrojan un total de más de 64 millones del sexo femenino.

51.2%

EN PLENITUD

El promedio de edad dentro de la población de mujeres en el país es de 30 años, las cuáles también arrojan una estadística de 2.1 hijos por cada una de ellas.

30

INNOVACIÓN FEMENINA

Las empresas son lideradas en su mayoría por hombres; el 17.8% de estas corporaciones ofrecen productos o servicios únicos en el mercado, mismas que tienen a una mujer en la dirección.

17.8

PROYECTOS PERDURABLES

Las instituciones que están a cargo de las damas ofrecen las oportunidades de empleo más seguras, puesto que 86.1% de los contratados por ellas se mantienen empleados por lo menos un año.

86.1%

63.3%

APORTAN Y NO RECIBEN

Este porcentaje refleja el equivalente al Producto Interno Bruto que produce el trabajo doméstico y de cuidados, mismo que no es remunerado.

DEDICACIÓN Y SUPERACIÓN

Las mujeres emprendedoras de México tienen la convicción de tener un negocio propio e independencia y mejorar su calidad de vida, el 65 % de ellas tiene estudios universitarios, superando el 53% de hombres preparados.

REINADO COMERCIAL

Las pequeñas y medianas empresas representan un derrame económico muy importante en México, la mayoría de estas tienen como propietarias a mujeres con un 37.59 %.

SACANDO LA CASTA

Millones de mexicanas se encargan de encabezar sus hogares, casi la tercera parte de las familias del país tienen como jefa familiar a una mujer.

MOVIENDO A MÉXICO

La destacada cifra de la participación de las mujeres en la educación del país, avasallando por completo al 36.1 que abarcan los varones.



Ray Wilson

FAMILYFITNESS

MÁS **GYM** PARA TODOS

—COMIENZA EL AÑO—
**EN EL MEJOR
CLUB DE
MÉXICO**

www.raywilsonfamilyfitness.com

Boulevard Venustiano Carranza #6075, locales SA-09 y SA-03
Fraccionamiento La Polka, Saltillo Coahuila 25210

Competentes, conscientes, compasivos, comprometidos.

Nuestra Universidad, parafraseando a Michel de Certeau, quiere compartir la audacia de nuestro tiempo, hacernos cargo de lo que está implicando la expansión de la violencia criminal en nuestro país, el debilitamiento sostenido del estado de derecho, la vulneración preocupante de los derechos humanos, la persistencia de la pobreza y la desigualdad, el consumismo voraz basado en fabricar necesidades que en realidad son innecesarias, la depredación del territorio por parte de agentes económicos abusivos, el tráfico de personas y las migraciones transnacionales, los efectos del cambio climático, el vaciamiento de sentido de muchos jóvenes o la confusión de la posverdad

En 1551 emergió el colegio romano como la primera gran apuesta educativa de la Compañía de Jesús. Para entonces, el modelo educativo de los jesuitas se componía de **4 claves**: la **iusstitia** (el recto gobierno de los asuntos públicos), la **utilitas** (la utilidad del aprendizaje en la vida cotidiana) la **humanitas** (el conocimiento al servicio de las necesidades de la persona) y la **fides** (la fe en un Dios que es Padre y que quiere que sus hijos tengan vida y vida en abundancia).

Es decir, **la educación jesuita nació para responder al contexto**, para ser una respuesta esperanzadora ante las realidades desesperanzadoras.

Por ello, en el siglo XXI la educación jesuita bebe de la tradición pero también lee los signos de los tiempos actuales. Hoy queremos que nuestros alumnos sostengan cuatro Cs: **competentes, conscientes, compasivos, comprometidos**.

Las cuatro claves del siglo XVI convertidas en 4 aprendizajes para el siglo de la incertidumbre. Pero para conseguir estos aprendizajes aplicados se requiere echar mano de nuestra pedagogía, la pedagogía ignaciana, que en la **Ibero Torreón, Saltillo, Monterrey**, concretamos en el Aprendizaje Situado.

El mayor regalo que nos legó Ignacio de Loyola son los Ejercicios Espirituales, un camino de interiorización para descubrir que nos pide el Padre Dios en este momento, en esta época, en este tiempo personal y social. La espiritualidad ignaciana es una enorme posibilidad para que las personas se encuentren así mismas. En tiempos de emergencias en torno a la salud mental y emocional, en tiempos de personas, sociedades y relaciones rotas, la espiritualidad ignaciana es un bálsamo para recuperar y recuperarse como sujetos, para salir del vacío, para reponer fuerza en medio del fragor de esta sociedad del cansancio.



**MTRO. JUAN LUIS
HERNÁNDEZ AVENDAÑO**

Rector de Ibero Torreón,
Saltillo y Monterrey

Así pues, la educación jesuita busca que la fe en el Dios de la Vida sea una **fe comprometida con el ser humano** para que éste sea mejor ser humano, constructor de sociedades más pacíficas, sustentables, justas, fraternas. Nuestra educación no tiene sentido si no genera artesanos de la paz, agentes de cambio, samaritanos en el camino y profesionistas éticos.

De esta forma, las 4cs identifican al egresado de una universidad jesuita.

planet
fitness



Universidad
Tecnológico



DOLARES

COMPRA / VENTA

1/\$ 18.20

Pinturas
Osel
Así se pinta

santa  isabel

PLAZA COMERCIAL

Que tu mensaje
resuene en
cada rincón
de Saltillo

PANTALLA

Santa Isabel

 844 726 9296 / 800 752 9290

 C. Real 414, Jardines del Valle

www.agenciaalcance.com

LETY AGUILLÓN

PASIÓN Y PERSISTENCIA Un equilibrio para cumplir tus sueños

En el mundo de los negocios, la visión y la ejecución son clave. Soy **Lety Aguillón**, una emprendedora decidida a estar siempre un paso adelante en la búsqueda de oportunidades. Únete a mí en este viaje hacia el éxito empresarial, donde cada paso es una lección y cada desafío una oportunidad para crecer.

Desde muy joven descubrí mi pasión por el **mundo de los eventos**, inicié organizando eventos escolares en la universidad, luego pasé a trabajar en agencias organizadoras y a participar en lanzamientos de vehículos de marcas de lujo, también en estrenos de productos y hasta inauguraciones de diferentes negocios. Asimismo, estuve en la organización de asambleas, foros y workshops en distintos países de Europa.

Todo esto me llevó a la decisión de crear **mi propia empresa** que sirviera para proveer los mejores productos en cuanto a diseño y calidad para mis clientes. La pasión y fascinación por este mundo tan extravagante me llevó a expandir y alimentar mi visión, **fue la chispa inicial que necesité para convertir en realidad mi sueño.**

Sin embargo, la pasión no es suficiente. Mantenerme persistente y con mis objetivos claros fue clave en mi camino, te puedo decir que **enfrentarás obstáculos, rechazos y fracasos**, pero la clave es **mantenerse firme en tu visión y seguir adelante**, aprendiendo de cada desafío y adaptándote a las circunstancias cambiantes. No va a ser fácil, pero va a valer la pena, la persistencia te llevará a superar los momentos difíciles y te permitirá alcanzar tus metas a largo plazo.





PERMEG

Tu evento, nuestra pasión

*Ofrece lo mejor con nuestro
mobiliario y loza de lujo*

**Celebra la belleza de la primavera con nuestro
mobiliario y loza que transformarán tu evento
en un jardín de encanto**

 8446620482  @permegmx  ventas@permegeventos.com  Permeg



NATALIA TIJERINA

Top Model Saltillo
Top 2023. M&J Modelos

Natalia Alexandra fue la ganadora en la categoría **“top” del evento Top Model 2023 (M&J Modelos)** celebrado en el pasado mes de diciembre; este es un certamen de belleza para chicas de entre 15 y 24 años que tiene como objetivo principal proyectar e impulsar los talentos que hay en la ciudad de Saltillo para el modelaje, existen dos categorías: la ya mencionada **“top”** conquistada por Natalia y también la **“petite”**.

Con la edad de 18 años Natalia ha comenzado su consolidación en el modelaje, un mundo que siempre le interesó y en M&J Modelos ha encontrado un lugar para explotar sus capacidades y la confianza en sí misma, algo que ha sido clave en este avance. Natalia destaca el enfoque de Top Model, que está puesto no solamente a la belleza sino que **prioriza el trabajo y esfuerzo de las participantes**, también resalta cómo en M&J ha recibido los instrumentos y herramientas para poder desenvolverse en este ámbito.

También se integró dentro de la causa **“Pumas Contra el Cáncer”**, un movimiento con el que se ha identificado y la mantiene colaborando con mucho cariño, sin embargo, está abierta a trabajar para otros voluntariados que ayuden a los demás, además de promover siempre el respeto a los animales.

A su vez, Natalia se preocupa por las chicas que se interesan por el terreno del modelaje, por lo que **busca ser una representación de los valores** para poder enviarles un mensaje correcto, por eso le da la importancia que merece y sabe asumir la responsabilidad que conlleva ser la **inspiración de otras mujeres**.

Entre otros de sus intereses, ella encuentra en la actuación una actividad interesante que también comunica y conecta con los demás, pero con el modelaje consigue ser muchas versiones de ella misma en cada pasarela, fotografía y evento, donde se plasma el trabajo de todo un equipo en su persona.

Al subirse en el escenario ella ha desarrollado una gran seguridad, dejando cualquier miedo atrás, por lo que comparte su experiencia con quienes quieren adentrarse en el modelaje y les dice que se atrevan a intentarlo, derribando las paredes que les pueden frenar.

M&J Modelos es una agencia en la que sus integrantes consiguen un ambiente de hermandad, donde las virtudes de cada una de ellas aportan al grupo y al crecimiento de cada una.

El trabajo y empeño de Natalia se vio reflejado en su triunfo dentro de Top Model, un certamen que próximamente se realizará a nivel nacional, donde ella **será la representante del estado de Coahuila** y buscará vivir otra gratificante experiencia dentro del modelaje.



¡A desempolvar las maletas!

RENTA DE CASAS POR NOCHE EN:

 Torreón, COAH.

Ver fotos



Artega, COAH.

Ver video



🏠 HASTA PARA 6 U 8 PERSONAS

🏠 HASTA PARA 8 O 12 PERSONAS

COSTO POR NOCHE
\$2,500.00

DOM. A JUE. **\$6,490.00**

VIE. A SAB. **\$7,490.00**

COSTO POR NOCHE + IMPUESTOS



Alta Gama
Saltillo



Calle Real #421 |
Col. Jardines Del Valle |
C.P. 25260 Saltillo,
Coahuila.

www.inmobiliariaaltagama.com



**ALTA
GAMA**
INMOBILIARIA



844 726 9296



844 553 6067



Universidad Vizcaya de las Américas

Fundada en Tepic en 2000, la Universidad Vizcaya de las Américas se ha expandido por todo México, con presencia en 31 ciudades y un campus virtual.

Compromiso Regional y Social.

Vizcaya se compromete a impulsar el desarrollo local, formando profesionales comprometidos con la excelencia y colaborando con el sector productivo para mejorar la calidad de vida en las comunidades.

Excelencia Académica y Preparación Profesional

Con un enfoque en la excelencia académica, Vizcaya ofrece programas avanzados y laboratorios prácticos para preparar a los estudiantes para el mercado laboral actual.

Valores y Diferenciadores

Basados en valores como lealtad, disciplina y respeto, Vizcaya se destaca por su excelencia educativa en Saltillo, ofreciendo una experiencia de aprendizaje personalizada y programas actualizados para formar profesionales competentes y seguros.

La Universidad Vizcaya de las Américas es la **elección obvia para aquellos que buscan sobresalir en su carrera** profesional con un compromiso inquebrantable con la excelencia académica y la formación integral.





**INSCRIPCIONES
ABIERTAS**

**¡PREGUNTA POR NUESTRA
PROMOCIÓN VIGENTE!**

¿Listo para un piercing?

Aquí tienes **5 consejos esenciales antes de proceder**. ¡Recuerda que YOHUALLI está aquí para ti! **¡Contáctanos!**



1

Elige el lugar adecuado:

Asegúrate de que el establecimiento tenga los permisos de salud necesarios y que el personal esté certificado. Evita perforaciones al aire libre o en lugares concurridos.

2

Investiga al perforador:

Confirma la experiencia y ética del perforador. Busca referencias y asegúrate de que esté comprometido con la seguridad y la capacitación continua.

3

Opta por joyería de calidad:

No te guíes solo por el precio. La joyería debe ser de calidad implantable y cumplir con los estándares de seguridad. Confía en marcas reconocidas por su compromiso con la excelencia y la seguridad.

4

Sigue las indicaciones post perforación:

Cada perforación tiene un proceso de cicatrización diferente. Sigue las instrucciones del profesional y mantén un seguimiento adecuado para una recuperación óptima.

5

Evita perforaciones con máquinas:

Confía en expertos como YOHUALLI para una experiencia segura y profesional. ¡Contáctanos y cuidaremos de ti!

Yohualli

PIERCING ROOM

DESCUBRE TU ESTILO
y disfrútalo



Seguridad, higiene y servicio profesional

☎ 844 274 5894 ✉ suculenta.piercer@gmail.com 🌐 yohualli.negocio.site 📘 @diana.piercer





LOS HUEVOS DE DON GABINO

Especiales de la cocina de “Los Huevos de Don Gabino”

La esencia de la cocina regional y sus fusiones gastronómicas

En este restaurante nos revelan un poco de sus secretos culinarios y nos cuentan sobre tres de sus platillos más populares, son 3 y han sido aceptados con excelencia:

Primero, el desayuno americano, muy completo y atractivo a la vista, causando algo de nostalgia en las personas que han vivido en Estados Unidos o paseado por ahí, por lo que no dudan en disfrutar de este exquisito plato.

Luego tenemos los Chilaquiles Alanís, es el más mexicano de los tres. Donde han buscado darle el gran sabor de un producto saltillense a través del “Chicharrón Alanís”, son ricos y muy bien servidos.

El tercero: el sándwich 24 hr. Su nombre lo dice todo, es un alimento que tiene como principal característica una gran cantidad de proteína, todo en un emparedado.

Para generar la experiencia de comer aquí, desde el momento de creación del menú buscaron proyectar ingredientes de la región, como por ejemplo: el mejor chorizo de puerco de Múzquiz, chile piquín de Hermanas, Coahuila, la carne seca de los Kikapú, entre otros que garantizan platillos que serán exquisitos.

En cuanto a las técnicas que se utiliza para realizar los sabores, se trabaja cada alimento al momento, para garantizar una gran frescura, asimismo, se capacita a los cocineros para que nunca se pierdan las bases de la cara original. En Los Huevos de Don Gabino saben que cuando se quiere dar un buen producto, todos los platos son un desafío, pero particularmente nos cuentan sobre el reto que fue proyectar el “sandwich de chilaquiles”, pues no pertenece a la región y es más común en el centro del país, por lo que algunos elementos son diferentes. Pero al final, se logró un platillo de muy buena calidad y presentación, del cual, lo

mejor, es por supuesto que fue aceptado por los clientes. Para asegurar la calidad en los ingredientes con los que se cocina, en este negocio nunca se escatima en comprar lo mejor y gracias a la experiencia saben identificar cuáles son los mejores proveedores. También se han actualizado conforme a las tendencias gastronómicas de cada región, sin embargo, no pierden la originalidad y buscan adaptar las recetas del norte del país y de Texas, USA.

Ha sido un reto dar algo distinto a lo que se sirve en otros restaurantes, pero han sabido posicionarse con su “característica única de venta”.

Es un hecho que la cocina mexicana está llena de texturas, ingredientes, olores, por eso es de las mejores del mundo, y fusionarlas con otras es una gran apuesta, por eso la cocina de este lugar se ha preparado estudiando la historia de la gastronomía local para lograr transmitir sus bases y a partir de ahí, crear sus propias recetas.

En Los Huevos de Don Gabino se cocina con pasión, tomando la responsabilidad que implica la confianza que les dan las personas para alimentarlos, por lo que siempre buscan cocinar algo especial para todos sus clientes.





¡DESAYUNOS, TORTAS Y MÁS!



MARIANO ABASOLO NORTE 2833 - A, SALTILLO, MÉXICO
(CASI ESQUINA CON NAZARIO ORTIZ)



844 498 6518



LOS HUEVOS DE DON GABINO



HUEVOSDEDONGABINO

ENCUENTRANOS TAMBIÉN EN:

Rappi

DiDi Food



HORARIO DE ATENCIÓN: 8:00 A.M. A 2:00 P.M. DE MARTES A DOMINGO

TRAIDEN

VENTA, INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE MINISPLIT



SEER
23
INVERTER



 Av de la mitología by Triana 315, Saltillo, Coahuila

 8442770766

 8442258911



**VENTA,
INSTALACIÓN
Y MANTENIMIENTO DE
CERCAS ELÉCTRICAS**

**CERCAS
ELÉCTRICAS
DEL NORTE**

 Arcos 245 Jardines Coloniales, Saltillo, Coahuila

 8442770768

Focus



Rodolfo Onofre

POR HÉCTOR COLUNGA

La cocina que trasciende

Un legado de trabajo y servicio a través de la pasión por la gastronomía

En el mundo de la gastronomía, hay historias que son relatos de pasión, perseverancia y un profundo amor por el arte culinario. En esta fascinante entrevista, nos sumergimos en el vibrante viaje de **Rodolfo Onofre**, un talentoso chef cuya trayectoria nos lleva desde los aromas de su infancia en Torreón hasta las altas esferas en la cocina presidencial mexicana.

Con una humildad palpable y una dedicación inquebrantable, Rodolfo comparte con nosotros sus experiencias, desafíos y sueños, demostrando que la verdadera grandeza reside en el compromiso con la excelencia y el servicio. Acompáñanos mientras exploramos los sabores y las emociones que han definido la vida y obra de este notable maestro de la cocina.

—“
**"No puedes tener arte
 sin buena técnica
 y no puedes tener buena
 técnica
 si no tienes arte"**
 —

SOY COAHUILA: ¿Podrías contarnos sobre tus orígenes y el inicio de su camino en la gastronomía?

RODOLFO ONOFRE: Yo soy de Torreón, todo esto surge porque hay una persona muy especial para mí que era mi abuelo, él me llevaba mucho a su restaurante y ahí veía yo cómo preparaban los cabritos, el asado, además de muchos dulces típicos de la región y sobre todo la necesidad de comer bien. Yo era el más grande de mi casa, de mis hermanos, entonces yo era quien les preparaba de comer.

SOY: ¿Aprendiste a cocinar con tu abuelo?

RO: Yo empiezo a cocinar aprendiendo de él, centrándome básicamente en platillos como el asado, el cabrito en salsa y al pastor, cortadillos, que eran de la región norteña y sobre todo de La Laguna.

SOY: ¿En qué momento sales de Torreón?

RO: Yo quería ser biólogo marino, no pensé que la carrera de gastronomía se estudiara, entonces mi papá me dijo "eres bueno en la cocina, ¿por qué no vas a buscar una escuela?". Fuimos a Monterrey y encontramos una escuela, "Instituto Regiomontano de Hotelería", recuerdo que quedé impactado desde el primer momento en que llegué, así fue como cambió mi vida, si no hubiera encontrado esa escuela yo hubiera sido biólogo marino, manejando animales pero desde otra área.



SOY: ¿Fuiste el único de tus hermanos con la pasión de la gastronomía?

RO: Así es, tengo tres hermanos: uno es diseñador, otro arquitecto y el otro se dedica a los delfines y a las ballenas.

SOY: ¿Qué pasa después de que llegas a Monterrey a estudiar?

RO: Empiezo también a trabajar en el área hotelera, mi primer trabajo fue en el Hotel Ancira como lavaplatos, ahí empecé y combinaba el estudio al mismo tiempo. Yo siempre he sido muy inquieto y quería trascender, para lograrlo sabía que tenía que hacer cosas diferentes. No era solo estudiar y sentarme a esperar que llegaran las oportunidades, entonces para mí era trascender o nada.

SOY: ¿Tuviste algún otro empleo fuera del área gastronómica?

RO: No, siempre me dediqué a ese tema, desde lavaplatos, fui garrotero, ayudantedecocina, panadero, pastelero, encargado de montaje de buffets, decorador de los mismos haciendo esculturas en hielo, mantequilla, azúcar, caramelo y chocolate; luego pasé a línea de cocina: cocinero A, cocinero B y así

fuí creciendo.

SOY: Cuéntanos más de la relación con tu abuelo.

RO: Mi abuelo falleció hace algunos años, el contacto que siempre tuve con él fue a través de la cocina, nos teníamos una admiración mutua.

SOY: Al terminar de estudiar ¿qué siguió para ti?

RO: Me quedo en Monterrey y sigo trabajando. Se me dió la oportunidad de ir a Australia y a mi regreso obtengo un trabajo en Torreón, me encargo de diseñar los planes de estudio y el desarrollo de la materia; al poco tiempo regresé a Nuevo León para trabajar en el lugar donde había estudiado, es donde empiezo a desarrollarme en diferentes hoteles, restaurantes y centros de eventos.

SOY: Hay una historia muy especial que nos vas a contar: ¿Cómo llega Rodolfo Onofre a ser Chef en Los Pinos?

RO: Yo trabajaba en una Universidad muy importante de México en el área gastronómica y hotelera, en una ocasión recibí una llamada en la que me dijeron que me estaban recomendando para ese puesto. Pensé que era una broma,

porque me habló la señora Martha Sahagún, esposa de Vicente Fox, y nunca te esperas que te hablen para una entrevista así, sentí que me estaban vacilando hasta que me dí cuenta que era algo real, en ese momento empecé a tener contacto con ellos. Me habían recomendado, por medio de otra chef que se llama Paty Ortiz; buscaban un chef que tuviera ciertas cualidades que al parecer yo las cubría.

SOY: ¿Cuáles son esas virtudes que has tenido a lo claro de tu trayectoria?

RO: Soy muy leal, me considero una persona muy profesional, no me gusta faltar; tengo compromiso, conocimiento y soy alguien confiable.

SOY: ¿Cómo era tu día a día siendo chef en la casa del presidente?

RO: Muy ajetreado, es un trabajo de mucha presión en la que sentía mucha responsabilidad. Al principio en los primeros meses no me cabía en la cabeza, no reaccionabas sobre qué estaba haciendo y dónde estaba, pero me dije "vas a ser parte de una historia" al ser la persona que alimentaba al presidente y se encargaba de poner en alto a México y la seguridad gastronómica estaba en mis manos.



SOY: ¿Cuánto tiempo perduró esa experiencia?

RO: Yo estuve entre tres y cuatro años con Vicente Fox, él siempre fue mi jefe directo, sale de la presidencia y sigo con él, después regresé a Saltillo para abrir un proyecto pero vuelvo nuevamente para seguir con los demás presidentes, atendía todos los eventos diplomáticos hasta apenas hace dos años, cuando inició la pandemia.

SOY: ¿Qué fue lo que trajo consigo ese parteaguas en tu carrera?

RO: Se presentaron nuevas oportunidades y es importante aprender a cerrar ciclos, profesionalmente me desarrollé de una gran manera que no muchos tienen el alcance de poder lograr. Siempre fui muy íntegro sin ninguna mala referencia, pero también ya sentía la necesidad de crear algo nuevo, por eso estamos aquí en Kapú, en Saltillo.

SOY: ¿Por qué la decisión de no continuar en la Ciudad de México u otro lugar?

RO: "Nadie es profeta en su tierra", anduve por muchos lugares demostrando mi gastronomía y forma de cocinar, creo que los coahuilenses tenemos talento y podemos mostrar lo que somos; en mi caso a través de la cocina, por eso quise regresar aquí y darles un poquito de mí a todos.

SOY: ¿Cómo llegaste a recorrer distintas partes del mundo?

RO: Para Australia llegué por un programa de estudio en Sydney, para seguirme profesionalizando, ahí empecé a desarrollarme en ciertos cruceros y cruceros, pero antes de eso estuve en República Dominicana, Panamá, Costa Rica, ya me había movido por otros lugares.

SOY: ¿En qué punto consideras que estabas en la cúspide de tu trayectoria?

RO: Creo que nunca se está en la cima, cuando sientes eso es cuando más cuidado debes de tener, nunca me he sentido más que alguien más, pero yo creo que no cualquier persona puede decir que fue chef del presidente, me quedo con esa experiencia. Ahorita estoy en otra etapa de mi vida, donde tenemos un proyecto diferente, estoy en otra fase de mi vida pero no por eso he dejado de ser el Chef Onofre, una de las cosas que más debemos tener en cuenta es la humildad, creo que mi experiencia de vida y el ejercicio de la gastronomía puede ayudar a los jóvenes a motivarse y a ver que las oportunidades son para todos, yo no vengo de un gremio de chefs selectos o de una familia de mucho renombre, vengo de una donde nos inculcaron valores, el trabajo, disciplina, compromiso y nos enseñaron a ser leales. Soy fiel creyente de que el trabajo bien hecho te pueden llevar a muchos lugares.

SOY: ¿En qué lugar pones este momento de tu vida?

RO: Lo pongo en el número 1, porque he conocido gente maravillosa, mi madurez personal y laboral es diferente, me

siento realizado.

SOY: ¿Por qué elegir Saltillo?

RO: Esta ciudad tiene mucha oportunidad de crecimiento gastronómico, la gente siempre dice que Saltillo es una plaza muy difícil, lo que yo creo es que Saltillo sabe lo que quiere y es selectivo. Dentro de los desafíos que hay aquí es la competitividad, la cercanía con Monterrey hace que la gente elija un buen restaurante allá, yo quiero que la gente al pensar en uno de ellos, piense en Saltillo, no solo en el mío sino en toda la oferta que existe.

SOY: ¿Cuáles son las estrategias que utilizas en esta ciudad?

RO: Tienen mi esencia de años, he aprendido a acoplarme, si no te adaptas no creces, si esto no tiene un enfoque, no te lleva a nada.

SOY: ¿Ha cambiado algo en tu pasión por la cocina?

RO: No, el día que eso pase creo que me voy a dedicar a otra cosa, pero no lo creo, no sé hacer nada más que no sea la cocina, soy una persona que le gusta dar, no estoy acostumbrado a recibir; nos dedicamos a la hospitalidad y al servicio. A veces la gente me dice lo maravilloso que debió haber sido el cocinero del presidente, pero yo les digo que para mí si entra el presidente o cualquier otra persona, es lo

Focus

mismo para mí.

SOY: ¿Algo sobre las anécdotas en la casa del presidente?

RO: Me tocaron muchos eventos y reuniones, me quedo con los detalles que viví al ser parte de ellos, tuve la fortuna de conocer muchos artistas y personalidades, de México y otras partes.

SOY: Al mirar atrás en tu larga carrera ¿qué es lo primero que piensas?

RO: Jamás he dicho “no se puede”.

SOY: ¿Tu mayor inspiración?

RO: El Chef Antonio Márquez, un gran amigo de un restaurante de Monterrey que fue de los primeros que me abrieron las puertas, esta ha sido una carrera de mucho sacrificio e incluso mal remunerada, es más la felicidad que te da el atender, servirte un plato, sacarte una sonrisa y generar experiencias.

SOY: ¿De qué forma llegas aquí, a Kapú?

RO: La comida es la que te abre puertas, llegó aquí por amigos parrilleros, uno de ellos es dueño de este restaurante, entonces la comida siempre me atrajo contactos.

SOY: ¿Cuál es tu mirada hacia el futuro?

RO: Tener un grupo de restaurante consolidado, enfocado en la buena gastronomía y sobre todo en el buen servicio, impulsando principalmente a todos los que conforman nuestro comercio local, tenemos mucha cultura gastronómica alrededor y hay que potencializarla.



ININ



“El arte de argumentar en el ámbito legal”

Taller de litigación jurídica

- Taller personalizado
- Dividido en tres etapas
- Dirigido exclusivamente a alumnos de la carrera de derecho

Gratis

Informes:  844 103 1010

TRES CONSULTORES Estrategias para el éxito empresarial

Una de las estrategias financieras que Tres Consultores recomienda para ayudar a las empresas a alcanzar el éxito es **aprender a separar los ingresos de la empresa de los personales**, determinan un sueldo para los dueños de las empresas pues han detectado que es importante considerar este factor al trabajar con empresas familiares.

Para que se pueda gestionar eficazmente su flujo de efectivo y garantizar estabilidad financiera, se depende mucho de la vida o madurez de la empresa, ya que cuando es de nueva creación, es difícil generar proyecciones porque no es estable en los trabajos que se tienen, por otro lado, cuando son empresas establecidas es más fácil realizarlas, pues ya tienen definidas sus cargas de trabajo.

Estos consultores ayudan a sus clientes a **optimizar sus estructuras de costos y gastos** realizando un recorrido de la mano de los dueños por las empresas, que sean ellos mismos quienes expliquen todos los procedimientos para poder hacer un estudio de los procesos que tienen y determinar en cuáles existen áreas de oportunidad

En cuanto a la planificación fiscal, en Tres Consultores la desarrollan con en base en las necesidades de cada cliente, siempre se les pide la mayor comunicación posible sobre hacia dónde quieren llevar la empresa y sus objetivos personales, para de esa manera hacerles un traje a la medida, siempre buscando el **mayor ahorro posible**

Cuando se buscan factores de financiamiento externo hay diversos factores a analizar, principalmente, el interés; los costos de comisiones y las condiciones de pago anticipado, por lo que la recomendación de Tres Consultores es que sea bancario para generar historial crediticio.

Los beneficios de implementar sistemas de gestión financiera y contable eficientes en una empresa se ven reflejados en una mayor productividad y aprovechamiento de los recursos

Para que las empresas puedan establecer metas financieras realistas y puedan progresar, **Tres Consultores busca conocer los objetivos** de estas y elaborar un plan que les dirija hacia esos propósitos, siempre siendo conscientes de las capacidades de cada cliente, que pueden tener la seguridad de que se hará un exhaustivo análisis para apoyarles al máximo en la áreas de oportunidad encontradas.





TRES CONSULTORES

¡Expertos en Transformación Empresarial!

¡Tres Consultores tiene la clave para desbloquear todo su potencial!
Nuestros servicios profesionales abarcan:

- ✓ **Consultoría legal, contable y empresarial**
- ✓ **Recursos humanos**
- ✓ **Capacitación en ciencias aplicadas.**

No te conformes con menos. ¡Contáctanos hoy mismo
y prepárate para el éxito!

LLÉVELE CONCEPT STORE

Los artículos favoritos

Para ofrecer los productos más destacados de temporada, **Llévele Concept Store se actualiza conforme a la moda**, identificando los eventos y fechas importantes de cada mes para poder hacer una mejor selección de artículos, eligiéndolos con base en los criterios que las tendencias dictan.

La sucursal mantiene variedad en su inventario durante todo el año ya que siempre están monitoreando su mercancía y atendiendo las peticiones/propuestas de los clientes, eso es importante para el proceso de búsqueda y adquisición de nuevos productos. Además de conocer a profundidad cómo se mueve el mercado, para luego asegurar tener cosas de **calidad, pero con excelentes precios**.

Las tendencias son las que marcan la pauta por completo, pero todo es importante y en Llévele se trata de darle el mismo valor a todos los gustos en su publicidad y exhibición, por lo que los artículos favoritos de Llévele Concept Store son aquellos que serán muy **especiales para los clientes**.



TENEMOS EL
**DETALLE
PERFECTO**
QUE ESTÁS
BUSCANDO

- Regalos.
- Ropa y Accesorios.
- Dulces importados.
- Perfumes.
- Suplementos.
- ¡Y mucho más!

HORARIOS:



LUNES A VIERNES:

10:00 a.m. a 1:30 p.m.
y de 3:00 p.m. a 7:00 p.m.



SÁBADOS:

10:00 a.m. a 2:00 p.m.



844 598 7951



Mariano Abasolo #3194,
Saltillo, Coahuila, Mex.
(Entre Brasil y Las Américas)

MI CASA INTELIGENTE SERVICIOS DE DOMÓTICA

La tecnología de “Mi Casa Inteligente” que está transformando hogares.

La historia de Mi Casa Inteligente se remonta antes de la pandemia, cuando al Ing. Alejandro Willars le surgió la idea de abordar las necesidades de implementación de tecnologías para el hogar, especialmente en el ámbito de la domótica, como interruptores inteligentes y asistentes de voz.

Sin embargo, la disponibilidad de servicios especializados en domótica en Saltillo era limitada, lo que llevó a la adquisición de una franquicia con sede en Monterrey y su establecimiento en la ciudad durante el periodo de confinamiento, brindándoles valiosa experiencia en el negocio. Fue en 2020 cuando oficialmente lanzaron la marca “Mi Casa Inteligente” y expandieron sus operaciones con ventas en línea a través de múltiples canales y redes sociales, lo que resultó en un aumento significativo en los servicios de instalación en la localidad.

El objetivo principal de la empresa es posicionarse como la marca líder de domótica a nivel nacional, basando su operación en valores fundamentales como la responsabilidad, la innovación, la integridad y el compromiso con un servicio de calidad.

En cuanto a las tecnologías que emplean para automatizar los hogares de sus clientes, cuentan con una amplia gama de opciones desde los primeros días de “Mi Casa Inteligente”. Sin embargo, su enfoque principal se centra en el uso de aplicaciones como Smart Life o Tuya, que permiten

el control centralizado de todos los dispositivos desde una sola plataforma, ofreciendo precios accesibles para cualquier hogar. Inicialmente, los dispositivos Wi-Fi fueron populares debido a su conectividad directa a los routers, pero a medida que aumentaba el número de dispositivos, surgieron problemas de saturación de red. Para abordar esto, se recomienda el uso de HUBs o Cerebros de ZigBee para evitar congestiones y mantener las escenas incluso sin conexión a Internet.

Además de ofrecer servicios para hogares residenciales utilizando sistemas como Control 4, Lutron, Insteon, Savant y SONOS, adaptándose a las necesidades específicas de cada cliente, la domótica que proporcionan ofrece una amplia gama de beneficios. Entre ellos se destaca el ahorro de energía, al permitir el control remoto de dispositivos desde cualquier ubicación para apagar luces, televisores y sistemas de clima, así como la automatización de rutinas diarias como encender luces y persianas a horas específicas, lo que proporciona comodidad al usuario.

En términos de seguridad, la domótica permite el monitoreo en tiempo real del hogar mediante cámaras, el control de acceso con cerraduras inteligentes y la recepción de notificaciones de visitantes a través de videoporteros. También mejora el confort al proporcionar sistemas de sonido multizona, control de televisores, cobertura de Wi-Fi en todo el hogar y gestión de sistemas de clima y persianas desde el celular

Para satisfacer las diversas necesidades de sus clientes, Mi Casa Inteligente ofrece una amplia gama de servicios que incluyen seguridad, iluminación, comodidad, multimedia, ahorro de energía, comunicaciones y más. Su principal distinción en el mercado radica en su enfoque integral de productos y servicios, ya que se comprometen con el cliente desde el inicio del proyecto hasta su finalización, incluyendo servicios de mantenimiento continuo, a diferencia de otras empresas que pueden ofrecer servicios de domótica de manera secundaria.

Además, la empresa se adapta a las necesidades individuales de cada cliente, habiendo trabajado en una amplia variedad de proyectos, desde viviendas pequeñas hasta proyectos residenciales más grandes, así como en colaboración con constructoras inmobiliarias, hospitales, oficinas, restaurantes y agencias automovilísticas.

Para garantizar la satisfacción del cliente, Mi Casa Inteligente ofrece un sólido servicio de soporte técnico disponible las 24 horas del día. Además, se mantienen al día con los avances tecnológicos y se esfuerzan por mejorar continuamente, buscando siempre nuevos productos y capacitándose en diversas áreas de la domótica. Con una visión de expansión y reconocimiento a nivel nacional, la empresa cuenta actualmente con sucursales en Saltillo, Monterrey y Tulum, así como distribuidores en más de 8 estados de México.



LA SEGURIDAD DE TU HOGAR EN LA PALMA DE TU MANO



SOLUCIONES EN **DOMÓTICA**

- Control por celular.
- Automatizaciones para el hogar.
- Cámaras y alarmas de seguridad.
- Y mucho más.



Plaza Callas Local 29, blvd. Venustiano
Carranza #5945, Col. Rancho de Peña,
C.P. 25210, Saltillo, Coah. México.



Mi Casa Inteligente



Alejandro Willars Calleros

CEL. 844 495 8379
TEL. 844 112 68 50

contacto@micasainteligente.mx www.micasainteligente.mx



OMEGA DENTAL

Consejos para el cuidado dental en casa con Omega Dental

Los dentistas de Omega Dental recuerdan la importancia de cepillarse los dientes con la frecuencia de 3 veces al día: después de desayuno, comida y cena; además de una extra cuando se ingieren más carbohidratos. Mientras que para asegurar una limpieza efectiva, sugieren hacer uso de la técnica de base, utilizando cepillos dentales del número 30 o 40 porque son de cerdas planas y son eficaces para el cepillado.

Se debe tener cuidado al lavarse los dientes puesto que el exceso de fuerza puede ocasionar sensibilidad dental e inflamación y sangrado de encías, ahí la importancia de realizar una buena técnica.

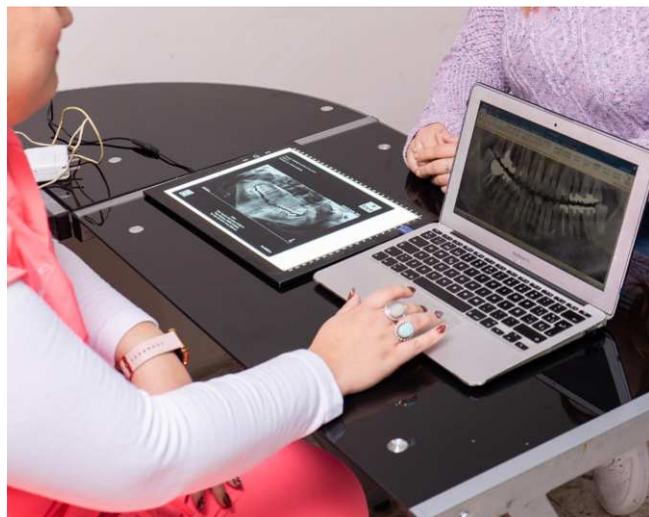
Por otro lado, aquí se recomienda el uso adecuado del hilo dental en la rutina diaria, ya que ayuda a mejorar a que no se acumule placa dentobacteriana y consigamos una mejor higiene bucal.

En cuanto a la salud bucal preventiva, los odontólogos de la empresa señalan a los alimentos altos en carbohidratos como los más dañinos para los dientes.

Para minimizar este daño, proponen hacerse una limpieza dental cada 3 o 6 meses y por supuesto hacer visitas periódicas a los dentistas de Omega.

Otro aspecto importante es el papel del enjuague bucal en esta rutina de cuidado, porque da un aliento sano y saludable, pero se aconseja usarlo una vez que ya se ha tenido la limpieza dental de 3 o 6 meses y que no existan problemas periodontales.

Estas han sido las recomendaciones que estos expertos hacen para el cuidado dental desde casa, incluyendo la importancia de asistir con frecuencia a Omega Dental.



¡TU EVENTO LISTO EN MINUTOS!

CONOCE NUESTRO

ESCENARIO MÓVIL

¡TU EVENTO LISTO EN MINUTOS!

NUESTRO ESCENARIO INCLUYE:

- Pantalla LED de 9 mts.
- Sistema de audio.
- Planta de luz industrial.
- Escenario para 20 personas.

¡ARMADO Y DESARMADO EN MENOS DE 2 MINUTOS!

ESCANEA Y CONÓCELO



ALCANCE
INNOVACIÓN • COMUNICACIÓN • VENTAS

¡PIDE TU COTIZACIÓN Y RÉNTALO HOY MISMO!



Calle Real #421 Col. Jardines Del Valle C.P. 25260 Saltillo, Coahuila.



Agencia Alcance Coahuila



844 726 9296



844 553 6067



CUPRA FORMENTOR TRIBE: 7 SEGUNDOS BASTARÁN PARA DESEARLO

LA ESENCIA DEPORTIVA EN EL CONFORT DE LA TECNOLOGÍA

Este modelo ha tenido una gran recepción y es una versión muy especial, pues es la primera exclusiva de los ejemplares deportivos de SEAT, que mantienen su esencia de incluir extra-equipos y dedicarse a elegantes decoraciones en tonos negros que además le dan un toque imponente y agresivo. El Cupra Formentor

Tribe resalta sus letras en color cromado para darle ese formidable carácter; también su parrilla cuenta con esos requerimientos y sus seguros rines de 19". Carrocería Negro Medianoche, asientos, pedacera y pedales especiales, en fin, estos son los detalles destacados de este gran modelo:

4 CARACTERÍSTICAS

1.- PANORAMA AL FUTURO

Techo panorámico eléctrico y barras portantes en color negro.



2.- TABLERO DIGITAL DE 10.25"

Tablero Digital de 10.25" para un interior que presenta tecnología segura, a través de detalles únicos y estilo inigualable.



3.- IMPULSO DEPORTIVO

Rin de 19" de aluminio en Copper con birlos antirrobo y tracción 4DRIVE.



4.- CONFORT

Asientos deportivos tipo cubo con la máxima comodidad y seguridad en tu trayecto. piel Nappa para una sensación envolvente.



¿SABÍAS QUÉ?

La línea CUPRA de SEAT tuvo sus inicios en el automovilismo en el año 1996, cuando se celebraba

el campeonato del "Mundo de Rallys", donde un Ibiza Kit Car se coronó con la victoria en la categoría "2 litros".



TE PREPARAMOS PARA EL CERTAMEN DE BELLEZA UNIVERSAL MEXICO

DEL 06 DE ABRIL AL 01 DE JUNIO

CURSOS Y CONFERENCIAS SOBRE:

- Nutrición.
- Emociones de la mujer.
- Finanzas.
- Preparación cultural.
- Emprendimiento.
- Pasarela.
- Pláticas sobre trastornos.
- Modelaje.

CORONACIÓN PARA 3 CATEGORÍAS:

TEENS
25 A 35 AÑOS

JUNIOR
36 A 46 AÑOS

SENIOR
47 A 57 AÑOS

LAS GANADORAS TENDRÁN LA OPORTUNIDAD DE
REPRESENTAR A COAHUILA
A NIVEL NACIONAL



Roberto Durán (Director Nacional),
Sofy Contreras, Gris Tovias y Claudia Gómez
(Coordinadora Nacional).



Sofy Contreras y Gris Tovias
(Directoras estatales Coahuila).



Lic. Jesús Peña
(Director de M&J Modelos y
patrocinador oficial del Certamen).



¡INSCRÍBETE AHORA!

☎ **844 100 1672**

☎ **844 350 93 47**



**Belleza Universal
México Coahuila**

Guía para armar tu rutina básica de skincare

La piel es el órgano más grande del cuerpo, por lo que darle el cuidado adecuado nos ayudará a sentirnos bien, sanos y jóvenes. Así que, si nunca has sido de las que se preocupa por qué se pone en la cara, el momento ha llegado.

Aquí te dejamos una guía para que puedas armar una rutina de skin care básica ideal para tu tipo de piel y para tu edad sin complicaciones, así como para que te familiarices con cada producto. Aunque ojo, recuerda que para garantizar mejores resultados, sobre todo si tienes afecciones en la piel, la recomendación siempre será que acudas con un experto.

1- La limpieza facial es esencial para cualquier tipo de piel y edad, realizándose por la mañana y por la noche. Se recomienda usar un jabón adecuado y retirar el maquillaje antes de dormir para mantener la piel libre de impurezas.

2- La exfoliación es crucial para limpiar los poros y eliminar células muertas y exceso de grasa de la piel. Se aconseja usar un exfoliante suave solo 1 o 2 veces por semana para evitar dañar la barrera cutánea..

3- El tónico es crucial después de la limpieza para regular la acidez natural de la piel y prepararla para la hidratación. Se sugiere comenzar a usarlo al aparecer las primeras arrugas.

4- El hidratante es esencial para mantener la piel hidratada, radiante y joven. Se recomienda usar un hidratante adecuado para tu tipo de piel, como el ácido hialurónico, y aplicarlo con el rostro húmedo para mejores resultados.

Nota muy importante que Anahi Flores, de Glam Bride Studio nos comparte: Hidratar y humectar no es lo mismo; hidratar es aportar agua a la piel para mejorar su capacidad de absorber humedad y nutrientes mientras que humectar es atrapar y retener la humedad para construir la barrera protectora natural que evita cualquier pérdida de agua.

5- Para la humectación busca la crema humectante adecuada para tu tipo de piel. La piel seca se beneficia de las cremas humectantes formuladas como la glicerina. Dependiendo de tu tipo de piel es el humectante que puedes ofrecerle

6- El protector solar es esencial en cualquier rutina de cuidado de la piel, independientemente del clima o la temporada. Protege la piel de los rayos UVA y UVB, previniendo daños y envejecimiento prematuro causados por el sol

Cuando se trata de la piel, menos es más. Es importante buscar lo que mejor funcione para ti con prueba y error. Mientras mantengas la piel limpia, hidratada y protegida del sol, no tendrás de qué preocuparte.



SERVICIOS



**Maquillista Profesional
con más de 9 años
de experiencia.**

 **844 442 3230**

 **@glambridestudio**

 **Glam Bride Studio**

Maquillaje Social

Maquillaje Nupcial

Maquillaje XV

**Matificación para
caballero**

Servicio de Cejas

Peinado Social

Peinado Nupcial

**Maquillaje con
aerógrafo**

Tendencias Primaverales

TRANSPARENCIAS

Transparencias en tejido blanco, un toque suave para destacar la belleza femenina con sencillez.



MANGAS

Una esencia romántica de temporada con mangas abullonadas



VOLUMEN

Exageración en el volumen superior para resaltar nuestro vestuario



Arma tu pasta

IL GIARDINO



@ilgiardino.slw

DOMINGOS DE BUFFET

¡COMPARTÉ EN FAMILIA!

RSVP. 844 688 4545

IL MERCATØ
GENTILONI



Mosere Café Gourmet

Casi 12 años de experiencia logrando un equilibrio único de calidad y el mejor servicio de café a las oficinas, empresas y áreas de trabajo en general.

¡Touch y disfruta tu café!



KALDI
15 a 25 personas

AISAN
50 a 70 personas



VITAZ
30 a 45 personas



KAYI
80 personas o más

SR.KIMONO

RESTAURANTE BAR JAPONÉS TEPPANYAKI



Blvd. Pedro Figueroa #2990, Plaza San Patricio
@srkimonosalttillo · 📞 844 688 1545 · 📞 844 340 7625

KAPÚ
STEAK & FISH

Kapú Steak & Fish

¡Disfruta de platillos y momentos inigualables!
Con los expertos de la parrilla, déjate cautivar con todo lo que tienen para ti



Chilindrinas de chicharrón prensado

El clásico de las carnes asadas, con el irresistible toque de Kapú, coronadas con chicharrón prensado, salsa verde y aguacate cremoso.

Esquite con tuétano

Perfecto como botana o entrada. Con limón y chile Tajín, con un toque de mayonesa de chipotle y queso cotija.



Tostada de atún

En zarandeado de ajo rostizado, acompañado de aguacate sobre maíz azul. Te encantará.

ALCANCE

INNOVACIÓN • COMUNICACIÓN • VENTAS

ENCUENTRA TODO LO QUE
BUSCAS EN NUESTROS



DIRECTORIOS WEB



DONDE ENCUENTRAS A LOS
ESPECIALISTAS EN SU ÁMBITO

 www.colegiossaltillo.com

 www.mascotassaltillo.com

 www.prepassaltillo.com

 www.baressaltillo.com

 www.universidadessaltillo.com

 www.restaurantessaltillo.com

 www.medicossaltillo.com

 www.bellezasaltillo.com

 www.talleressaltillo.com

 www.proveedoressaltillo.com

¿QUIERES APARECER EN ALGUNO DE NUESTROS DIRECTORIOS?

¡LLÁMANOS!

 **844 726 9296**  **844 553 6067**

Time Out Ticket



Camila en Saltillo

El esperado concierto tendrá fecha el próximo 21 de marzo.

Prepárense para una noche llena de romance y melodías inolvidables! La aclamada agrupación mexicana de música pop, Camila, regresa al escenario del Auditorio Parque Las Maravillas el 21 de marzo de 2024 a las 21:00 horas.

Después de una larga espera, los fanáticos podrán disfrutar de un espectáculo único que promete emocionar y cautivar a todos los presentes.

PRECIOS

(Aplican Cargos por Servicio):

Súper VIP: \$3,000
VIP: \$2,200
Oro: \$1,600
Plata: \$1,200
Mesas: \$1,200
Bronce: \$600
General: \$500

Los boletos adquiridos para la presentación originalmente programada para el 24 de noviembre serán válidos para esta nueva fecha del 21 de marzo de 2024. No es necesario realizar ningún cambio en los boletos.

¡No te pierdas esta oportunidad única de ser parte de un concierto inolvidable! Adquiere tus boletos cuanto antes y únete a Camila en una velada de música y emociones.



Venta de Boletos en JR Sombreros:

- Suc. Allende:** Calle Ignacio Allende 744, Zona Centro
- Suc. Padre Flores:** Padre Flores 222, Zona Centro
- Suc. Eulalio Gutierrez:** De Las Rosas, Los Geranios
- Suc. Plaza Sendero Sur:** Blvd. Antonio Cárdenas 4159

ANUNCIOS

LED Y

NEÓN
FLEX

Publimark®



Rafael Valenzuela 309,
Col. del Maestro, 34240 Durango, Dgo.



(618) 818 9882 (618) 455 0416
(618) 817 2722



gerencia@publimark.mx
atencionacliente@publimark.mx
atencionacliente2@publimark.mx

Explora Coahuila en Semana Santa

Un acercamiento a la ruta de los tesoros coahuilenses

Descubre **la magia de Coahuila** esta Semana Santa, ¡un destino lleno de historia y belleza! Desde sus impresionantes paisajes hasta sus encantadores Pueblos Mágicos como Parras de la Fuente, Cuatro Ciénegas, Arteaga, Candela, Múzquiz, Guerrero y Viesca, cada uno ofrece **experiencias únicas**.

En Parras de la Fuente, sumérgete en la cultura vinícola y explora su encantador centro histórico.

En **Cuatro Ciénegas**, maravíllate con el Valle de Cuatrociénegas y disfruta de actividades al aire libre.

Mientras tanto, en **Múzquiz**, explora su historia y cultura en sus museos y sitios históricos.

Arteaga te sorprenderá con su belleza natural, desde bosques hasta pistas de esquí.

En **Candela**, sumérgete en su tradición y heroísmo, mientras que en **Guerrero y Viesca**, descubre su encanto colonial y paisajes desérticos.

Pero la magia no termina ahí. En ciudades como **Torreón, Saltillo y Monclova**, encontrarás monumentos emblemáticos y una rica oferta cultural. ¡Explora los tesoros de Coahuila esta Semana Santa!



ARTEAGA TE ESPERA!

 LOTES CAMPESTRES EN EJIDO
"JAMÉ" EN ARTEAGA, COAH.

LOTES DISPONIBLES DE
1,200m²

PRECIO POR CADA LOTE
\$500,000.00

www.villasdeguadalupedesarrollos.com



**VILLAS DE
GUADALUPE**
DESARROLLOS CAMPESTRES



**ALTA
GAMA**
INMOBILIARIA

¿QUÉ TE PARECERÍA **TENER UNA CABAÑA**
LISTA PARA CUANDO LA NECESITES?



¡ESCANEA Y
CONOCE MÁS
EL PROYECTO

• **ADQUIERE UN TIEMPO
COMPARTIDO CON
RETORNO DE INVERSIÓN**

RETORNO ASEGURADO POR 10 AÑOS

2 TIPOS DE CABAÑAS

INVERSIÓN CABAÑA PREMIUM

✓ **\$275,000.00**

INVERSIÓN CABAÑA VIP

✓ **\$375,000.00**

Tu inversión incluye 14 noches al año
para uso propio.



C. Real 421, Jardines del Valle,
C.P. 25260 Saltillo, Coah.



844 553 6067

844 726 9296

Trends que triunfarán durante este 2024.

El rumbo del diseño es cambiante y este año se renuevan colores, tonos, tejidos, materiales y demás. Te presentamos los detalles que iluminarán cada espacio y conseguirán una gran atracción visual.

COCINA EN PARED

Diseñar una cocina en una sola pared es un desafío de ingenio. Equilibrar almacenamiento, funcionalidad y fluidez es clave. Evita saturar con armarios; las estanterías abiertas ofrecen una ruptura visual y oportunidades decorativas en un espacio funcional.



CROMADO

El cromado no es novedoso en el hogar, pero el estilo retrofuturista lo suaviza y curva en formas orgánicas en jarrones, mesas y lámparas. Estas piezas pulidas y reflectantes captan la luz y los colores circundantes, creando un efecto brillante y futurista.

EFEECTO 3D

Las piezas en 3D contrarrestan las elegantes pero delgadas siluetas del diseño midcentury o escandinavo. Se presentan en mesas de centro sólidas, objetos decorativos de piedra, butacas curvas y pantallas de lámparas estriadas orgánicas como la de la imagen.



tarmexico.com

Más de 18
destinos a
todo México



TAR
Aerolíneas



COMPRO,
VUELO
ME ACELERO

KAPU

— STEAK & FISH —

f @ /Kapu.slw



Déjate cautivar por
Nuestros Sabores

📍 Blvd. Rufino Tamayo 220,
Alpes Nte. Saltillo, Coah,

Reservaciones
☎ 844 136 51 47
☎ 844 677 77 11