

# Vida Hogar

## Vendimia de Ovalle

y la consolidación de la  
industria del vino del Limarí

---

El ABC del maridaje con pisco y vino

---

Las sorpresas de la Fiesta del Sol de San Juan

---

PROYECTOS DE CALIDAD, UNA BUENA INVERSIÓN



**ENTREGA INMEDIATA**



## PALMAS DE PEÑUELAS

Condominio Privado

CAMINO ANTIGUO A OVALLE 187 (ESQ. REGIMIENTO ARICA)  
COQUIMBO, IV REGIÓN

Fono: (51) 223 2101 • Cel: 6845 7669  
palmasdepenuelas@valleblanco.cl

Conoce nuestros proyectos en [valleblanco.cl](http://valleblanco.cl)

2 y 3 DORMITORIOS  
DESDE  
**UF 1.750**



SIN IVA



18 CUOTAS



DIVIDENDO POR  
ARRIENDO



PISCINA



QUINCHOS



VISTA REAL DESDE PALMAS DE PEÑUELAS

Consulte en Sala de Ventas la bases de esta promoción.

Las imágenes, ilustraciones y textos contenidos en este documento fueron elaborados con fines ilustrativos todas las dimensiones contenidas en él son aproximadas, no constituyen necesariamente una representación exacta de la realidad. Su único objetivo es mostrar una caracterización general del proyecto y no cada uno de sus detalles. Lo anterior se informa en virtud de lo dispuesto en la ley n° 19.496.



Otro proyecto de  
**Valle Blanco**  
Inmobiliaria

# Contenidos

4

## ENTREVISTA

Vendimia de Ovalle y la consolidación del vino de Limarí.

8

## TURISMO

Las sorpresas de la Fiesta del Sol 2017.

10

## VITRINA

Escolares 2017: De vuelta a clases con estilo.



11

## BELLEZA

SOS: Al rescate del pelo tras el verano.

12

## DECORACIÓN

6 tendencias para renovar tu escritorio.

14

## GASTRONOMÍA

El ABC del maridaje con pisco y vino.

16

## ARQUITECTURA

El auge del mercado de oficinas.

18

## SALUD

¿Funcionan los afrodisiacos?



20

## AUTOS

¿En qué fijarse al comprar un auto familiar?

22

## SOCIALES



# Fiesta de la Vendimia de Ovalle

## y la consolidación de la industria del vino del Limarí

En poco más de veinte años el valle de Limarí pasó de ser una zona tradicionalmente pisquera a concentrar el 83% de la superficie plantada de uva vinífera de la región e instalarse como destacado productor de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah y Pinot Noir de alta gama y con denominación de origen. Hoy Ovalle busca capitalizar los logros de esta industria y reclamar esa identidad para consolidarse como destino turístico a nivel nacional e internacional y echar andar una cadena valor para las economías locales.

El próximo sábado 25 y domingo 26 de febrero la Plaza de Armas de Ovalle, capital de la provincia de Limarí, se vestirá de gala para la realización de una nueva versión de la ya tradicional Fiesta de la Vendimia, evento que reunirá a las viñas más importantes de la región. Se trata de un evento que da el puntapié inicial a las celebraciones de la cosecha de uva en toda la zona centro norte del país.

La Vendimia de Ovalle se realiza el último fin de semana de febrero desde el año 2005 y anualmente recibe a más de 30 mil personas. Su objetivo principal, según explica el alcalde Claudio Rentería

es promocionar la actividad vitivinícola del valle del Limarí en su conjunto, como un atractivo agro-turístico, destacando los atributos que esta zona posee en la producción de vinos, piscos y productos típicos.

*"Esta festividad es muy importante, porque ponemos en valor uno de los productos más característicos de nuestra zona, como es el vino. Tenemos el orgullo de contar con viñas que han sido premiadas, tanto a nivel nacional, como internacional y eso debemos destacarlo y una de esas instancias para hacerlo es la Fiesta de la Vendimia",* indica el jefe comunal.

La autoridad agregó que *"lo que se busca es mostrar los productos con denominación de origen de la comuna, como el vino y el pisco, convirtiéndonos en un espacio para que productores locales, artistas y comerciantes exhiban su trabajo antes los asistentes y turistas"*, sostuvo el alcalde Claudio Rentería.

Esto, porque en la fiesta están las viñas locales Tabalí, Tamaya, Ocho Tierras, Dalbosco y Soler, así como los piscos Mal Paso, Ovalle y Capel, el pajarete Vendimia del Desierto y las cervezas Atrapaniebla y Cruz del Sur. La actividad incluye la elección de reinas, la pisada de uvas, muestras

gastronómicas, clínicas de cocina, catas de vinos, la visita de enólogos, mixólogos, chef y otros profesionales.

Como toda Fiesta, contempla también espectáculos artísticos. En esta oportunidad se presentarán agrupaciones folclóricas y tropicales locales, a lo que se suma el sábado 25 la presentación de la banda nacional Villa Cariño, y el domingo 26 de febrero el encargado de hacer bailar al público será el cantante tropical Jordan.

**IMPULSO A LAS ECONOMÍAS LOCALES**

Eric Castro, encargado del departamento de Fomento Productivo del municipio local, destaca la relevancia de la Fiesta de la Vendimia, que realiza su 13° versión, pues “es un aporte para la economía local”, ya en el marco de la celebración se puede disfrutar de una muestra gastronómica de los distintos productos típicos de la zona como el vino, el pisco, el queso de cabra, el cabrito y el copao, “lo que permite que se consoliden como materia territorial del Limarí”.

“Lo que buscamos es alcanzar una conectividad de estos productos con valor agregado con nuestra materia prima y también con los lugares y destinos turísticos que Limarí ofrece, porque nuestra misión como capital provincial es abrir la puerta a los distintos valles que tenemos en la zona: Río Hurtado, Monte Patria, Punitaqui, Combarbalá para lograr ensamblar y consolidar una oferta de Limarí en su conjunto que podamos promover y difundir a nivel nacional”, afirma el funcionario municipal.

Esto, porque Eric Castro señala que el desarrollo turístico es uno de los principales ejes que buscan potenciar desde la Municipalidad de Ovalle, considerando a la experiencia como uno de los elementos importantes a fortalecer, ya que, según explica, significa la principal fuente de promoción de los destinos.

“Hoy los turistas buscan experiencias más que productos, y nosotros apuntamos a rescatar y poner en valor el patrimonio y las tradiciones de nuestro mundo campesino. La denominación de origen de nuestros

productos vino y pisco es un buen punto de partida, pues nos permiten atraer a los visitantes que quieren conocer el valle del Limarí donde se producen, pero una vez aquí tenemos que saber presentarles a los turistas todos los atractivos que como valle transversal tenemos, de cordillera a costa”, afirma Eric Castro.

El profesional agrega que el turismo es uno de los pilares fundamentales de desarrollo de las localidades rurales, “uno de nuestros ejes principales para poder fomentar y solventar todo lo que es la economía local; para ello estamos trabajando en diferentes íconos, particularmente en lo que es el Valle del Encanto, el Parque Nacional Bosque Fray Jorge, y los logros de la industria vinífera y pisquera”.

**RECONOCIMIENTO DE MARCA**

En las últimas dos décadas, la Región de Coquimbo ha realizado con éxito el tránsito de la exclusiva producción de uvas de mesa y pisqueras, a transformarse en una zona productora de vinos de calidad

# Una Familia Singular

**Roca Madre**  
Valle de Limarí  
Malbec  
Altura: 1.600mts  
Suelo: Roca Volcánica

**Talinay**  
Valle de Limarí  
Sauvignon Blanc  
Suelo: Ladera Calcaérea  
Distancia al mar: 12km

**Vetas Blancas**  
Valle de Limarí  
Chardonnay  
Suelo: Calcaéreo  
Clima: Frio Costero





**Payen**  
Valle de Limarí  
Syrah 90%  
Cabernet Franc 10%  
Viñas Viejas  
Suelo: Aluvial Calcaéreo

**Transversal**  
Valle del Maipo  
Cabernet Sauvignon 55%  
Valle de Limarí  
Syrah 35%  
Cabernet Franc 10%

**Talud**  
Valle del Maipo  
Cabernet Sauvignon  
Ubicación: Cordillera de la Costa  
Exposición: Sur  
Suelo: Ladera Coluvial

**Pedregoso**  
Valle del Maipo  
Cabernet Sauvignon  
Ubicación: Cordillera de la Costa  
Exposición: Sur  
Suelo: Ladera Coluvial

Te invitamos a visitar nuestra bodega y degustar nuestros vinos. Más información sobre los tours guiados en [www.tabali.com](http://www.tabali.com). Reservas: [kcarvajal@tabali.cl](mailto:kcarvajal@tabali.cl)

Encuentra nuestros vinos en tiendas especializadas, restaurantes y supermercados. Síguenos en:  



**TABALI**

## RECLAMANDO SU IDENTIDAD PISQUERA

Por su historia y tradición el Pisco es un producto emblemático de nuestro país y de nuestra zona. Según cálculos de la propia industria pisquera, ésta abarca 9.812 hectáreas y está integrado por 2.700 productores de uva pisquera, de los cuales un 89% pertenecen a la Región de Coquimbo y un 11% a la Región de Atacama. Estas regiones son las únicas productoras de pisco, sustentado en la Denominación de Origen legalmente establecida.

Sin embargo, en el imaginario colectivo nacional cuando se piensa en pisco se asocia inmediatamente al valle de Elqui. Esto, a pesar que esta localidad dejó hace años de ser la principal productora de uva pisquera, honor que hoy recae en el valle de Limarí, desde donde proviene el 75% de la materia prima para este producto.

Es por eso que una de los objetivos de esta edición de la Fiesta de la Vendimia de Ovalle es rescatar la identidad pisquera del valle del Limarí.

Así lo confirmó el encargado del **Departamento de Fomento Productivo de la Municipalidad de Ovalle** y organizador del evento, **Eric Castro**. *“La gente debe tener claro que el valle del Elqui fue un gran productor de uva hace diez años, pero hoy su producto es más de mesa que para el pisco, y es Ovalle quien en la actualidad alcanza el 75% de la producción de uva pisquera”*, precisó.

*“Es nuestra gran misión poder acompañar y complementar lo que el Elqui ha hecho hasta ahora, y posicionar a Limarí como un actor relevante de la industria pisquera a los ojos de los turistas y visitantes”*, agregó el funcionario municipal.

Eric Castro indicó que para eso están trabajando con la Asociación de Productores de Pisco, quienes participarán en la versión de la Fiesta que se realizará el 25 y 26 de febrero y gozarán de un lugar de privilegio para relevar sus productos. *“Hay mucho trabajo por hacer, estamos recién abriendo la puerta y queremos seguir integrando más productos que como la uva vinífera y la uva pisquera le otorgan un valor agregado a nuestro principal commodity que es la uva”*, precisó.

Las empresas productoras de Pisco y sus marcas son la cara visible de esta agroindustria en el mercado. Actualmente la industria está compuesta por 13 empresas elaboradoras de Pisco.

**María José del Fierro Prohens**, product manager de la **Sociedad Agrícola Hacienda Mal Paso y Cía. Ltda.**, valoró el potencial de la Fiesta de la Vendimia tiene como gancho del potencial agro-turístico para Pisco Mal Paso. *“Cada vez más las personas buscan una conexión con los orígenes de los productos que consumen, va de la mano potenciar tanto el tema industrial como el desarrollo turístico que se puede dar, en el caso de Mal Paso recibimos turistas los cuales tienen la posibilidad de conocer el proceso productivo y acceder a la sala de venta donde encuentran todos nuestros productos”*, explicó.

Consultada por las diferencias y ventajas del pisco del Limarí, la ejecutiva indicó que *“las características geográficas del valle lo hacen único, conocido por la calidad de sus cultivos y la excelencia en sus productos, Mal Paso es producido 100% con uvas propias del valle Limarí”*.



premium, de alto reconocimiento a nivel nacional e internacional.

Actualmente, cuenta con 25 viñas y aproximadamente 3 mil hectáreas productivas dedicadas a uvas viníferas -entre blancas y tintas-, de las cuales el 83% se concentran en el valle de Limarí. De esas 25 viñas, son quince las que exportan sus productos, siendo Viña Tamaya y Viña Tabalí, ambas de la comuna de Ovalle, las que encabezan estos envíos. Datos que hablan del liderazgo que esta zona ha alcanzado en el último tiempo.

Más aún, en poco más de veinte años, Limarí ha alcanzado un auge vitivinícola debido a la gran calidad y marcada identidad de sus productos, muy distintos a los de la zona central y centro sur del país. Hoy, la zona ha conseguido instalarse como destacada productora de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah y Pinot Noir, todos de calidad premium.

Pese a todo ello, a diferencia de otras regiones vitivinícolas del país, como Aconcagua, Colchagua o Casa Blanca, Limarí no ha logrado desarrollar asociado a



este reconocimiento el llamado turismo de viñas o enoturismo, que constituye un importante apoyo al reconocimiento y fidelización de las marcas, puesto que, como aseguran los expertos, el vino no se vende sólo por su calidad sino también gracias a la imagen del país o zona que lo produce, y el turismo es una de las mejores maneras de asociar una imagen con la que reconocer las viñas locales.

Para Pablo Muller, gerente general Viña Tabalí, instancias como la Fiesta de la Vendimia de Ovalle permiten reforzar los vínculos entre la industria vinífera y el turismo, alianza que no puede sino reportar beneficios para ambas partes.

*“El Limarí tiene hoy una industria como la pisquera que es emblemática, pero que comunicacionalmente está más asociada al valle de Elqui, porque históricamente las compañías pisqueras han marketeado el Elqui asociado el pisco, y en ese sentido el Limarí ha estado un poquitito en la sombra.*

*En vista de ello, el vino claro que se puede transformar en la cara visible del valle, en que Limarí sea conocido por su industria vitivinícola y creo que esa es una de las gracias que tiene el vino, que cuando hay proyectos como Viña Tabalí que produce vinos de alta gama, potencian zonas”,* explicó el ejecutivo.

*Y agregó: “Yo creo que todas estas actividades que se hacen alrededor de la industria del vino, como la Vendimia, llevan a potenciar y dar su sello al valle de Limarí, y en este caso el vino puede ser el mejor embajador porque creo que es un lugar extremadamente cualitativo, que tiene un potencial tremendo todavía por descubrir”.*

Es que, no hay dudas, que el turismo a viñas y bodegas puede servir como el elemento diferenciador que permita al valle de Limarí desplegar todo su potencial turístico, sirviendo de gancho para el resto de los atractivos gastronómicos y naturales de esta localidad.

# UN PASO SOBERBIO

BRINDEMOS CON LO MEJOR DE LO NUESTRO EN ESTA VENDIMIA OVALLE 2017

/PISCOMALPASO 
 /PISCOMALPASO 
 @PISCOMALPASO

# La Fiesta Nacional del Sol celebra "Sueños de Libertad" en el Bicentenario del Cruce Sanmartiniano



Este año, la mayor celebración de la provincia argentina de San Juan rememora la gesta del Libertador José de San Martín en su Espectáculo Final, pero además apuesta fuertemente a los shows musicales con Maná, como plato fuerte. Carrusel del Sol, Feria y Espectáculo Final serán los núcleos de los cinco días de celebración sanjuanina.

La Fiesta Nacional del Sol (FNS) es la mayor celebración de la provincia trasandina de San Juan y una de las más importantes de Argentina por su enorme despliegue. Es un desarrollo técnico y artístico interanual que repercute en los más diversos ámbitos de la cultura sanjuanina. Es una enorme usina de trabajo y formación que año a año involucra a todos los sanjuaninos. Es por eso que más de 4.000 familias son parte directa de la FNS. Este año, la celebración girará en torno a los **"Sueños de Libertad"**.

Durante la última semana del mes de febrero, a lo largo de cinco días los sanjuaninos y los turistas que llegan a San

Juan, disfrutan de los mejores shows locales, nacionales e internacionales en múltiples escenarios. La provincia brilla en la Feria y Exposición temática, el Carrusel del Sol y el Espectáculo Final.

En esta oportunidad, en el show internacional destaca Maná, quienes tocarán en la noche de cierre de evento, el 24 de febrero. El 21 de febrero hará lo propio Abel Pintos; el 22 de febrero será la noche popular a cargo de las bandas Sabroso y Ráfaga; mientras que el 23 el rock será la estrella, y se harán presentes Kapanga y Ciro y Los Persas.

La #FNS comienza varios meses antes

con dos importantes certámenes. Por un lado la elección departamental de las candidatas a #ReinaNacionaldelSol y la selección de músicos sanjuaninos de cada departamento en el certamen #Revelaciones. A su vez se promueven las actividades de la Fiesta en los meses previos, con escenarios itinerantes de #SanJuanySuMusica, por distintos puntos de la provincia de la mano de músicos locales.

En la #Feria, que se extiende durante 4 días y con la que da comienzo la FNS, se exhibe gastronomía regional, costumbres, turismo aventura y las actividades económicas y culturales más importantes de la provincia.



Dentro de los múltiples escenarios de la #Feria, #SanJuanySuMusica es el espacio destinado a los músicos sanjuaninos. Éste será el espacio de presentación de los ganadores de #Revelaciones.

El #CarruselDelSol, reúne a los 19 departamentos y a las comunidades que conviven en esta tierra fértil, y se disfruta por la familia entera que llena las calles provinciales con la alegría del carnaval. Por último, el #EspectáculoFinal de la #FNS, con el escenario natural más imponente, reúne a más de 100.000 personas en el Autódromo Eduardo Copeello. Es un evento de primer nivel con un importante show artístico, que le da a la #FNS la excelencia que la destaca. Este año contará con más de 450 artistas en escena que incluyen acróbatas, bailarines y actores. La Gran fiesta concluye

con la elección de la #ReinaNacionalDelSol, quien será la representante de la provincia de San Juan durante el transcurso del año en toda Argentina.

## VUELO BINACIONAL



## FIESTA NACIONAL DEL SOL 2017

### INCLUYE

- Pasaje Aéreo La Serena - San Juan, ida y vuelta
- Hotel y todos los Traslados
- Entradas a la feria y los Shows de Kapanga, Ciro y los Persas y Maná
- Entradas a Espectáculo Final

SALIDA 23/02  
REGRESO 26/02



DESDE U\$D 630

Sólo Pasaje Aéreo + Traslados In/Out U\$D 330 IMP INCL

DÓNDE COMPRAR ESTE PAQUETE

AGENCIAS



TURISMO DELFINES LTDA

Teléfono: 51 2223624 / +569977218818  
info@turismodelfines.com  
www.turismodelfines.com

TURISMO MIRADOR

Teléfono: +56512560640  
wilson@viajesmirador.com  
www.viajesmirador.com

ITRAVEL.CL

Teléfono: +56512224350  
operaciones@itravel.cl  
www.itravel.cl

# Vitrina Escolares 2017

## De vuelta a clases con estilo

El regreso al colegio supone la elección de artículos que acompañarán a nuestros niños y niñas durante todo el año, por lo que es fundamental al momento de elegir mochilas, estuches, loncheras y otros accesorios considerar la funcionalidad el diseño y ergonomía, de modo de facilitar tanto la experiencia escolar como los estudios.



**Caja Colación Dos Pisos**  
\$3.490  
Disponible en Casa Ideas



**Set Lonchera Soy Luna con botella**  
\$3.990  
Disponible en Ripley.cl



**Escritorio y Silla Ergovida B201**  
Azul, Rosa y Gris  
\$79.990  
Disponible en Falabella.cl



**Mug de Vidrio 475 ml LifeFactory**  
Múltiples colores  
\$24.990  
Disponible en Paris.cl



**Horario Magnético**  
\$4.990  
Disponible en Casa Ideas



**Apple iPad Mini 4 32GB**  
Gold, Silver, Space Gray  
\$329.990  
Disponible en Reifstore.cl y Multitiendas



**Sony Walkman® NWZ-E383**  
\$39.990  
Disponible en Sony.cl



**Mochila Xtrem Hard Roller 732**  
Sequins Menta  
\$39.990  
Disponible en Saxoline.cl



**Mochila Eastpak Padded Pak'r**  
Camouflage  
\$52.990  
Disponible en Ripley.cl



**MegaPack Xtrem 735 Frutilla Fucsia**  
Mochila + Lonchera + Bolso deportivo + Estuche  
\$27.990  
Disponible en Dafiti.cl

# SOS:

## Al rescate del pelo tras el verano

Las vacaciones son las mejores amigas contra el estrés, pero las peores enemigas para el cabello, que sufre por la excesiva exposición solar, la sal del mar o el cloro de las piscinas, el viento que lo enreda y el mismo calor que hace que ser reseque. ¿Qué hacemos ahora para recuperarlo?

El mar, el viento, el sol... todo aquello que disfrutamos tanto durante las vacaciones, llegado marzo nos damos cuenta de que han pasado la cuenta a nuestro cabello. Es que los rayos UV, el cloro de la piscina, el salitre del mar y el viento resecan el pelo, lo cambian de color, le hacen perder su brillo y suavidad, especialmente a los tinturados o con mechas. Nos encontramos entonces en marzo con una melena reseca, con las puntas abiertas, débiles y quebradizas, con un color pajizo, sin brillo, áspera al tacto... En definitiva, un desastre de pelo que queremos recuperar cuanto antes. Pero ¿cómo? Hay que te lo explicamos en 7 sencillos pasos:

**1. ACUDE A TU PELUQUERÍA DE SIEMPRE.** Todos los estilistas y peluqueros coinciden en que el primer paso y obligatorio es sanear las puntas, cambiar de corte de pelo, si quieres empezar la temporada con nuevo look, recuperar tu color habitual o las mechas, o aplicarte algún tratamiento específico, que puede ser uno de hidratación que contenga ácido hialurónico, para reparar el cabello dañado.

**2. TRATAMIENTO EN CASA.** Si no quieres o no puedes visitar el salón de belleza, en casa también puedes seguir algunas sencillas pautas para recuperar tu pelo tras el verano, pues un tratamiento nutritivo antes del lavado, un champú reparador y una mascarilla de brillo pueden ser tus mejores aliados.

Para el tratamiento nutritivo antes del lavado, se aconseja calentarlo entre las palmas de la mano y extenderlo, sólo por medios y puntas, masajeándolo suavemente. Luego, se peina para distribuirlo de forma regular. Asimismo, los especialistas advierten que después del lavado, hay que desenredar el cabello con mucho cuidado, pues está muy sensible y el agua hace que se rompa con más facilidad. Y por supuesto, para que las mascarillas devuelvan la nutrición y la hidratación, basta con dejar la mascarilla 10-15 minutos. Pero el tip de los profesionales es aplicarla en seco.

**3. APLICA SIEMPRE DESPUÉS DE CADA LAVADO ACONDICIONADOR** de medios a puntas. Y dos veces a la semana, sustituye el acondicionador por una mascarilla reparadora.

**4. EVITA USAR SECADORES Y PLANCHAS,** pues tienden a resecar el cabello. Siempre que puedas seca el pelo al aire libre.

**5. USA ACEITE O SÉRUM.** Este producto es un gran aliado para que tu pelo recupere su hidratación. Elige la fórmula que más te guste y úsala en las puntas, sobre el cabello seco o mojado.

**6. ENJUAGA TU PELO CON AGUA FRÍA.** Un truco casero y sencillo para que tu pelo brille más es finalizar el lavado aclarando

con agua fría, tanto como puedas aguantar, o echarte un chorrito de vinagre en el aclarado final.

**7. NO DESCUIDES TU ALIMENTACIÓN.** Una dieta variada y equilibrada es fundamental para que tu pelo muestre un aspecto sano.



### SOLUCIONES NATURALES

#### MASCARILLA DE ACEITE DE OLIVA Y MIEL

Calienta medio vaso de miel hasta que quede líquida y mézclala con un vaso de aceite de oliva, luego aplícalo sobre el cabello húmedo desde la raíz a las puntas y déjalo actuar durante media hora, envuelto en una toalla. Después enjuaga minuciosamente el pelo hasta eliminar todos los restos, se puede complementar este lavado con champús especializados para lograr el resultado perfecto.

#### HIDRATANTE DE HUEVO Y MIEL

Dependiendo de la cantidad de pelo que tengas (y del daño), toma uno o dos huevos y añade tres cucharadas soperas de miel. Mezcla bien y aplica sobre el cabello. Luego coloca una gorra de plástico y deja que actúe por media hora. Después de ello, lava con los champús y acondicionadores habituales. Si deseas un poco más de hidratación (no te vendrá para nada mal), puedes añadir una cucharada de aceite de coco y una de almendras.

# 6 tendencias para renovar tu escritorio

Con unos pequeños cambios y algunos accesorios puedes transformar tu espacio de trabajo, ya sea en la oficina o en la casa, y hacerlo más personal, de modo de empezar el año laboral o académico cargada de energía.

Llega marzo y con él el principio de un nuevo año laboral o académico, y una buena forma de hacerlo con estilo y cargada de energías positivas, es personalizar tu escritorio.

Sea éste tu puesto de trabajo, donde pasarás alrededor de 40 horas por semanas por las próximas 45 a 50 semanas, o el lugar donde estudias o trabajas en casa, que ocupará también buena parte de tu tiempo en el futuro, es importante que sea un espacio agradable y, en la medida que sea posible, a tu gusto y estilo, cuidando siempre que sea prolijo y ordenado.



marcar la diferencia entre un escritorio aburrido y uno que te estimule a trabajar.

Lo primero que debes hacer es eliminar todo aquello que quite luz a tu mesa de escritorio. Se acabaron por ejemplo las maderas oscuras y los libros y papeles apilados ¡Lo mejor es optar por espacios abiertos, diáfanos, y en tonos claros!

A continuación te entregamos unas simples y económicas ideas que te permitan imprimir tu sello y que pueden

## LÁMPARAS.

Indispensables en un lugar de trabajo y creación, las lámparas de escritorio nos permiten trabajar cómodamente a cualquier hora del día... o de la noche. Y lo entretenido es que el diseño que elijas será parte de la personalidad de tu escritorio, porque no es lo mismo una lámpara de cobre, liviana, moderna y chic, que una con pie de madera rústica, más sobria y elegante. Tú eliges.



## CORCHO.

Siempre tenemos notitas de recados pendientes, listas de cosas por hacer, recibos y pagos que a veces olvidamos en las gavetas. Así que para tener un sistema organizado en el que no volvamos a perder nada, podemos llevar un mural corcho a nuestra oficina y colocarlo encima de nuestro escritorio. La idea es decorarlo a nuestro gusto con cintas, fotos e imágenes que nos representen para así agregarle todos esos papeles importantes.

## GUIRNALDAS Y FOTOGRAFÍAS.

Una tendencia decorativa muy moderna es aprovechar la pared que queda justo delante del escritorio para colgar imágenes en formato polaroid o guirnaldas con mensajes motivadores, así el look de tu mesa de trabajo será mucho más personalizado y moderno. ¡Pruébalo!



### CANASTOS Y CAJAS.

Además de servir como contenedores y ordenadores para nuestras herramientas de trabajo, le darán un toque distintivo a nuestro escritorio. Puedes elegir cajas en los colores que has decorado el espacio o que combinen con los tonos de tus muebles de trabajo. También puedes optar por canastos de fibras naturales, de rejillas metálicas o de madera que de seguro van a dar un toque distinto a la ambientación.

Si quieres ser conservadora y recurrir a ideas más tradicionales de decoración puedes colocar portarretratos de tu familia, tu colección de tazas favoritas o algunas revistas y libros para consultar. Recuerda que tu lugar de trabajo debe ser siempre un reflejo de tu personalidad acorde a la política de la empresa, sin caer en excesos.



### UNA SILLA CON ESTILO.

Si quieres conseguir un espacio que se vea 100% luminoso y sin demasiados muebles, lo mejor que puedes hacer es optar por una silla de metacrilato, ¡le dará un toque súper chic a tu escritorio! Además conseguirás que la luz se reparta mucho mejor y el espacio lucirá mucho más limpio visualmente.

### FLORES Y PLANTAS.

Una sencilla forma de decorar tu escritorio es con la ayuda de flores y plantas. Además de que son lindas, ayudan a reducir el estrés y crean un ambiente de trabajo más relajado. Los cactus, ficus y helechos son buenas opciones. No requieren tanta atención y eliminar las toxinas presentes en el aire. Puedes optar por tener varias miniplantas y pintar tú misma los jarrones para explotar tu creatividad al 100% con los colores.



# A.QUÍ quiero vivir!

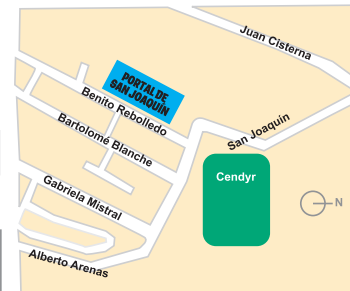


PORTAL DE  
SAN JOAQUÍN

140 M2 | 4 DORM. | 3 BAÑOS

DESDE 7.800 UF

CASA C - SUPERFICIE  
APROXIMADA 370 M2



BENITO REBOLLEDO, ESQ. PASAJE CASTUERA  
SAN JOAQUÍN - LA SERENA

Vende: Inmobiliaria Los Andes Ltda.  
Fonos: (51) 2321279 - 9 83151181 -  
(51) 2 134969 - 9 9 744 4940

Sala de Venta:  
Benito Rebolledo  
Esq. Pasaje Castuera

# El ABC del maridaje con pisco y vino

Para ir preparándonos para la Feria de la Vendimia de Ovalle, que se celebrará el 25 y 26 de febrero en la Plaza de Armas de dicha ciudad, les entregamos algunas recomendaciones sobre la mejor forma de disfrutar las bebidas estrella de nuestra zona.

Según el docente de Gastronomía Internacional de INACAP La Serena, **Hugo Miculicich**, por maridaje se entiende simplemente la perfecta combinación de una bebida y una comida, con el único propósito de conseguir una percepción de sabores superior. *“El maridaje no es otra cosa que el matrimonio perfecto entre la bebida y la comida, el poder conjugar perfectamente estos dos sabores”*, afirmó.

El profesional, de origen peruano, explicó que en Chile, que es tierra de muy buenos vinos, todo el mundo sigue como principio rector el que las carnes rojas se acompañan con vino tinto, y los pescados y mariscos con vino blanco, *“pero estas reglas se han roto un poco, ya no está todo tan esquematizado”*, puntualizó.

Otra de las creencias populares más arraigadas, que el chef no comparte, es que el pisco, por su alto grado alcohólico, no sirve bien para acompañar comidas. Es por eso que tradicionalmente se prefiere usarlo como aperitivo o bajativo: en pisco sour, antes de la comida, y normalmente puro, después de la comida. Sin embargo, a juicio de Miculicich, los maridajes son posibles y agradables con este destilado, siempre y cuando el pisco se consuma moderadamente durante la comida.

*“El pisco sour y el ceviche son el matrimonio perfecto, sin lugar a dudas, pero el pisco es más que un aperitivo o bajativo, también puede ir acompañando cualquier comida, desde alitas de pollo con salsa barbacoa, o con cualquier tipo de carne asada o a la parrilla, porque el contraste sirve para limpiar el paladar del exceso de grasas”*, sostuvo el académico.

Miculicich agregó que *“el pisco va también muy bien con frutas y postres, como por ejemplo, con el suspiro limeño, que es muy dulce y empalaga muchas veces, por lo que se puede acompañar por un pisco puro, ya que hace un equilibrio en el paladar”*. El profesional indicó que el pisco tiene la cualidad de actuar como ‘limpia boca’, como se conoce en las cocinas, ya que refresca el paladar y permite seguir comiendo.

## ¿CÓMO CONSUMIR EL PISCO?

El chef Hugo Miculicich destacó que el pisco *“es un licor muy flexible, que se puede consumir puro y directo, pero para la gente que no puede tolerar la concentración alcohólica, sobre todo las damas, se puede manejar eso dándole un trago más sofisticado, porque va muy bien con cremas o con huevo para hacer un trago proteico, que son los llamados egnogs, que están muy de moda”*.

El académico de INACAP añadió que *“un buen pisco se puede tomar puro o con hielo, o con unas gotas de granadina. Además hace una muy buena mezcla con curazao, triple sec, y va muy bien con todos los cítricos. Hay infinidad de variedades de preparación y la gente se está arriesgando, tanto los mixólogos como el público consumidor”*, valoró.

Miculicich resaltó también que el pisco sirve para cocinar. *“Yo lo utilizo mucho como medio de flambeo, aromatiza mucho las comidas, lo trabajo también en postres, para hacer el suspiro limeño lo utilizo porque le da un realce”*, indicó.

## 5 TIPS PARA MARIDAR CON VINO

Al hablar de maridaje con vinos, los expertos coinciden en que atrás quedo la clásica fórmula de que los pescados deben acompañarse con vino blanco y las carnes con vino tinto. Es que la explosión de nuevas variedades de uvas, bodegas y vinos, sumado al creciente acceso a millones de recetas y al gran momento que vive la cultura gastronómica, han hecho más compleja pero también más entretenida la tarea de casar comidas y bebidas.

Aquí le damos algunos simples consejos, pero hay que remarcar que el maridaje, aunque existen ciertas normas y técnicas que se dan por supuestas, es al fin y al cabo, una cuestión de gustos.

### 1. PENSAR EN EL VINO Y LA COMIDA COMO CONJUNTO.

Los expertos coinciden en que siempre hay que buscar una sinergia, una armonía que funcione en nuestro paladar. Para ello hay que considerar los aromas/sabores y el peso/estructura de la comida y el vino.

### 2. ENTENDER LOS CONCEPTOS DE PESO Y EQUILIBRIO.

En los alimentos, el peso vendrá definido por las materias primas utilizadas para la elaboración del plato, la cantidad de grasas que tiene, la intensidad de los sabores de los diferentes ingredientes que lo componen e incluso la mayor o menor dificultad con la que los digerimos.

En el caso de los vinos, el peso vendrá determinado por el cuerpo y la intensidad de su sabor. Y esto, a su vez, vendrá definido por el contenido alcohólico, la concentración de taninos, el tipo de uvas utilizadas en su elaboración, el tiempo de maduración o la región en la que se ha producido el mosto.

En general, se suele decir que los blancos jóvenes son los más ligeros, seguidos de blancos más estructurados y blancos con fermentación en barrica. En ese mismo grupo se puede

incluir algunas variedades rosadas. Finalmente, los vinos de mayor peso serían, por orden, los tintos jóvenes, los crianza, reserva y gran reserva.

Con todos esos elementos en cuenta, a la hora de buscar el equilibrio entre el peso del plato y el del vino, se debe intentar que ambos tengan un peso similar.

### 3. PRIORIZAR LA FORMA EN LA QUE SE COCINAN LOS ALIMENTOS.

El peso de los alimentos no depende únicamente de los ingredientes utilizados, sino que influye mucho más la forma en la que se cocinan. Por ejemplo, no es lo mismo preparar un pescado o una carne a la plancha que hacerlo en un guiso o acompañarla de una salsa muy especiada. No es lo mismo servir un mismo alimento en frío o en caliente, etc.

### 4. REALIZAR MARIDAJES GEOGRÁFICOS.

Los especialistas aseguran que la naturaleza es muy sabia y hace que los vinos de alguna región determinada armonicen naturalmente con ingredientes y recetas de la misma zona. Así, por ejemplo, la mejor forma de comer un queso de cabra del Limarí es con un Chardonnay del mismo valle.

### 5. CONFÍA EN TU GUSTO PERSONAL

El maridaje de vinos es, principalmente, una cuestión de gustos. Al final, todo va a depender de nuestra propia experiencia y experimentación combinando sabores, colores, texturas y aromas. Sin embargo, hay una regla de oro: elige siempre un vino que te guste beber solo. Si el vino tiene la suficiente personalidad para proporcionarte placer por sí mismo, entonces solo te queda descubrir cómo puede combinar con tus platos favoritos.



## LA MEJOR ENTRETENCIÓN DEL VALLE DEL LIMARÍ



**OVALLE**  
CASINO & RESORT

*Todo lo que nos gusta!*





## El auge en la región del mercado de oficinas

En el pasado quedaron las oficinas céntricas y con infraestructura antigua, en la actualidad una decena de proyectos en La Serena y Coquimbo han apostado por trasladar estas unidades profesionales, comerciales y de negocios hacia la periferia, dejando atrás los tacos, la falta de estacionamientos y la escasez de terrenos disponibles.

De la mano del auge vivido por los proyectos energéticos y mineros en la zona y en todo el norte del país, en los últimos años el mercado de oficinas en la conurbación La Serena – Coquimbo experimentó también un inédito crecimiento.

De acuerdo al último Catastro Inmobiliario de la Cámara Chilena de la Construcción (CChC) La Serena son nueve las iniciativas existentes conurbación: Studio Office de JCE Inmobiliaria; Arenas Amunátegui y Arenas de Coquimbo de Inmobiliaria Proyecta; Terra Office de Terranorte; Portal Amunátegui y Portal Las Higueras de Inmobiliaria Norte Verde; Edificio Vita y Atrium de Inmobiliaria Terranostra; y Centro Empresarial de CPS.

Según el informe de la entidad gremial, de las iniciativas comerciales existentes en

ambas comunas, el 50% se encuentra en verde, el 33% está en fase de construcción y el 44% terminado. Siete de los proyectos se encuentran ubicados en La Serena y dos en Coquimbo.

Las iniciativas en conjunto suman más de 720 unidades, pero sólo tres de los nueve proyectos cuentan con unidades en arriendo, por lo que el stock disponible se calcula en 33%.

Para Mauricio Araya, presidente del Comité de Vivienda del gremio, el mercado de las oficinas ha dejado de ser emergente para consolidarse derechamente como una nueva unidad de negocios. *“Las oficinas aparecieron hace rato y ahora vemos con muy buenos ojos su arraigo en la conurbación, pues se necesitan servicios”,* expresó en directa alusión a las más de 500 mil

personas que habitarán la zona la próxima década.

Por su parte, desde el gobierno valoran tanto la concepción urbana que se está configurando, como las posibilidades de desarrollo económico, ya que podría significar una apertura a diversificar los negocios y servicios, generando valor agregado a las ciudades.

Para Pablo Bracchitta, gerente general del Grupo de Empresas CPS, responsables del Centro Empresarial y Negocios del Barrio Industrial de Coquimbo, una de las principales apuestas de oficinas de la zona, *“efectivamente podríamos hablar de un auge”* en el mercado de oficinas local. *“Hoy existen varios proyectos vigentes y otros próximos a concretarse de oficinas tanto para el arriendo y la venta. A mi juicio*

se debe a dos cosas, al súper ciclo del cobre que en su momento demandaba muchos servicios profesionales y por otro lado a buscar salir de los centros de Coquimbo y La Serena, cuya congestión cada vez hace más incómodo ir a trabajar, a reuniones o trámites", explicó el ejecutivo.

Sin embargo, Pablo Bracchitta reconoció que el negocio ha experimentado una desaceleración en el último tiempo, producto del cambio sufrido por el escenario económico nacional. "Lamentablemente el aumento de la oferta vino justo cuando se inició el ciclo de desaceleración en el país, por lo que la demanda ha sido menor a la esperada, generando bastante disponibilidad", precisó.

"Actualmente tenemos una vacancia cercana al 35%, que se ha mantenido estable con una leve tendencia a la baja. El proceso ha sido más lento de lo esperado principalmente por el momento país, pero tenemos paciencia y confiamos en nuestro proyecto", agregó el ejecutivo.

Y pareciera estar en lo correcto, pues los expertos advierten que este año será un año conveniente para la búsqueda de arriendos con excelentes condiciones.

### ¿HAY OFICINAS PREMIUM?

Consultado por cuáles son las características que se demandan a nivel local al momento de arrendar oficinas, el gerente general del Grupo de Empresas CPS, puntualizó que "lo que más se busca hoy en día son oficinas de no más de 60 m<sup>2</sup>, bien ubicadas, con estacionamientos disponibles y accesibilidad".

Pablo Bracchitta precisó que existen en la zona oficinas de alto estándar. "De hecho, en nuestro Centro Empresarial y Negocios tenemos oficinas con excelentes terminaciones, vista, estacionamientos y un gran concepto que busca que todo pase en el mismo lugar, y que la interrelación entre los distintos clientes, genere sinergias que les permita crecer a todos", sostuvo.

El Centro Empresarial y Negocios consta

de una torre de 10 pisos que cuenta con un stripcenter, notarías, restaurantes, auditorio y una estación de servicio.

### SALIR DEL CENTRO

Si hasta hace poco menos de una década, las alternativas de oficinas que se ofrecían en las principales ciudades de la región, correspondían a infraestructura antigua y en los respectivos centros, actualmente el radio se ha ampliado hacia sectores comerciales como Amunátegui, Huanhuál y Balmaceda, además de zonas semi residenciales como Avenida Cisternas, en la capital regional. Y en el caso de la ciudad-puerto, las oficinas han migrado también hacia la periferia, como es el caso del Barrio Industrial, emplazado en el sector Alto Peñuelas, próximo a Tierras Bancas.

¿Cuáles son las causas de esta migración? Los expertos señalan que se debe a los problemas derivados de la deficiente infraestructura vial de nuestras urbes: los tacos, la falta de estacionamientos y la escasez de terrenos disponibles.



Siempre es más fácil tener éxito y amar lo que haces... si estás en el mejor lugar para hacerlo.

En Centro Empresarial sabemos que la interrelación entre multidisciplinas, las conversaciones de pasillo, el intercambio de ideas, experiencias y conocimientos entre diferentes rubros...son hoy, gatillos que abren oportunidades a los empresarios del futuro.

Queremos ofrecerle un espacio para transformar, crecer y crear juntos, donde esta interrelación sea posible. Un Centro de referencia de innovación y contacto empresarial de la IV Región. Queremos generar valor para nuestros colaboradores, proveedores y a la comunidad.



# ¿Funcionan los afrodisiacos?

Por Purificación León  
EFE/REPORTAJES

Tradicionalmente se ha considerado que ciertos alimentos como las ostras o la canela ayudan a aumentar la libido. Un especialista en sexología nos aclara qué hay de mito y de realidad en cuanto a los afrodisiacos.



Chocolate, miel, ostras, canela, higos, vino tinto... La lista de alimentos considerados afrodisiacos es larga, pero ¿pueden influir realmente en el deseo o el rendimiento sexual?

En este sentido, Vicente Briet, psicólogo clínico y especialista en sexología, afirma que *"no existe ningún alimento que, por sí mismo, produzca un incremento en el deseo sexual ni de los hombres ni de las mujeres, o al menos no está demostrado mediante evidencias científicas"*.

Briet, miembro de la junta directiva de la Sociedad Internacional de Especialistas en Sexología (Síssex) y director del Centro Clínico Vicente Briet, aclara que todavía son frecuentes los mitos acerca de los alimentos afrodisiacos, basados en la idea de que ciertos nutrientes como las vitaminas o algunos minerales pueden reforzar o estimular la función o el deseo sexual.

## PARA SUBIR EL DESEO

*"Las vitaminas liposolubles del huevo podrían mejorar la eyaculación precoz; el calcio del helado de vainilla, crear orgasmos más intensos o el ácido fólico de los cereales integrales, mejorar la circulación sanguínea en los genitales. No dejan de ser mitos que han llamado la atención de profesionales de la salud e investigadores. Sin embargo, queda por demostrar con evidencias científicas suficientes la asociación entre estos componentes de los alimentos y su posible poder afrodisiaco"*, subraya.

En lo relativo a los afrodisiacos también influye el efecto placebo. *"La sugestión es tan poderosa como el hipotético efecto deseado"*, asegura Briet. *"Son multitud los estudios que demuestran que el efecto*

*placebo por sí mismo supera con creces al potencial efecto de muchas sustancias"*, señala.

Mención aparte merece el alcohol que, según explica Briet, posee un efecto doble. *"Tal y como decía Shakespeare 'provoca el deseo, pero frustra la ejecución', en referencia a sus propiedades desinhibidoras en moderada ingesta y bloqueantes de la erección en grandes cantidades"*, precisa.

Además, el sexólogo comenta que *"al parecer, el vino aumenta en gran medida el flujo sanguíneo hacia las zonas erógenas, actuando directamente en la estimulación y posterior satisfacción sexual. Algunos estudios aluden también a los efectos antioxidantes del vino, que ensancharían los vasos sanguíneos produciendo el mismo resultado"*.

## ¿CÓMO SURGE EL DESEO SEXUAL?

Pero, más allá de alimentos potencialmente afrodisiacos, el especialista explica cómo surge el deseo sexual.

*"Ante un estímulo excitante como puede ser un sabor, un olor o una caricia, nuestro cerebro envía señales desde el sistema límbico hacia la región pélvica, provocando la dilatación de los vasos sanguíneos en esta zona. Dicha dilatación es la principal responsable de la erección en los hombres, pero también en las mujeres, pues existen tejidos eréctiles en el clítoris y en la región situada alrededor de la vagina. Al mismo tiempo, se produce un aumento de la frecuencia cardíaca, entre otros signos propios de la excitación sexual"*, describe.

*"Asimismo, el cerebro libera, esta vez desde el núcleo accumbens, neurotransmisores relacionados con el placer, entre ellos la dopamina y la serotonina", expone.*

En este sentido, Briet aclara que es en relación a esta vía de activación neuronal del placer donde se puede encontrar una supuesta efectividad de los alimentos como afrodisiacos, *"ya que muchos alimentos considerados con este calificativo contienen nutrientes que podrían favorecer la circulación y el aumento de flujo sanguíneo de las regiones con capacidad eréctil, o bien podrían participar en la regulación de los neurotransmisores y hormonas relacionadas con el placer, el apetito, y la reproducción sexual (estrógenos y testosterona)".*

*"Sin embargo, es necesario indicar que dichas sustancias deberían ingerirse en cantidades bastante más elevadas que las que se consumen habitualmente para desencadenar dichos efectos", puntualiza.*

## PARA INHIBIR EL DESEO

Por el contrario, el sexólogo señala que también existen elementos que pueden hacer descender el deseo.

En este sentido, menciona el consumo de fármacos como los antidepresivos y los antihipertensivos, que producen alteraciones en la libido.

*"Por su parte, la píldora anticonceptiva contiene estrógenos que pueden alterar la presencia de la testosterona, responsable del deseo femenino", destaca.*

Briet subraya que el consumo de drogas también puede influir en la libido. Así, la cocaína actúa como estimulante y el cannabis, como efectos inmediatos, ayuda a la desinhibición, relaja y produce sensación de bienestar, aumenta la sensibilidad táctil y distorsiona la realidad.

*"Sin embargo, hay estudios que evidencian que su consumo frecuente reduce los niveles de testosterona y puede causar disminución en la producción de espermatozoides. Del mismo modo, disminuye el deseo sexual y provoca disfunción eréctil",* indica el experto.

Otro factor que puede hacer descender el deseo es el estrés. *"Las personas estresadas no sólo se sienten demasiado ocupadas como para tener sexo, sino que el estrés también aumenta la cantidad de cortisol en el organismo, lo que baja la producción de testosterona",* explica.

Asimismo, los asuntos relacionados con la pareja pueden tener un gran efecto en la libido. *"Las desavenencias conyugales producen distanciamiento afectivo y ello redundará en un adormecimiento de la libido",* manifiesta.

Por último, el especialista alude a las enfermedades, sobre todo a aquellas que afectan al estado de ánimo, como la ansiedad y la depresión.

*"Por sí mismas inhiben el deseo y, si a ello le sumamos la ingesta de fármacos para su estabilización, tenemos un cóctel explosivo para alterar la libido",* concluye.

[www.serenagolf.cl](http://www.serenagolf.cl)

# TU DESTINO POR NATURALEZA ESTÁ A SÓLO 7 MIN

- / Nueva autopista de acceso y sin peaje /
- / Micro barrios / Urbanización de primer nivel /
- / A 7 min. de la Plaza de Armas / Club de Golf /
- / Canchas de tenis y fútbol / Restaurante / Strip center /

**SERENA GOLF**  
TU DESTINO POR NATURALEZA

# ¿Qué hay que tener en cuenta al comprar un vehículo familiar?

Escoger un auto familiar no resulta ser un trabajo sencillo, ya que en la mayoría de los casos todos los miembros de la familia cuentan con gustos diferentes. ¿Cómo darles el gusto a todos?

En el último tiempo los automóviles familiares han visto reducida su cuota de mercado a favor de los SUV, que brindan una mezcla de utilitarios con prestaciones off-road, pese a ello las minivan familiares y los monovolúmenes de tres corridas de asientos continúan siendo una alternativa válida, gracias a su capacidad para siete u ocho pasajeros, un consumo eficiente y buen equipamiento en términos de seguridad. En general, el perfil de los compradores de estos autos son familias con un estilo de vida muy activo.

En la actualidad, por ejemplo, el mercado de minivans en Chile es reducido, alcanzando apenas el 3% de participación. Y si bien la oferta también es acotada, es amplia en cuanto a precios, pues se encuentran vehículos entre 9 y 30 millones de pesos.

En este segmento en que se privilegian factores como la seguridad, comodidad y tecnología, destacan en el país como modelos más demandados: Kia Carens y Carnival; Suzuki Ertiga; JAC J6; Mazda 5; Citroën C4 Picasso y Peugeot 5008.

Una de las principales desventajas de estos modelos familiares frente a los superventas de los SUV es el diseño, por lo que hace ya un rato que la industria trabaja para cambiar el concepto de "auto de mamá". Es por eso que en la actualidad es posible encontrar en la categoría de automóviles familiares distintas opciones que varían entre marca, precio, accesorios y equipamiento, economía, seguridad y comodidad.



Elige Tu accesorio GRATIS

LAS VACACIONES  
NO EMPIEZAN  
EN EL CAMPO,  
SINO CUANDO VAS  
en CAMINO



TOYOTA

DESCUBRE LA AMPLIAGAMA DE SUV TOYOTA



f t i y / TOYOTACHILE | COTIZA EN [WWW.CARMONAYCIA.CL](http://WWW.CARMONAYCIA.CL) | DESCARGA LA APP MI TOYOTA

**Carmona y Cia**

Avda. Balmaceda 3681 - La Serena  
Fonos: 51 2 200220 - 51 2 200255 - 51 2 200256

## ¿EN QUÉ FIJARSE AL COMPRAR?

### 1. HAY QUE PENSAR EN LAS NECESIDADES DE TODO EL GRUPO FAMILIAR.

Dependiendo de la cantidad de integrantes se sabrá qué tipo de espacio se necesita, si la familia es numerosa hay que pensar en un automóvil que cuente con un espacio amplio y un gran porta maletas para las salidas en grupo.

### 2. LA SEGURIDAD ES CLAVE,

si en la familia hay niños pequeños, hay que verificar que el auto tenga espacio para las sillas de seguridad y seguros especiales en todas las puertas. Es importante el bloqueo central y el antibloqueo de frenos, ya que esto garantizará tranquilidad a la familia.



### TOP FOUR 2016

Los cuatro mejores autos familiares del año pasado, según el premio "Los Mejores 2016 MT Motores" fueron:

- 1° Peugeot 508 RXH;
- 2° BMW Serie 2 Active Tourer;
- 3° Kia Grand Carnival;
- 4° Mercedes Benz Clase B.

**3. EL PRESUPUESTO.** Se debe tener claro con cuánto dinero se cuenta antes de ir a buscarlo y si se va a comprar accediendo a algún sistema de financiamiento es importante hacer bien los cálculos para llevar adelante con éxito los pagos de las cuotas mensuales.

**4. COMPARAR LOS PRECIOS.** Dependiendo de qué tan numerosa sea la familia, también hay que tener en cuenta la potencia, un vehículo familiar la necesita por peso y espacio, entre más potencia tenga más gasolina consumirá y para una familia es importante el ahorro que se pueda tener.

**5. HAY QUE PROBARLOS.** No hay que dejarse llevar por la primera impresión, es indispensable indagar todos los aspectos técnicos antes de escoger estilos y modelos. Y en lo posible probarlos antes de tomar la decisión final.

 **DERCOcenter**

**VALENTINI**



Way of Life!

## NUEVO SUZUKI BALENO

MODELO EN IMAGEN 1.4 GLX MT **\$9.990.000** VERSIÓN 1.4 GLS DESDE **\$8.790.000**

PRECIOS INCLUYEN BONO LANZAMIENTO: \$100.000 Y BONO AMICAR: \$200.000



Bajo Consumo\*



Amplio Maletero



Comando al Volante



Full Conectividad



Keyless\*\*

Conócelo en [suzuki.cl](http://suzuki.cl)

Solo el financiamiento intermediado a través de Amicar S.A. posibilita Bono Amicar. Aprobación condicionada a verificación de antecedentes comerciales y cumplimiento de requisitos establecidos en políticas de créditos de las entidades financieras asociadas a Amicar S.A. Más información consulte a un ejecutivo Amicar en el punto de venta. Bonos y precios válidos a la fecha de publicación. No acumulable con otras promociones. Precios incluyen IVA. Precio no incluye flete. \*Rendimiento en carretera medido por el Centro de Control y Certificación Vehicular (3CV) con transmisión mecánica. Los rendimientos pueden variar según tipo de conducción y condiciones de manejo. \*\*Keyless solo en versión GLX.

 **VALENTINI**  
AUTOMOTRIZ  
Servicios Integrales desde 1976

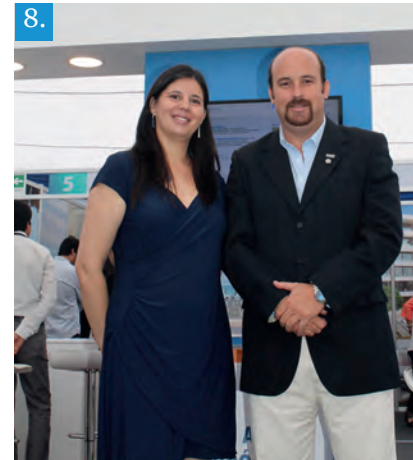
Balmaceda 2060 y Mall Puerta del Mar  
51-2546401 anexos 407, 424 y 425 - 993224656  
ventas@valentini.cl - www.valentini.cl

 **DERCO**  
RESPALDA Y GARANTIZA



## Inauguración Feria Vitrina Inmobiliaria 2017

Con gran éxito se celebró entre el jueves 2 y el domingo 5 de febrero, en el Mall Puerta del Mar de La Serena, la undécima versión de esta tradicional muestra organizada por la Cámara Chilena de la Construcción (CChC). En la oportunidad se presentaron 80 proyectos inmobiliarios de La Serena, Coquimbo y Ovalle.



1. Presidente de CChC La Serena, Martín Bruna, en su discurso inaugural.
2. Autoridades regionales y ejecutivos de la CChC participaron del corte de cinta.
3. Juan Pablo Rivera, gerente comercial de Inmobiliaria Renval.
4. Leslie Chacana y Mauro Fernández, ejecutivos de ventas de Viviendas 2000.
5. Patricio Godoy, Guinella Pedemonte, Michelle Torres, Jenni Habib y Osvaldo Covarrubias, de Ecomac.
6. Pía Pineda, Verónica Araya y Natalia Fernández, de Inmobiliaria Habita.
7. Loreto Rojas, ejecutiva de ventas; Gonzalo Alcalde, gerente comercial; y Cristián Colacci, gerente general de La Serena Golf.
8. María José Rivera y Jorge Larraguibel, representantes de la CChC.
9. Stand Inmobiliaria Nova.
10. Marcelo Castagneto, consejero regional; Mirtha Meléndez, seremi de Obras Públicas; Claudio Bouchette, director regional de Sence; Claudio Ibáñez, intendente; Martín Bruna, presidente de CChC La Serena; Rodrigo Bravo, seremi del Trabajo y Previsión Social; y Angelo Montaña, director de Serviu Coquimbo.
11. Stand Inmobiliaria Serena.
12. Stand Inmobiliaria PY.
13. Stand Inmobiliaria Pocuro.
14. Jorge Segovia, jefe de Marketing de Carmona y Cia.



Grato ambiente - Platos nacionales e internacionales - Variedad carta de tragos en nuestro bar.

Eventos Especiales - Empresas - Particulares

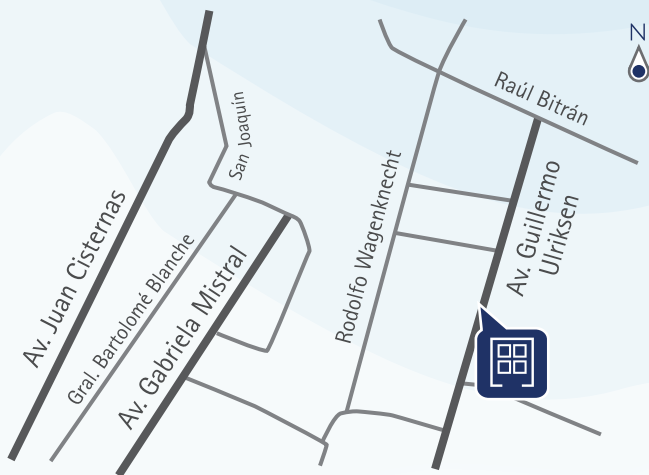
51 - 2 214000  
Ruta Norte Km 470  
www.serenasuite.cl



ESTE 2017, TU DEPARTAMENTO  
*En la Serena.*



CreArt.cl



## DEPARTAMENTOS 3 DORMS. / 1 Y 2 BAÑOS

54 a 64 m<sup>2</sup> aprox.

**2.230 UF.** <sup>(1)</sup>

- Amplias terrazas.
- Cerámica en baños, cocina, estar y comedor.
- Closet en dormitorios.
- Cocina americana - Logia.

### SALA DE VENTAS

Av. Guillermo Ulriksen 1781, La Serena / 9 6878 1576  
 ventas.brisasdesanjoaquin@pacal.cl

**40 AÑOS**  
 CONSTRUYENDO  
 CALIDAD DE VIDA

**PACAL**