

AZUL 615

FREE

VIERNES 14 DE NOVIEMBRE DE 2025 ED. 104



Escanéame | Scan me



Tendencias de cabello para la primavera 2026: natural, cálido y con estilo



Aunque el Phantom Color del 2026 aún no ha sido revelado oficialmente, ya se marcan las direcciones que dominarán la próxima primavera: los tonos cálidos, suaves y naturales seguirán siendo los protagonistas.

Los rubios mantequilla, los cobrizos ligeros, los marrones miel y los dorados vainilla

vienen con fuerza, aportando luz y suavidad al rostro sin perder la elegancia que caracteriza a esta nueva temporada.

El enfoque general será la **naturalidad** con intención, ese equilibrio entre lo relajado y lo cuidadosamente diseñado. Los flequillos naturales se consolidan como el toque estrella, especialmente los estilos Birkin Bangs, inspirados en la icónica Jane Birkin: ligeros, versátiles y con ese aire francés que nunca pasa de moda. Este tipo de flequillo se adapta fácilmente a diferentes rostros, aportando un toque juvenil y sofisticado.



Los cortes con capas suaves y volumen controlado serán esenciales para lograr ese efecto “sin esfuerzo” que tanto se busca. Se trata de un cabello con movimiento, con forma

y con un brillo saludable que refleje cuidado más que perfección.

Por último, los accesorios para el cabello regresan con fuerza. Vinchas anchas, lazos, pinzas doradas y pasadores con detalles minimalistas complementarán los estilos primaverales, añadiendo un toque personal y coqueto.

La primavera 2026 promete ser una temporada en la que la belleza se sentirá ligera, femenina y moderna, celebrando la individualidad con un toque de nostalgia.

HORÓSCOPO SEMANAL

Aries

Esta quincena vienes recargado de energía y pasión. Como Frankenstein, renaces de tus propias chispas. Si el amor toca tu puerta, ábrela sin miedo. Algo eléctrico podría conectar dos almas que no esperaban encontrarse.

Tauro

Tu corazón vibra con romanticismo y calma. Esta quincena descubrirás que la belleza real está en lo imperfecto, en lo que te hace sentir vivo. Si alguien te mira como si fueras arte, créelo, porque lo eres.

Géminis

Tu mente creativa está a mil. Esta quincena todo lo que imagines puede tomar forma. Juega, improvisa y deja que tus ideas cobren vida. En el amor, alguien se enamorará de tu caos tan perfectamente encantador.

Cáncer

Tu sensibilidad será tu superpoder. Esta quincena amarás más, cuidarás más y dejarás que tus emociones hablen por ti. Alguien muy especial podría sentirse atraído por ese corazón enorme y auténtico que tienes.

Leo

Eres pura energía cinematográfica: pasión, drama y magnetismo. Esta quincena tu brillo iluminará hasta el castillo más oscuro. En el amor, tu intensidad enamora; deja que te vean tal como eres: inolvidable.

Virgo

Esta quincena aprende a amar sin planearlo todo. La magia está en lo imperfecto, y el amor te sorprenderá cuando sueltes el control. Lo que parecía un experimento puede convertirse en una historia de amor real.

Libra

Tu vibra romántica se mezcla con la estética gótica del momento. Esta quincena sentirás mariposas en el corazón y ganas de vivir tu propia película romántica. El amor te encuentra cuando más disfrutas de tu belleza interior.

Escorpio

Esta quincena el universo te enciende. Tu intensidad será irresistible y tu pasión, contagiosa. En el amor, alguien podría perder la razón por ti (y no lo culpamos). Usa ese poder con ternura y un toque de misterio.

Sagitario

Prepárate para una quincena llena de aventuras emocionales. El amor podría aparecer en un lugar o persona inesperada. Déjate sorprender: lo diferente puede convertirse en tu historia favorita.

Capricornio

Esta quincena bajas la guardia y abres el corazón. La historia de Frankenstein te recuerda que hasta las almas más fuertes necesitan ternura. Déjate cuidar, deja que te amen y descubre lo lindo de no tenerlo todo bajo control.

Acuario

Eres la chispa creativa del zodiaco. Esta quincena, tu forma única de ver la vida inspirará a otros y enamorará a alguien en especial. Sé tú, sin filtros ni miedo: tu autenticidad es pura magia.

Piscis

Esta quincena estás más soñador y romántico que nunca. Conectas con emociones profundas y con gente que vibra bonito. Ama sin miedo, crea sin límites y deja que tu corazón te guíe hacia algo realmente hermoso.



Publisher:

Karlha Ramón

Editor:

Omar García

Graphic Design:

Jazz

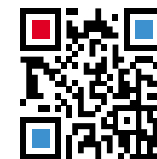
Corrección de Estilo:

Araceli Susunaga

Fuente informativa:

Prensa Asociada. (AP)

azul615.com



Síguenos en:
@azul615mag



NAHP
National Association of Hispanic Publications, Inc.

AZUL615: Las opiniones de los artículos y contenidos de la publicidad pertenecen únicamente a los escritores y anunciantes, respectivamente. No somos responsables de algún contenido que pueda ser malinterpretado o no vaya de acuerdo con su opinión.

EDUCACIÓN FINANCIERA:

“La cultura empresarial: Acciones que transforman a los recursos humanos de una organización”

Mientras navegaba por Facebook me encontré con una cuenta que mostraba este esquema que me pareció interesante:

Es de Runa, una cuenta cuyo nombre significa “Gente”, que está escrito en Quechua y que se enfoca en los recursos humanos de la empresa; en los aspectos de procesos, la nómina y sus beneficios (<https://runahr.com/mx/sobre-nosotros/>). Una expresión usada que me llamó mucho la atención es la que dice que no se puede obligar a los empleados a que se queden en la organización, y eso es muy cierto, y para que los empleados se sientan:





“No se puede obligar a los empleados a que se queden en la organización”

Confiados. Se debe compartir información relevante, promover la comunicación bidireccional, ser claro sobre los roles y las responsabilidades.

- **Tratados con justicia.** Las recompensas deben distribuirse equitativamente y de manera justa, que tenga oportunidades de crecimiento, que las normas y políticas claras y consistentes y que sean aplicadas a todos por igual, sin excepciones y con respeto.
- **Desafiados.** Se deben aplicar estrategias que permitan el crecimiento continuo del empleado y le asignen tareas que se

sientan significativas y estimulantes.

- **Reconocidos.** Se debe implementar un programa de reconocimiento continuo, específico y diverso. Reconocer inmediatamente y en forma específica (ir más allá de un “gracias”, “bien hecho” o “felicidades”), en público y/o mediante las redes sociales.
- **Apoyados.** Se deben implementar programas de apoyo al bienestar emocional y personal, de asistencia al empleado. Fomentar equilibrio entre la vida personal y laboral. Apoyar con herramientas

y recursos para realizar sus actividades.

- **Seguros.** Para que se sienta seguro en la empresa, se debe fomentar la seguridad psicológica, la proactividad, una comunicación abierta y la inclusión, ser claro y transparente, en general, garantizar la seguridad física y laboral.
- **Valorados.** Se debe “implementar un enfoque que combine el reconocimiento constante de sus contribuciones, la inversión en su crecimiento y un trato justo y respetuoso en el día a día”.
- **Escuchados.** Se debe “establecer una cultura de comunicación de ida y

vuelta, activa y constante, donde la opinión del colaborador no solo sea bienvenida, sino que se utilice para tomar decisiones”.

- **Incluidos.** Debe fomentarse una cultura de pertenencia y respeto, una cultura de igualdad y sin discriminación. Debe existir una cultura de integración y educación continua.

Acciones como estas harán que deseen estar donde son respetados y puedan desarrollar todo su potencial. Donde amen y disfruten lo que hacen, y cada día deseen volver, sean productivos, felices y no quieran irse.



TYPO

OZ

Karla Ramón



Michelin

en Nashville

SCAN ME



MICHELIN GUIDE

La Guía Michelin (*"Guide Michelin"*) es hoy una de las referencias más prestigiosas del mundo de la gastronomía.

La hemos oído nombrar en películas, noticieros y, para los foodies como yo, siempre es emocionante soñar con algún día comer en un restaurante de 3 estrellas Michelin. Sin embargo, sus orígenes son muy distintos a los de los restaurantes de lujo que ahora reconoce.

En 1900, los hermanos André Michelin y Édouard Michelin fundaron la empresa de neumáticos Michelin en Clermont-Ferrand, Francia. ¡Sí, las llantas que todos conocemos! Esto ocurría en una época en la que había menos de 3.000 automóviles en todo el país. Para fomentar los viajes en automóvil —y por tanto el uso de neumáticos— los hermanos crearon una pequeña guía roja con mapas, estaciones de combustible, talleres, hoteles y también restaurantes donde parar.

Fue en 1926 cuando la Guía incorporó por primera vez el sistema de estrellas para restaurantes: una estrella indicaba "buena mesa", mientras que más adelante se definieron los niveles de una, dos o tres estrellas. Las categorías quedaron oficialmente establecidas en 1931.

Los criterios actuales contemplan la calidad del producto, el dominio de las técnicas de cocina, la personalidad del chef en su cocina, el equilibrio del sabor y la consistencia a lo largo del tiempo.

El significado de las estrellas es así:

-  Un buen restaurante
-  Excelente comida, vale la pena desviarse para probarlo
-  Comida excepcional, vale la pena planear un viaje especialmente para probarla

En la práctica, un restaurante puede ganar o perder estrellas cada año. Las visitas de los inspectores son anónimas, los criterios exigentes y el impacto en la reputación del establecimiento enorme.

BASTION



LOCUST



THE CATBIRD SEAT



Obtener una estrella Michelin puede transformar la visibilidad, las reservas y el prestigio de un restaurante.

Ahora bien, ¿y cuál es la situación en Nashville? Hasta hace poco, los restaurantes de la ciudad no eran elegibles para estrellas Michelin porque la Guía no contemplaba la región. Sin embargo, en abril de 2025 se anunció que la Guía Michelin lanzará una edición regional para el American South, que incluye el estado de Tennessee. Esto significa que, por primera vez, los restaurantes de Nashville y sus alrededores podrán ser considerados para estrellas Michelin.

Esta quincena, Nashville cuenta con tres ganadores de 1 estrella Michelin:

Bastion

Bastion Nashville

Cocina: Contemporánea

434 Houston St Ste 110, Nashville, TN 37203

(615) 490-8434

Locust

Locust | Experience Fine Dining – Reserve Today

Cocina: Mariscos

2305 12th Ave. S, Nashville, TN 37204

(615) 205-3737

The Catbird Seat

The Catbird Seat

Cocina: Contemporánea

700 8th Avenue South, Fifth Floor, Nashville, TN 37203

(615) 810-8200

Además, el Bib Gourmand de Michelin es una distinción que reconoce a los restaurantes que ofrecen comida de gran calidad a un precio razonable. A diferencia de las estrellas Michelin, que suelen asociarse con la alta cocina, el Bib Gourmand premia la calidad con accesibilidad.

Algunos restaurantes en Nashville con esta distinción son:

- **Kisser**
- **Peninsula**
- **Redheaded Stranger**
- **Sho Pizza Bar**
- **SS Gai**
- **St. Vito Focacceri**
- **Uzbegin**

No sé ustedes, ¡yo estoy lista para probarlos todos!

Frankenstein

El Humano Corazón del Monstruo

AFTERDARK

Omar García

La larga espera ha terminado y el veredicto es unánime: la obra maestra ha llegado. La ambiciosa Frankenstein de Guillermo del Toro, que estrenó globalmente en Netflix este 7 de noviembre, es exactamente la película que solo él podía crear. Es un melodrama gótico con una belleza visual abrumadora y, por encima de todo, un corazón inmenso, trágico y profundamente humano.



Del Toro toma la valiente y brillante decisión de fracturar su narrativa en dos actos que funcionan como espejos opuestos, ofreciendo una dualidad que define la tragedia.

El primer acto nos sumerge en la obsesión febril de Victor Frankenstein (un Oscar Isaac magnético y al borde de la

locura). Es un mundo de privilegio, filmado con una opulencia casi enfermiza, donde la soberbia intelectual y la ambición de jugar a ser Dios lo consumen todo. Vemos el mundo a través del 'creador', un hombre que busca la gloria de vencer a la muerte, pero que es fundamentalmente incapaz de amar. En el momento cumbre,

NETFLIX

huye con repulsión de su propia creación en un acto de cobardía que sella el destino de ambos.

Es en el segundo acto donde la película revela su verdadera alma. La perspectiva gira 180 grados y se cede por completo a la Criatura (un Jacob Elordi que entrega una actuación física y desgarradora en su vulnerabilidad). A través de sus ojos, experimentamos un renacimiento doloroso. Vemos el descubrimiento

del mundo —el fuego, la música, la bondad— y la inevitable crueldad humana con una pureza trágica. Es aquí donde golpea la poderosa ironía de la historia: el ‘monstruo’, ensamblado de muerte y abandonado por su apariencia, resulta ser infinitamente más humano, más capaz de asombro y de conexión, que el hombre perfecto que le dio la vida.

Esta es la tesis más pura de Del Toro, su conocida y apasionada obsesión

por las bestias que albergan una humanidad profunda y los hombres ‘respetables’ que esconden al verdadero monstruo. La película es una invitación hermosa y devastadora a buscar la redención en lo grotesco, a ver más allá de la evidente ‘cáscara’ y las cicatrices para encontrar la esencia. Frankenstein conmueve, duele y nos recuerda el poder de la empatía.



SCAN ME



QZUL615

ES LA **VOZ** DE TODOS



TODA LA COMUNIDAD PUEDE PARTICIPAR

“Alza tu **voz** y te haremos escuchar”

Envíanos tus comentarios, solicitudes, servicios sociales, dudas, preguntas, historias y tendrás una ventana a la comunidad tanto impresa como digital.

También puedes enviarnos tus recetas favoritas y las publicaremos con gusto.

PARTICIPAR ES MUY FÁCIL

Escanea el código QR que está en este recuadro y te llevará directamente a nuestro correo electrónico.

Tan pronto recibamos tu comunicación nos pondremos en contacto contigo.

#TUVOZESAZUL



Inglés Básico



De nada	You're welcome
Estoy en ello	I'm on it
Siéntete mejor	Feel better
Estoy listo	I'm ready
Estoy bien	I'm alright
Cuídate	Take care
En esta dirección	This direction
No te preocupes	Don't worry
Nos vemos más tarde	See you later
Está bien	It's okay
Cuenta conmigo	Count me in
Solo espera	Just wait
Cuídate	Stay safe
Está bien	It's fine
Buena suerte	Good luck
Estoy agotado	I'm exhausted
No, gracias	No, thanks
Adelante	Go ahead



Nashville Symphony
Schermerhorn Symphony Center



**GUERRERO'S
RETURN**
A Hero's Life
NOV 20 & 21, 2025

HCA | TriStar Health
CLASSICAL SERIES SPONSOR

Jueves, 20 de noviembre de 2025
19:30 | Centro Sinfónico Schermerhorn

Viernes, 21 de noviembre de 2025
19:30 | Centro Sinfónico Schermerhorn

**SINFÓNICA DE
NASHVILLE**
GIANCARLO GUERRERO,
DIRECTOR DE ORQUESTA
PACHO FLORES,
TROMPETA

¡Ha vuelto! Giancarlo Guerrero regresa triunfalmente como Director Musical Laureado al podio del Schermerhorn con un programa lleno de energía. El Maestro Guerrero seleccionó este programa para mostrar el virtuosismo de la Orquesta Sinfónica de Nashville en sus diversas secciones. El aclamado trompetista Pacho Flores se luce en dos obras deslumbrantes: el vibrante Concierto de Otoño de Márquez y su conmovedora Marruecosta.



Para compra de tickets,
escanea el Cod. QR.

NOTICIA PÚBLICA

SOLICITUD DE PROPUESTAS

La Agencia Metropolitana de Desarrollo y Vivienda (MDHA) invita a organizaciones sin fines de lucro y agencias públicas calificadas a presentar solicitudes para programas de verano para jóvenes de familias de bajos y medianos ingresos durante el verano de 2026.

Los programas pueden ser programas de trabajo de verano para jóvenes de 14 a 15 años y/o programas nuevos o ampliados de enriquecimiento juvenil de verano dirigidos principalmente a jóvenes de 6 a 18 años.

Las personas interesadas pueden acceder a la Solicitud de Propuestas (SPP) haciendo clic o copiando y pegando el siguiente enlace en su navegador:

bit.ly/MDHANEighborly

Todas las solicitudes deben crearse y enviarse electrónicamente a través del sistema Neighborly a más tardar a las 4 p.m. CST del **viernes 5 de diciembre de 2025**.

Se llevará a cabo una reunión informativa previa a la solicitud a la 1 p.m. CST del **miércoles 19 de noviembre de 2025**, a través de Zoom. La información sobre la reunión de Zoom se encuentra en la Sección 3.3 de la SPP.

Los criterios para evaluar las solicitudes se basarán en los puntos establecidos en la Convocatoria de Financiamiento. Se otorgará el financiamiento a las

solicitudes más pertinentes y que, a juicio de la MDHA, mejor satisfagan las necesidades actuales y los objetivos a largo plazo de la agencia. El financiamiento está sujeto a la recepción de fondos de la Subvención Global para el Desarrollo Comunitario (CDBG, por sus siglas en inglés) para el año del programa 2026 del Departamento de Vivienda y Desarrollo Urbano de los Estados Unidos (HUD, por sus siglas en inglés). La MDHA se reserva el derecho de rechazar cualquier solicitud o de subsanar cualquier irregularidad en el proceso de licitación. Para solicitar adaptaciones, comuníquese con Conor O'Neil al 615-252-8562.

AGENCIA METROPOLITANA DE DESARROLLO Y VIVIENDA.



Reading is...

FREE

Failing to advertise can be costly

**Having a tough time
advertising to the
Hispanic community?**

**¿Tiene dificultades para
anunciarse con la
comunidad hispana?**

**We do that
for you easily and
for the best price**

**Nosotros lo hacemos
por usted, fácil y al
mejor precio**

AZUL615

CONECTADOS AL NUEVO MUNDO

DON'T GET BLUE, GET AZUL!

CONTÁCTENOS AL: 615-337-2894

Information from A to Z



Síguenos en:
@azul615mag



#TUVOZESAZUL



PROVIDENCE
Insurance Agency

Por: Mario Guzmán

Agente de seguros, preparador y registrador de impuestos.

TE OFRECEMOS:



Seguros para
automóvil



General Liability



Seguros de
renta



Preparación
de impuestos



Seguros para
el hogar



Notario Público



Workers
Compensation



Registración
de compañías

CONTÁCTANOS:



(615) 625-0165



(615)-505-0303

HORARIOS:

- Lunes a Viernes:
9:00 a.m. a 5:00 p.m.
- Sábado:
9:00 a.m. a 1:30 p.m.

SUCURSALES:



214 N Lowry Street,
Smyrna, TN 37167



4720 Nolensville Pike,
Nashville, TN 37211.

**¡Estamos completamente
a su servicio!**





Albondigas de Camarón

Buenas tardes, mi gente. Hoy les traigo un alivio para las resacas —o crudas, como les llamen—: ¡el famoso “Vuelve a la vida”, unas deliciosas albóndigas de camarón.

Ahorita les mostraré cómo se hace. ¡Comenzamos!

Proteína

2 lb de camarón crudo y pelado

Verduras

4 zanahorias
6 papas
3 calabazas
3 tallos de apio
½ cebolla
6 tomates
2 dientes de ajo
½ de manojo de cilantro

Otros ingredientes

2 oz de sal
2 oz de pimienta
2 oz de consomé de camarón
1 lata de salsa de tomate (El Pato)
2 latas de puré de tomate (Del Fuerte)

Preparación

Ponemos 6 qt de agua a calentar. Cocinamos el camarón durante aproximadamente 8 minutos. Luego lo pasamos a licuar con un poco de agua hasta obtener una textura manejable.

Recomendación: pon un poco de aceite en las manos para poder formar fácilmente las bolas de camarón.

En la misma agua donde cocinamos el camarón, agregamos las papas y las zanahorias y dejamos cocinar por 20 minutos.

Después de eso, añadimos el apio picado junto con el ajo, incorporamos los purés y los condimentos, y dejamos cocinar por 5 minutos más.

Agregamos las bolas de camarón y la calabaza cortada en rodajas gruesas. Cocinamos todo por otros 15 minutos.

Antes de servir, picamos el cilantro y lo espolvoreamos encima.

¡Y listo! Nuestro caldo de albóndigas de camarón está preparado.

Espero que lo disfruten, que tengan un día muy productivo y ¡bendiciones para todos ustedes!



Juego Del Momento

Juega en línea



Escanéa tu Código QR y Disfruta

CADA 15 DÍAS UN JUEGO DIFERENTE

SOPAS De letras

TEMA: Edad Media

H O T I D B U S M C G B
W E V A B M O N A R C A
N Q R M I J P I A Z X B
K O P E T U C U I T S A
O P R T D N Q W T U U E
X D M A E E S R S W X L
W C A G B E R P A S E S
E M E C U P C O N I X K
D R Y Q U O B I I V D U
K Q R N N D D Z D A A P
F A O D A P I C N I R P
M Q E T R O S N O C Q F

- BARÓN

CONDE

CONSORTE

DIARQUÍA

DINASTÍA

DUCADO
- HEREDERO

MARQUÉS

MONARCA

PRINCIPADO

REGENCIA

SÚBDITO

4 Diferencias



SUDOKU

MINI:

	6				
		6	2		
		5	1	2	
		2		1	
4		1			
5			3	6	2

MEDIO:

4						1	
			4				
7				9		8	
		5		9	6	7	
		3					5
				8			1
	5	4	1			6	9
					3		
2			7				5

EXPERTO:

		3			6	4		
					3	6	5	
2								3
	6					2		
9	1			6				
				7	4			1
		2			9	8	3	
8	9						7	2
								6



Ocúpate de organizar
tu evento
y nosotros nos
encargaremos de
invitarlos a...

TODOS!

RSVP
by July 15th

Ahora contamos con un nuevo portal
disponible para que puedas publicar tus
próximos eventos

GRATIS

Tu evento será visible
para miles de lectores locales.

El proceso de envío es sencillo: ¡solo llena el formulario y listo!



Síguenos en:
@azul615mag



AZUL615

Viajar
durante los
días festivos
echo **sencillo.**

Encuentra la opción de
estacionamiento que mejor
se adapte a tus necesidades
en **FLYNASHVILLE.COM**

BNA

