

EN TUS MANOS

FinLabor



NO.	FECHA	PAGOS	SALDO	FIRMA
			5960	
1	01/08/11	373	5587	
2	08/08/11	373	5214	
3	15/08/11	373	4841	
4	22/08/11	373	4468	
5	29/08/11	373	4095	
6	05/09/11	373	3722	
7	12/09/11	373	3349	
		373	2976	

Financiera Labor, S.A.P.I. de C.V., S.O.F.O.M., E.N.R.

PARA TENER EN CUENTA

- EL CRÉDITO ES UNA HERRAMIENTA PARA AUMENTAR LOS INGRESOS DE TU TRABAJO.
- LO DEBES SOLICITAR CUANDO REALMENTE LO NECESITES.
- PLANEA BIEN CÓMO LO VAS A PAGAR.
- NUNCA PIDAS MÁS DE LO QUE PUEDES PAGAR.
- EL CRÉDITO SIGNIFICA USAR POR UN TIEMPO DINERO QUE NO ES NUESTRO.
- LO DEBEMOS DEVOLVER, CON UN COSTO ADICIONAL: LOS INTERESES.
- SI FINLABOR TE OTORGA UN CRÉDITO ES PORQUE CONFÍA EN TI.
- UTILIZA EL CRÉDITO PARA INICIAR O AMPLIAR TU NEGOCIO.



LAS CUENTAS CLARAS



Ya hablamos de la importancia de no dar la vuelta a la obligación de realizar el pago puntual de nuestro crédito. Vamos ahora a asegurarnos de hacer bien los abonos.

Sabemos que reunir el dinero para el pago semanal del crédito representa mucho trabajo y esfuerzo. Es importante hacer de manera correcta el abono.

Primero: fíjate bien en el número de cuenta que vas a anotar en la ficha. Este número cambia según el banco en que realizas el pago. Es importante que lo anotes con cuidado. Este número es la identificación de tu grupo. De esa manera sabemos que hiciste el pago. Si te equivocas es como si no abonaras.

Ya realizaste el pago. Antes de salir del banco asegúrate que en la ficha que te regresan está anotado el nombre de Financiera Labor y que el número de cuenta y el número de referencia son los correctos. También fíjate que la cantidad sea la misma que abonaste, que la fecha corresponda al día de pago y que tiene el sello del banco.

Si algún dato está mal, es tu derecho exigir en ese mismo momento que sea corregido. El cajero del banco está obligado a hacerlo. •

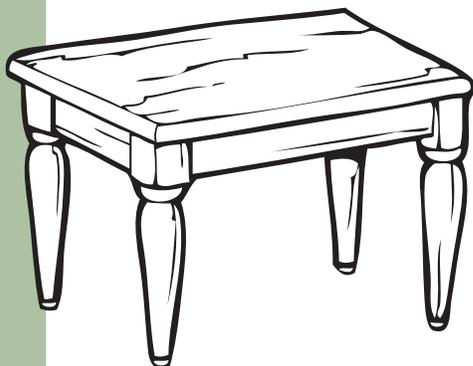
NUESTRO VALOR ES LA CONFIANZA

Quando tenemos las reuniones en nuestro grupo de FinLabor sabemos que estamos entre personas de confianza.

Cada uno de nosotros vale por el trabajo que realiza, por el apoyo que recibe con el crédito, pero también porque sabe que todos ponemos de nuestra parte para aprovechar cada vez mejor la oportunidad del préstamo para hacer rendir más nuestro trabajo.

Ya lo sabes: la palabra crédito, en su origen, significa creer o tener confianza. Esa es la forma en que desde FinLabor vemos las cosas. Y esa confianza es de las dos partes.

Piensa en la mesa. Sí, esa mesa, en la que sirves los alimentos de tu familia, en la que tus hijos hacen la tarea o a la que te sientas en las tardes a hacer las cuentas.



Imagina que, mientras la utilizas, de repente pierde una pata. Simplemente, se cae y con ella todo lo que está encima.

De poco sirve el esfuerzo que realizas cada día si la confianza se pierde. En el fondo, sólo nos engañamos a nosotros mismos. Llenar la ficha y no abonar el dinero. Hacer como que reunimos el dinero para cumplir el requisito pero al final no realizar el depósito. Pedir y pedir dinero, aunque sepamos que va a ser difícil pagar. Estas son actitudes que, lo sabemos bien, nada tienen que ver con nosotros.

Porque para nosotros lo importante es hacer valer el crédito. Poner la confianza y la responsabilidad por delante. ●

HASTA LA COCINA

El frío comienza a despedirse y llega la temporada de la Cuaresma. Vamos a aprovechar esas circunstancias para probar una nueva forma de preparar un producto que conocemos de toda la vida: **la sardina**.

Recuerda que es un alimento que, además de sabroso, nos aporta vitaminas, proteínas y el famoso Omega 3, un antioxidante que protege las células del envejecimiento. Allá vamos:

PASTEL AZTECA DE SARDINA

Ingredientes:

- ½ litro de leche evaporada
- 1 Kg. Tortillas de maíz
- Mantequilla
- Crema
- 2 Chiles poblanos asados, desvenados en rajitas
- 2 Jitomates asados y molidos
- 1 Lata de sardinas
- Queso fresco



Preparación:

Se ponen a remojar las tortillas en la leche. En un molde refractario previamente engrasado con la mantequilla se van colocando las tortillas hasta formar una capa, después se coloca una capa de chiles, una capa de jitomates, una capa de sardina desmenuzada y se termina con una capa de queso, se repite el procedimiento hasta que se llene el molde.

Ya que se terminaron todas las capas se agrega la leche que sobró donde se remojaron las tortillas y se le pone crema encima. Se mete al horno durante 30 minutos, se deja enfriar y se sirve. ●

Fuente e imagen: Sagarpa