



**Ramon Justel.** *Agente financiero de GVC Gaesco Barcelona*

Dicen que las comparaciones son odiosas, pero en este caso la comparación intentará ser sabrosa por lo menos. Empezaré comentando que, por sentido común, **si usted quiere comer bien o muy bien, buscará un buen restaurante o un buen Chef. Del mismo modo, si usted quiere que sus ahorros generen una buena rentabilidad, buscará un buen agente financiero o una buena sociedad independiente para que vele por sus intereses.**

Para realizar un plato succulento (un buen guiso, un buen potaje...) necesitará buenos ingredientes, tesón para mezclarlos adecuadamente, y una buena cocción en tiempo y forma. En bolsa, necesitará algo similar: **buenos valores además de un buen tempo, para que la inversión obtenga una rentabilidad adecuada.** Por todo ello, para obtener un buen plato o un buen resultado financiero, usted debe estar controlando en todo momento lo que hace. Las cosas no se pueden o no se deben dejar ahí y olvidarse de ellas.

Para cocinar uno de los platos más sencillos de la gastronomía española, y a la vez más recurrentes y agradecidos como es la **tortilla española**, necesitará patatas, huevos, cebolla, aceite y sal (en principio). No siempre la tortilla tiene el sabor de referencia que buscamos; algunas se quedan con la patata cruda o poco hecha, no pudiéndose comer si el cocinero es algo inexperto y, aún siguiendo la receta, a veces no se conseguirá el resultado esperado, ese sabor de tortilla de patatas tan especial que logran los que saben hacerla como mandan los cánones.

Para una buena inversión en un índice como el español, **Ibex 35**, necesitará comprar algunos valores y, dependiendo de cómo los combine y del momento que los compre, esa elección determinará el buen sabor de boca. Es decir, si compramos por comprar y lo mezclamos todo sin mirar ni el fuego ni la cocción, lo más probable es que nuestro plato o nuestra inversión no salgan como debería salir, comparado con el resultado que podríamos tener si tuviéramos cura de los ingredientes y de la cocción.

Diferentes personas que sepan cocinar las patatas, la cebolla, los huevos, el aceite y la sal no obtendrán el mismo tipo de tortilla (grosor, textura, etc..) ni el mismo sabor, al igual que **diferentes personas que accedan al Ibex 35 a comprar, por ejemplo, acciones de Telefónica, Repsol y BBVA, no obtendrán los mismos rendimientos ni el mismo tipo de cartera**, dependerá de las ampliaciones de capital que haga la compañía, los dividendos, etc., así como del tempo de cocción, si lo prefiere, del tiempo que tenga madurando la inversión.

Es decir, **el hecho de comprar en el mismo momento toda la cartera de acciones o hacerlo de forma paulatina en distintas fases marcará un tanto por ciento de rentabilidad diferente**. Por ende, hará de su inversión una tortilla más o menos jugosa, cruda o fea. De la misma forma que no todo el mundo obtiene una misma rentabilidad con los mismos ingredientes o acciones; dependerá de su empeño su esfuerzo su seguimiento y su destreza, entre otras cosas.

**Tomar decisiones en bolsa es, en parte, como tomar decisiones en cocina**, cuando está hecha una parte del plato (sofrito, salsa, reducción, aliño, etc.), al igual que cuando está hecha una parte de nuestra inversión, retirarla en su punto justo para saber luego combinarla con el resto del plato será lo que nos marque la diferencia entre algo hecho en forma y fondo y algo mal hecho, que no se pueda ni probar o que simplemente no hablemos más de ello. Decisiones erróneas nos darán sabores no buscados; **decisiones sin sentido financiero hechas por hacer nos llevarán irremediabilmente a la pérdida de dinero en el mercado** o a un mal sabor de boca.

Quizás alguna vez haya cocinado Paella. No obstante, necesitaría haberla cocinado más de 100 veces para saber con seguridad cómo va a quedar antes de que finalice, y eso se deberá a factores como, por ejemplo, los ingredientes usados, la cantidad de veces que la ha cocinado o ser un profesional o un amante de la Paella. Si resulta que le suma un buen día de mercado, donde ha conseguido buenos productos de temporada, mejores precios, etc, está claro que su paella será mejor que la hecha en un mal momento de mercado con precios caros o calidades malas, por ejemplo. Si el inversor en bolsa intuye, por muchos factores (algunos abstractos y, por tanto, no explicables racionalmente), que su inversión va a salir bien y le va a dar buenos resultados, tomará sus decisiones en base a estas expectativas antes que concluya el ciclo, el momentum o la tendencia, saliendo del mercado en un buen momento. Claro está que esto es fruto de los años y la experiencia. Por supuesto, **nada está exento de riesgo**; siempre pueden caer dos torres gemelas, o la pelota del niño encima de la paella.

En cocina, en el arte de cocinar entendiéndolo como el hecho de saber mezclar sabores o ingredientes a priori muy diferentes puede parecer atrevido. Para ejemplificarlo, podemos decir que mezclar un aguacate y unas gambas, o beicon con dátiles, o los tradicionales garbanzos con bacalao podría suponer, en principio, para un inexperto, una fórmula nada aconsejable. Pero en el paladar resultan ser una mezcla deliciosa. **A simple vista, un ingrediente al lado del otro no nos dice nada; hay que combinarlos para darse cuenta de su potencia y del sabor que nos proporciona la combinación.**

En Bolsa, la mezcla de ingredientes que a simple vista no son muy similares puede ayudar a mejorar la rentabilidad o, cuanto menos, que no se nos pase el arroz. Por ejemplo, **comprar acciones de Bolsa y unirle opciones sobre acciones (put y call), unos SWAPs sobre tipos, CFDs o ETF inversos, haciendo de nuestra inversión un plato más suculento y también más conformado a nuestro paladar, puede conllevar unos resultados mejores de lo esperado a un cambio repentino de tendencia.** Será, pues, un aderezo que le dará un buen sabor a nuestra inversión si sabemos combinarlo. O simplemente será un plan B para combinar cosas que de por sí nos parecen sosas o aburridas. A nadie se le ocurriría hacer una tortilla de patatas poniendo todos los ingredientes en una cazuela y dándole fuego, pues solo comeríamos patatas con cebolla huevos y sal en lugar de una tortilla.

En el caso de bolsa es algo similar; no se trata de comprar por comprar o de entrar en productos por entrar, hay que saberlos cocinar, saberlos combinar y hay que hacerlo en el justo punto para obtener aquéllo que íbamos a buscar (a eso que en bolsa lo llamamos «tener un modelo», en cocina sería «tener una receta». Las hay secretas que hacen las delicias de los comensales... y la pregunta pertinente sería: ¿Cómo habrán hecho esto?)

Para finalizar esta atrevida combinación cabe mencionar que existe un tipo de cocina llamada **Fast Food** (comida rápida por sus siglas en inglés) tipo Mc Donald's, Burger King o Kentucky Fried Chicken, es decir, algo rápido y económico pero que ni es sano, ni suficientemente nutritivo ni tiene el sabor de un buen plato en toda regla.

**En los mercados existe también un interés por esa rapidez de ganancias, ese Fast Food fácil, poco nutritivo pero que calma el hambre.** Por hacer una comparación suave, se podría decir que a nivel de mercados financieros serían los productos apalancados, los llamados chicharros, o los valores OTCBB (over the Counter Bulletin Board por sus siglas en inglés). Se trata de instrumentos utilizados para salir de un mal paso o tener prisa por recuperar lo antes perdido. Es un tipo de cocina y de comida que en algunos momentos de mercado nos puede sacar del paso, pero que como práctica habitual nos llevará a muchos problemas de estómago y de mal nutrición, es decir, problemas con la rentabilidad y con nuestro estado de humor, pues lo que no conocemos se vuelve en nuestra contra. Y lo que es muy volátil nos hace desesperar. En el caso del Fast Food, siempre hay un ingrediente que no reconocemos y que preferimos ni saber qué es. Estamos faltos de información, no sabemos la procedencia de los productos ni como los cocinan y ese desconocimiento nos llevará a una inversión errónea o poco rentable, al igual que comer siempre Fast Food nos llevará a problemas de salud.

Y para finalizar sin profundizar, nos quedan los grandes ingredientes, los grandes platos, esas comidas de Navidad succulentas hechas por las manos de la experiencia de la abuela o la bisabuela, que cocinan como los ángeles, pues en su tiempo no era fácil comer fuera de casa. En el caso de los mercados financieros, serían valores como **Google, Apple, Grifols o Viscofán**, que han sido verdaderos manjares para los que han sabido hacer un sofrito muy, muy lento, un buen caldo a muchas horas, o incluso una buena maceración, y que ni la desesperación ni la impaciencia los han sacado del mercado y ahora pueden tomarse un succulento plato como si hubieran pedido una Langosta de Menorca, o un caviar Beluga y se hubiera seguido todo el proceso de crecimiento de la langosta o de la puesta del Esturión. Incluso para hacerlo más navideño, como si hubieran visto crecer al Pavo de Navidad para luego comérselo en una succulenta receta con un gran relleno y poder acabar deleitándose con un gran sabor en el paladar... o una buena **rentabilidad** en el bolsillo.

Y queriendo ir un poco más allá, igual que cualquier persona puede acudir al mercado de bolsa a comprar acciones para luego venderlas, cualquier persona puede ir al mercado a comprar un buen chuletón o un buen rape para luego ponerlo en la sartén y comerlo. Ambos hechos, el de bolsa y el de la cocina, no nos convierten ni en **Warren Buffett** ni en **Ferran Adrià**. Para una buena inversión hemos de elegir a un buen profesional, y para una buena comida necesitamos a un buen chef o a alguien con mucha experiencia, pues como decía mi

mentor **la experiencia es capital** y, en este caso, la experiencia es sabor.

Sea prudente, cocine a fuego lento, compre buenos productos, entienda bien lo que compra y siga las recomendaciones de los buenos cocineros. Si no los conoce, búsquelos. Y si lo que quiere es una buena rentabilidad, entre poco a poco en los mercados, compre buenos valores, pues nunca cocinaría con todo mezclado, sin vigilancia, sin tempo y con el fuego muy fuerte. No se empache, no coma demasiado o más de lo que pueda, pues no podrá seguir comiendo en varios días. Lo mismo en los mercados: no invierta apalancado si no sabe donde se mete, pues dejará de comer durante un buen tiempo porque invertir apalancado supone perder todo el capital. El préstamo hace que acudamos al comprar con más recursos de los que realmente tenemos; eso es como comer más platos de los que nuestro estómago puede digerir.

Si no lo ve claro, deje que un agente financiero le ayude a cocinar una buena cartera de valores, de fondos, etc. que le dejará un buen sabor de boca según sea su perfil, más conservador, más agresivo, más vegetariano, omnívoro. Buenos cocineros no nos faltan, y mercados tenemos infinidad de ellos. Puede degustar platos de otros mercados, cocina de otros mercados. Es exótico pero atrevido, no se preocupe que irá guiado; hay que saber qué grado de sal y de aliño necesitan sus inversiones. No se trata de comprar por comprar, o de mezclar por mezclar. En la cocina y en la bolsa hay que hacerlo todo con cariño. Y si no tiene tiempo porque solo cocina los domingos, y encima barbacoa, pásese por [GVC Gaesco](#), le resolveremos sus dudas y buscaremos su menú.

**¡Buen provecho! y ¡Felices Plusvalías!**

Síguenos: