

DS magazine

Santo Domingo, octubre del 2017

Luz García

*Un rostro local que brilla
en la TV Internacional*

- **El Mayor** *Auténtico, clásico y urbano*
- **Mercedes Castillo** *Gremialista y solidaria*
- **Vulcano Grill** *Pasión por la carne*
- **La Cerveza** *Refrescante y Sabrosa*



Edición especial

10 años de

Diario
Social RD

Directora General
Sarah Hernández

Directora ejecutiva
Ruth Hernández

Editora
Mirak Rowland

Director Operativo
Pericles Santana

Asesor
José Tejada Gómez

Colaboradores
Miguel Rodríguez
Federich Marte
Laura Hernández
Elizabeth Hurtado
Génove Gneco

Dirección de arte
Leonardo González

diariosocialrd@gmail.com
tels. 809-547-3640 y 829-680-1130

3. La Isla del Marisco



6. Turismo & Hotelería Los 3 Ojos.

7. República Dominicana: destino de éxito para Karisma Hotels & Resorts.



16. Madres Soluciones caseras.



18. Vulcano Grill Pasión por la carne.



4. Tecnología



8. La Bonache El sueño de una pastelera.

9. Moda & Tendencias

10. Personalidades

Mercedes Castillo, recibe Premio a la Excelencia Femenina 2017.

11. Luz Garcia, Un rostro local que brilla en la TV Internacional.

12. Mercedes Castillo, Gremialista y solidaria.

15. El Mayor Clásico, Auténtico, Clásico y Urbano.



17. Decoración y Tendencias



19. La Cervecería

Editorial

DiarioSocialRD.Com, nacido hace diez años, ha sido una de mis más gratas aventuras. Hoy presento a ustedes una transformación del mundo digital al impreso, como forma de llevar a cada uno de mis lectores una edición especial para celebrar este largo trayecto, que me ha llenado de muchas satisfacciones y que me ha mostrado diversos panoramas de la vida social.

Llena de regocijo, ofrezco en cada una de las palabras aquí plasmadas lo mejor de esta iniciativa que apenas inicia y que procura ser un ente de información, cultura, entretenimiento y promoción del desarrollo empresarial.

Espero ser de utilidad y estar presente en sus momentos especiales, para seguir dibujando en cada fotografía sonrisas de satisfacción y escribiendo con nuestra pluma oraciones que puedan ser del agrado de todos los lectores.

Finalmente, agradezco a todos los que me han acompañado en este trayecto y espero seguir contando con ustedes para las próximas ediciones.

Desde el alma,
Sarah Hernández



La Isla del Marisco

Una inolvidable travesía culinaria

Por: Sarah Hernandez

Santo Domingo Este.-A la hora de escoger un espacio para degustar los más diversos platos de la gastronomía nacional e internacional, recomendamos visitar La Isla del Marisco, donde predomina el sabor de las más exquisitas delicias del mar.

Se trata de un restaurante vanguardista y elegante, caracterizado por poseer un ambiente acogedor y un servicio de primera; elementos que harán de su visita una experiencia repetible.

Un ambiente acogedor y romántico, donde los sabores del mar se funden para ofrecer a los comensales una experiencia inolvidable.



Una sopa de pescado dio inicio a la aventura

Según nos narra la propietaria del restaurante, Francis Álvarez, la travesía comenzó con una sopa de pescado. En sus inicios, el local comenzó siendo una distribuidora de pescados y mariscos, que importaba una gran cantidad de sus productos para vender al mercado local.

Aprovechando las cabezas de pescado, hacía en su casa una deliciosa sopa, que posteriormente decidió intentar hacer en considerable cantidad, para comercializar los fines de semana.

Con el pasar de los días, la sopa se hizo famosa, al punto de que hubo que habilitar sillas y mesas para atender la demanda que fue creciendo a medida que se expandía la noticia del sabroso caldo.

Es así como, años después, el desarrollo se hizo notorio; dos niveles habilitados con sala de reuniones, dos terrazas, dos bares y el salón del restaurante bastante amplio y confortable para ofrecer los más diversos platos a base de mariscos.

Teléfono 809-598-0346. Para mayor información, visite sus cuentas en las redes sociales: La Isla del Marisco.





Tecnología y su aplicación en la educación

Génove Gneco Gross, Ingeniero Civil e Informático.

Introducción

Hoy en día, la tecnología ya ha tocado la puerta de nuestros hijos de manera natural y ha facilitado el quehacer diario en todos los ámbitos técnicos y educativos. En República Dominicana, el 46.6% de los jóvenes de 12 años en adelante usan sistemas informáticos¹. Lo más sorprendente es resaltar el poder de las aplicaciones en nuestros teléfonos inteligentes y tabletas sin la necesidad de recurrir a las computadoras; inclusive la presencia de la famosa nube, que ha facilitado el uso de las aplicaciones habituales en cualquier punto desde la web, nos da un poder que antes no teníamos. Cabe mencionar las aulas virtuales, las cuales nos ayudan a ahorrar tiempo evitándonos el desplazamiento hacia las diversas aulas y centros de la educación tradicional. Por último, diré que la presencia de la realidad virtual nos deslumbra con abanico de posibilidades que la educación debería aprovechar.

Rumbo que la Educación debería tomar en República Dominicana.

El Presidente Danilo Medina acaba de anunciar la República Digital, proyecto que busca proveer de internet a todas las zonas remotas del país y con el cual se ampliará el rango de cobertura digital; bajo esta perspectiva, debemos pensar, con el potencial que tendremos en un futuro no muy lejano, cómo situar la enseñanza en el ámbito digital ya que las generaciones de hoy han nacido bajo los signos las combinaciones binarias, los lenguajes de programación y las compuertas lógicas. Con el apogeo de la tecnología y el creciente número de nativos digitales se hace necesario pen-

sar en otras maneras de enseñar y transmitir el conocimiento.

Tanto las redes sociales, las aulas virtuales y la realidad virtual deberían tomarse en cuenta, en nuestro país. Ya que existen ejemplos muy válidos que fueron pruebas pilotos, y han tenido una aplicación exitosa en los países desarrollados. Empresas tales como Google, con su programa Google Expeditions que permite a los estudiantes visitar lugares que no tendrían fácil acceso por la cantidad de recursos que demandan y el tiempo; la adaptación de la Harvard University de aulas virtuales con ofertas de cursos (gratuitos y de paga), y carreras completas; la empresa de cursos y aulas virtuales Coursera, que ofrece servicios a universidades reconocidas del mundo, tales como: Duke, Stanford, Johns Hopkins, Tecnológico de Monterrey, UNAM, entre otras; son tan solo algunos ejemplos de cómo las instituciones educativas implementan la tecnología en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los casos más excepcionales aplicados al tema que nos interesa en este artículo son:

el proyecto de HoloLens de Microsoft y zSpace for Education. El primero nos permite de forma holográfica interactuar con la realidad en un entorno virtual, lo que nos daría un inmenso campo de aplicaciones en todas las áreas educativas. El segundo nos permite una relación recíproca, a niveles nunca antes experimentados, con los objetos mostrados en una pantalla especial-



Google Expeditions



zSpace for education

esta manera a la creación de tutoriales o clases virtuales, que luego podemos subir a un canal privado o público en Youtube o en un plataforma de aula virtual de la institución educativa que pertenezcamos.

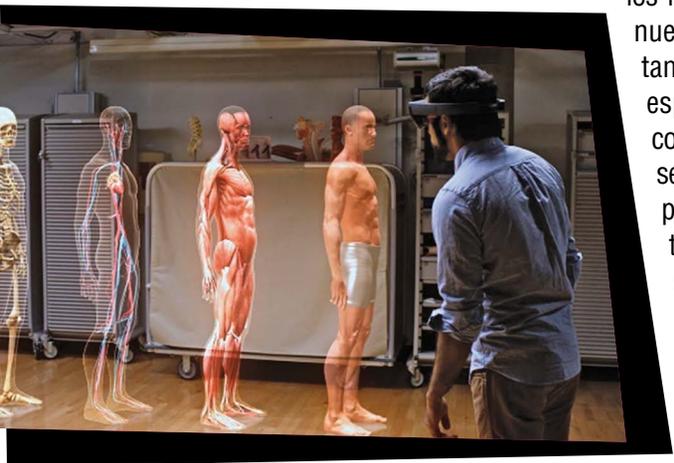
mente diseñada para soportar las características únicas de las aplicaciones virtuales, algo que cautivaría las mentes de los usuarios y le daría una mayor vitalidad al proceso enseñanza-aprendizaje.

Otro aspecto sería el uso de laptops por parte de los estudiantes y posterior entrenamiento en el uso de programas especializados en su área del saber que hayan seleccionado. Ejemplo tenemos en el área de las Estadísticas con el uso de programas especializados, tales como: IBM SPSS, IBM SPSS Modeler, JMP, STATA, Statgraphics, Eview, BSCDesigner, CurveExpert, Tableau, MS Power Bi, entre otros; que nos permiten acceder a un sin número de metodologías estadísticas de manera fácil y obtener resultados a velocidades sorprendente.

Los paradigmas técnicos en lo que se basó la educación del siglo XX para fomentar el conocimiento científico, a la luz de las nuevas tecnologías, parecen insuficientes y hasta cierto punto han alcanzado su curva de obsolescencia para dar respuestas positivas y dinámicas al abrumador flujo de información que circula en nuestro orbe digital; y para suplir las demandas cada vez más rigurosas y especializadas de las diversas áreas del saber. Por ello, debemos involucrarnos en la aplicación de estas nuevas tecnologías en el proceso enseñanza-aprendizaje del siglo XXI.

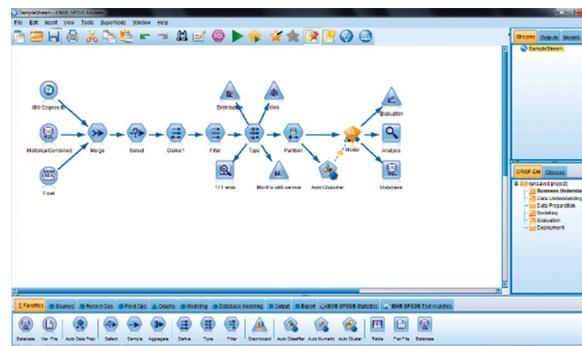
Recomendaciones

Es indispensable la aplicación de estas nuevas tecnologías para dinamizar el proceso educativo y producir resultados eficientes y perdurables. El uso de programas de computadoras en las distintas ramas del saber, la colocación de cursos online a través de alguna plataforma virtual (con Moodle o vía Coursera), la capacitación de los maestros en el uso de estas nuevas tecnologías, incluyendo también el uso de programas especializados y la creación de contenido multimedia para la enseñanza virtual. Un ejemplo de programa para creación de contenido multimedia sería: Camtasia Studio, el cual nos permitiría grabar lo que hacemos en pantalla, audio del micrófono y video de la webcam contribuyendo de



Hololens

“¿Cómo aprendemos hoy en día y cuánto recordamos? De media leyendo recordamos solo el 10%, escuchando el 20%, con el aprendizaje multimedia recordamos un 40%, y si alguien te enseña alcanza un 60%. Si se participa de la actividad, un taller, el aprendizaje es del 80%. Y si simuláramos la realidad recordaré un 95%. Esa realidad se simula con VR.” Joaquín Ruipérez - Especialista de realidad virtual de Estudiofuture.



Finalmente, el sistema educativo dominicano, deberían aplicar el uso de la realidad virtual como herramienta para promover la educación, tanto con el uso de los Hololens, zSpace for education y Google Expeditions. Estos nos brindarían un amplio campo de aplicación, ayudando a fomentar la enseñanza-aprendizaje de una manera fresca y motivadora de por sí.

¹ Datos tomados ENHOGAR 2015. ONE
² <https://www.google.com/edu/expeditions/>
³ <http://online-learning.harvard.edu/>
⁴ <https://www.coursera.org/>

Parque Nacional Los Tres Ojos

Turismo & Hotelería



Una Caverna que hay que visitar.

Ubicado en el kilómetro 5 ½ de la autopista Las Américas, se encuentra uno de los espacios naturales más hermosos con que cuenta la República Dominicana: el Parque Nacional Los Tres Ojos.

Este espacio ofrece al visitante un espectáculo visual netamente natural, que lo convierten uno de los parques más interesantes para visitar en familia.

El nombre de Ojo de Agua se debe a que posee tres lagos subterráneos: El Lago La Nevera, Lago Las Damas y el Lago Azufre, además de un lago en el exterior llamado El Lago de los Zaramagullones.

Con una rica fauna y flora acuáticas y silvestres, el parque cuenta con un personal capacitado para guiar y contar la historia que envuelve este mágico espacio que nos trasporta al tiempo de las cavernas.

Un poco de historia

El lago fue descubierto en el año 1916, para la intervención norteamericana. En 1969, comenzaron a construir los escalones para el acceso al lugar, terminando la primera etapa de construcción en 1972. Previo a esto, era un simple balneario donde las personas se las ingeniaban para descender y disfrutar de sus bondades naturales.

Algunos utilizaban cuerdas, otros se valían de las raíces de los árboles que daban hasta el fondo. Lo que impulsaba a todos a esta aventura era disfrutar de sus refrescantes aguas que provienen de un río subterráneo. No fue hasta el año 1972, que el conjunto de cuevas y lagunas se declaró zona protegida con el nombre de **Parque Nacional Los Tres Ojos.**



República Dominicana:

destino de éxito para Karisma Hotels & Resorts

Luego de un año de operaciones en el país, el grupo hotelero exhibe con orgullo los logros obtenidos con sus hoteles Nickelodeon Punta Cana y Sensatori Punta Cana.

Punta Cana, Higuey.- Karisma Hotels & Resorts, grupo hotelero internacional que posee sus principales propiedades a lo largo de la Riviera Maya y Jamaica, así como en Colombia y Croacia, decidió hace un año apostar al éxito en la industria hotelera dominicana y hoy celebra por todo lo alto los logros obtenidos; con miras a triplicar su presencia en el país, para continuar marcando una nueva pauta en la hotelería nacional y mundial.

Con la puesta en operación de sus hoteles, el Nickelodeon Punta Cana y el Sensatori Punta Cana, la cadena ha realizado un importante aporte al turismo y la economía dominicana, que representa un total de 900 empleados directos y 475 habitaciones hoteleras.

Dicho grupo cuenta con 17 años en la industria, más de 7,000 colaboradores y 5,000 habitaciones. Posee 26 propiedades a nivel mundial.

En un encuentro realizado en el Nick Place con los colaboradores de ambos hoteles y presidido por Oscar Lora, gerente General de Nickelodeon y Sensatori Punta Cana, se hizo un recuento de los retos y resultados obtenidos a lo largo de este primer año de operaciones, a la vez que se otorgaron reconocimientos a los empleados más destacados.

Asimismo, fue entregada la certificación que les acredita como Great Place to Work, la cual reconoce la excelencia en las prácticas, políticas y ambiente de alta confianza de las organizaciones.

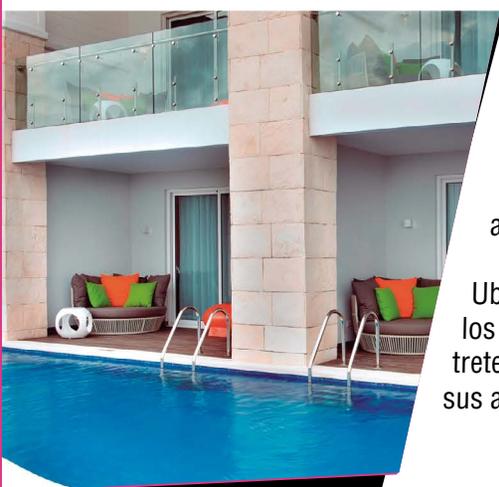
El sello Gourmet Inclusive® distingue sus hoteles por la experiencia todo incluido de alto nivel que ofrece en México, Jamaica, Colombia, Croacia, Serbia y Montenegro.

Ubicados en Uvero Alto, el Nickelodeon Hotel y el Sensatori están diseñados para que los huéspedes de todas las edades disfruten de unas vacaciones de ensueño, con entretenimiento continuo, experiencias gastronómicas gourmet y tiempo de calidad con sus amigos y familia.

- El hotel Nickelodeon Punta Cana es el primero de la marca en toda la región latina.

- Karisma ofrece una gran variedad de instalaciones únicas en destinos de primer nivel, que incluye hoteles solo para adultos, para familias, así como opulentos chalets y refugios urbanos íntimos.

- El grupo fue fundador del concepto Gourmet Inclusive, el cual lleva el "All-Inclusive" tradicional a los más altos niveles de calidad en servicio y comida.



La Bonashe *El sueño de una pastelera*

Por: Sarah Hernandez

Santo Domingo Este.-La Bonashe, Repostería Café Bistro, se erige como una marca exquisita de Santo Domingo Este, uno de los municipios de mayor desarrollo del gran Santo Domingo. Ubicada en la avenida Coronel Fernández Domínguez, número 1-B (antigua autopista San Isidro), sector Florivís, la pastelería ha venido a llenar un espacio en el gusto de los residentes en esta zona.

La variedad de los postres y la personalización de cada pastel son atributos que han hecho de este establecimiento, un lugar por excelencia al que acuden los catadores más exigentes en la repostería.

En la ambientación del mismo predomina el buen gusto y sus áreas son utilizadas para celebrar bodas, bautizos, cumpleaños y reuniones. Además, el cliente puede degustar en La Bonashe, un variado menú de platos y finas atenciones de su personal.

“Hemos trabajado para convertirnos en una marca de este municipio, y hemos logrado que los residentes de la zona no vean la necesidad de cruzar los puentes para disfrutar de un buen café, un exquisito biscocho o de un rico plato”, expresó Ginerkys Cabrera, propietaria del establecimiento.

Cabrera, abogada de profesión, asegura que nació para crear pasteles, pues desde los ocho

años comenzó a vivir esa experiencia en su familia. De ahí viene su pasión por la pastelería, la que se consolidó con el pasar de los años, al punto de que ya adulta, casada y con hijos, horneaba bizcochos para la familia.

Recuerda que, debido a sus habilidades y creatividad, sus amigos y relacionados se interesaban por sus tortas. Ante la creciente demanda, consideró que era el momento de emprender en la pastelería. Decidió sacar de su hogar lo que a todas luces era un negocio rentable y fue así como se planteó gestionar un lugar donde instalar esta boutique del postre.

Señala, además, que la necesidad de un lugar como éste en el municipio era tal, que desde diciembre del 2015, cuando abrió sus puertas, La Bonashe siempre ha sido rentable.

Otra de las experiencias de la propietaria ha sido el haber comprobado la existencia de numerosas comunidades de españoles, italianos y de otras nacionalidades, así como de la pujante clase media que reside en la zona.

La empresa hoy cuenta con 18 empleados. Ginerkys no esconde que su meta ahora es consolidar la repostería como una de las preferidas, no solo por el público de la zona oriental, sino también por los residentes de los demás municipios de la provincia Santo Domingo.



“Hemos trabajado para convertirnos en una marca de este municipio, y hemos logrado que los residentes aquí no vean la necesidad de cruzar los puentes para disfrutar de un buen café, un exquisito biscocho o de un rico plato”.



Para su propietaria, Ginerkys Cabrera, la repostería es creatividad y pasión, claves para que quien emprenda un negocio de este tipo tenga éxito.

Tendencias para despedir el Verano

El verano aún no acaba, aunque en este país hay un eterno verano; para esta temporada de tanto calor, las tendencias llegaron con aire tropical, estando muy de moda los flamencos, piñas, estampados florales, rayas y cuadros.

En estos días no podemos olvidar usar protector solar antes de salir de la casa, ya que es muy importante que protejamos nuestra piel. Es cierto que el sol es necesario para la vida y que además a los humanos nos hace bien tener (limitada) exposición solar, pero hay quienes tienen una obsesión con el sol y están arruinando su piel, muchas veces hasta permanentemente.

Según estudios médicos, el factor de protección solar debe ser entre 30 y 50SPF/FPS, menos y más que eso no es efectivo; entonces ustedes elijan qué tanta protección quieren brindar a su piel y ¡empiecen a cuidarse ya!

Si vas a la playa, debes taparte del sol y nada mejor que tener uno de los sombreros personalizados tan chulos que están de moda y que se pueden encontrar en un sinnúmero de establecimientos comerciales, con diseños joviales, coloridos y diversos.



Laura V. Hernández

Fashion blogger. Editora del blog: Outfit For Church.

Moda & Tendencias



Mercedes Castillo

Recibe Premio a la Excelencia Femenina 2017

Santo Domingo.-El periódico digital DiaroSocialRD.Com, a propósito de la celebración de su décimo aniversario, otorgó el Premio a la Excelencia Femenina 2017 a la periodista y gremialista Mercedes Castillo, por sus importantes aportes a favor de la libertad de expresión en la República Dominicana.

Castillo manifestó que lo recibía como un reconocimiento “al cumplimiento de su deber como ciudadana”. Indicó, además, que todo su accionar en la vida pública ha sido respondiendo al compromiso social con que se forjó desde joven.

La comunicadora se dirigió a los presentes en la actividad, luego de que la directora de DiaroSocialRD.Com, Sarah Hernández, acompañada de la presidenta electa de la Asociación de Cronistas de Arte, Emelyn Baldera, le hicieran entrega del lauro en una actividad realizada en el restaurante Vulcano, ubicado en Santo Domingo Este.

Agregó que ha sido de gran satisfacción para ella haber dedicado estos años al periodismo y, en especial, a defender los derechos de los periodistas dominicanos.

Del mismo modo, agradeció el reconocimiento, del que dijo es una distinción que ella no olvidará, por provenir de un medio como DiaroSocialRD.Com, “que en estos diez años ha representado una expresión alternativa del periodismo digital en República Dominicana”.



Alexis Beltré, Emelyn Baldera, Sarah Hernández, Mercedes Castillo y Robert Sánchez.



Mercedes Castillo, Danilo Gómez, y Sarah Hernández.



Yocasty Valdéz, José Tejada Gómez, Sarah Hernández, Emelyn Baldera, Miguel Rivera, Robert Sánchez, Luis José Chávez, Alexis Beltré y Mercedes Castillo.



Mercedes Castillo junto a sus familiares.

Personalidades

LUZ García

Un rostro local que brilla en la TV Internacional

“Puerto Rico tiene un lugar especial en mi corazón. Soy una dominicana que se siente, también, puertorriqueña por el amor que siempre me han brindado. Cada triunfo alcanzado en mi trayectoria lo comparto con ustedes”, manifestó Luz.

Subrayó que **“ahora mi retorno en un programa fijo por Univisión Puerto Rico es como un regalo que me dan y una doble responsabilidad... La clase artística puertorriqueña ha dejado huellas en el mundo. Por ‘Noche de Luz’ han desfilado luminarias boricuas que han llenado de gloria a su país. Gracias por abrirme nuevamente sus brazos y prepárense para un verdadero banquete en la pantalla con las mejores exclusivas y personalidades”.**

Luz García puso en alto, también, a República Dominicana con sus ejecutorias en los prestigiosos certámenes Miss Universe y Miss Mundo. Tras culminar su reinado

como Miss República Dominicana 1999, la comunicadora ingresó a la televisión de su país, comenzando por “El Show del Mediodía” y luego como figura estelar de “El Escándalo del 13” con Luis Manuel Aguiló. A la vez, Luz García comenzó en la radio junto a Ramón Pastrano en “Formalmente Informal”, un programa centrado en el mundo del espectáculo.

Luz García o Luzzie Amado -apodo artístico que utilizó en Puerto Rico- ahora en la TV de “La Isla del Encanto” con su Revista Semanal de Variedades.



Mercedes Castillo

Por Mirfak Rowland

Conocida como una gran defensora de la libertad de expresión en el país, es la primera mujer en dirigir el Instituto Nacional de Prevención y Protección del Periodista, y la primera y única profesional en ocupar la presidencia de Colegio Dominicano de Periodistas, en cuatro oportunidades.

Para Mercedes Castillo, el hecho de ser mujer, madre soltera y de participar activamente en un ámbito que desde siempre ha sido liderado en el país por hombres, el gremialismo periodístico, no ha sido un obstáculo para que esta guerrera de armas tomar se haya destacado como una de las más sobresalientes defensora de los derechos de los comunicadores sociales en la República Dominicana.

Como un tributo a su gran labor en beneficio de la clase periodística, recientemente, Diario Social RD y DS Magazine le otorgaron el Premio a la Excelencia Femenina, reconociendo también con este lauro sus aportes al desarrollo de Santo Domingo Este, como líder comunitaria en el sector Los Frailes.

Se trata de una líder innata de múltiples facetas, a la que conoceremos más de cerca en esta entrevista.

DS Magazine: A lo largo de su trayectoria periodística y gremialista, usted ha sido reconocida como una gran defensora de la libertad de expresión y difusión del pensamiento en la República Dominicana. ¿Cuáles considera usted que han sido sus principales aportes en este sentido?

Mercedes Castillo: *Gracias del alma a la revista DS Magazine por tomarme en cuenta para esta importante entrevista.*

Lo primero es que amo al periodismo, mi profesión. Para mí una de las profesiones más nobles que pueda existir. A través de ella, la prensa siempre ha podido defender los mejores intereses de la sociedad, de la humanidad y de la gente sencilla, vulnerable, sin voz, sin abolengo. Y por otra parte, he aprendido a querer y respetar a los periodistas, mis colegas, a la vez de agradecerles la confianza reiterada y cariño que siempre me han dispensado.

Como presidenta del Colegio Dominicano de Periodistas (CDP), asumimos con toda la responsabilidad y consecuencia el cumplimiento de nuestro deber en cuatro ocasiones, mereciendo el reconocimiento de casi todas las

seccionales de instituciones del mundo periodístico y de varios ayuntamientos, incluyendo el de mi pueblo, Puerto Plata, declarándome como Hija Distinguida de la ciudad.

Creo que mi mayor aporte ha sido el haber dado lo mejor mí, para no fallarle al periodismo nacional, que siempre me ha respaldado y confiado en mí. He defendido sus intereses y los del pueblo dominicano, sin importar consecuencias.

DS: Recientemente fue galardonada con el Premio a la Excelencia Femenina 2017, en su segunda versión; que otorga Diario Social RD. ¿Qué significado tiene para usted el haber recibido este importante lauro?

M.C.- *Definitivamente, un gran honor para mí. Pues, solo he cumplido con mi deber, y, si eso es meritorio, lo acepto con mucho gusto. Ojalá sirva de ejemplo a otras personas.*

DS: Usted es la primera mujer en dirigir el Instituto Nacional de Prevención y Protección del Periodista, y la primera y única profesional en ocupar la presidencia de Colegio Dominicano de Periodistas (CDP) en cuatro oportunidades. ¿Cuáles han sido los principales retos y escollos que, como mujer, ha tenido que enfrentar en el ejercicio de estas funciones?

M.C.- *Sin dudas, un gran reto. No solo he sido la primera mujer en presidir el CDP y el Instituto de Prevención y Protección del Periodista (IPPP), sino, la única.*

Al principio, fue un poco difícil, en razón de una parte de la membresía creía que, porque era mujer, no iba a poder dirigir bien al CDP, por la fuerte confrontación que existía entre las corrientes gremiales. Pero demostré que sí tenía el carácter y el liderazgo suficiente para conducir correctamente el gremio. Eso me ganó un alto respeto y admiración de la gran mayoría.

DS: ¿Se le ha cerrado o abierto alguna puerta en su carrera gremial y periodística, por el hecho de ser mujer?

M.C.- *No, nunca se me han cerrado puertas. Al contrario, se me abrieron muchas y le abrí muchas puertas a ambas instituciones. Siempre me han dispensado mucho respeto y alta consideración, cosa que agradezco.*

DS: Sabemos que es madre de un joven profesional de Tecnología Multimedia. ¿Cómo ha podido armonizar sus roles de periodista, gremialista y madre?

M.C.- *Me considero una mujer muy dichosa, pues soy madre de un joven muy prometedor. Tuve la suerte de dejar mi hijo de tres meses en manos de mi madre para irme a trabajar. Ella me lo cuidó siempre, mientras trabajaba, hacía vida gremial y profesional. Mi gratitud eterna a ella. También soy madre soltera, y eso facilitó más mi participación activa.*

DS: ¿Cuáles cualidades considera usted que debe tener una mujer para trascender en la sociedad dominicana?

M.C.- *Saberse segura de sí misma, de lo que quiere en la vida y luchar por eso. Estar dispuesta a enfrentar todos los obstáculos que aparezcan en el camino del éxito. Trabajar más de lo convencional, para poder obtener el resultado esperado. Cuidar los pequeños detalles, pues son la diferencia. Tratar a los demás con el debido respeto y consideración, tal y como le gustaría que la trataran.*

DS: ¿Cuáles otras facetas de su vida no se conocen públicamente?

M.C.- *Mi gran vocación por la documentación y la investigación periodística. Realmente, me siento ser una investigadora de la comunicación frustrada, pues no he podido desarrollar esa faceta.*

Fui directora-fundadora, junto al profesor Onofre de La Rosa y Dona Martha de Castro, del Centro de Documentación para las Comunicaciones de la Escuela de Periodismo de la Universidad Autónoma de Santo Domingo, mientras estudiaba la carrera,

realizando un trabajo muy bonito y muy bien valorado.

Me quedé con el gran deseo de desarrollarme en esa importante área, a pesar de haber realizado la Maestría en Políticas y Planificación de la Comunicación que ofreció el Departamento de Comunicación Social de dicha casa de altos estudios. El gremialismo periodístico me atrapó. Así mismo, mi vocación comunitaria.

Del mismo modo, he sido presidenta de la Junta de Vecinos Los Frailes 11, sector donde resido desde hace 28 años y me siento muy identificada con los problemas sociales y de demás índole que afectan a esta comunidad de gente trabajadora.

DS: Nos enteramos de que ha decidido tomar una pausa en el gremialismo. ¿Su retiro es definitivo o nos queda Mercedes Castillo para rato?

M.C.- *Me retiro de las aspiraciones gremiales, porque también LOS DIRIGENTES se retiran a tiempo. Seguiré aportando al desarrollo del CDP, del IPPP, SNTP, de la Cooperativa de la Prensa y del Movimiento Marcelino Vega. Me siento comprometida con el devenir histórico de mi sector profesional y del país. Podrán contar conmigo siempre. Paso ahora a realizar algunos de mis sueños, si la vida me lo permite. ¡Gracias del alma a todos. Mi gratitud eterna por su confianza y gentileza!.*

“Creo que mi mayor aporte ha sido el haber dado lo mejor mí, para no fallarle al periodismo nacional, que siempre me ha respaldado y confiado en mí. He defendido sus intereses y los del pueblo dominicano, sin importar consecuencias”.



Print CLASS

Las Sombrillas

ACTITUD UCO

AV. LOS RESTAURADORES #167 LA JAVILLA DE SABA PERDIDA
 TEL: 809-807-4060 / 849-657-2008 849-915-4729

Diario DigitalRD

Tu Conexión
 con la *verdad...*

Economía
Deportes
 Entretenimiento
 Actualidad Sociales
 Ciencia & Tecnología
 Opinión
 Mundiales

Tel.: 809. 608. 1130

El Mayor **Clásico**: *Auténtico, clásico y urbano*

Por Sarah Hernandez

Las vivencias del barrio son narradas con entusiasmo por un intérprete urbano que nació en las entrañas del populoso sector capitalino 24 de abril.

Es uno de los exponentes con mayor influencia en este género que se ha apoderado del gusto musical de la juventud dominicana. Se trata de Enmanuel Reyes, conocido en el medio artístico como “El Mayor Clásico”, quien concedió una entrevista a DS Magazine, en la que se muestra “al natural”.

DS Magazine: ¿En qué momento descubres tu pasión por la música?

El Mayor Clásico: *Siempre he sentido pasión por la música; diría que desde que nací, porque recuerdo que desde que tengo memoria, me mantenía cantando y escribiendo en todo momento. Una muestra de eso es que cuando trabajaba en el ventorrillo de mi tío, yo lo hacía cantando; y cuando no había personas para despechar, escribía en un cuadernillo las canciones que en ese momento me surgían.*

DS: ¿Como ves el rol de la música en la sociedad?

MC: *La música que hacemos nosotros los exponentes urbanos juega un gran papel en la sociedad, porque nos hemos convertido en modelos a seguir, entonces eso tiene su pro y su contra; fíjate como yo me puedo lucir un vestuario o crear una frase y automáticamente muchos de mi seguidores me siguen los pasos, eso no está mal; pero hay algunos que para conseguir el éxito, crean música dañina y eso puede corromper en gran escala un esquema, un patrón o un modelo de educación. Entonces, en ese sentido, tenemos una gran responsabilidad de ser parte de ese porcentaje que contribuye a un buen desarrollo. Pero también eso depende mucho de los padres, ellos deben ser un filtro, que regularicen lo que escuchan sus hijos para que la calidad siempre se imponga y nosotros, que sí hacemos un trabajo puro, podamos seguir haciéndolo.*

DS: ¿Qué marca de auto prefieres y por qué?

MC: *No tengo una marca en específica. Me gustan los vehículos que sean confortables, donde yo me sienta cómodo. Si te fijas, he tenido varias marcas de vehículos; pero eso ha sido por la comodidad que me hacen sentir en el momento.*

DS: ¿Qué no puede faltar en tu auto?

MC: *(Risas), bueno en mi vehículo nunca puede faltar un buen perfume, porque es lo primero que utilizo cada vez que me toca cantar.*

DS: ¿Qué cosas la gente no sabe de ti?

MC: *Soy amante de la bachata, me gustan mucho las canciones de otras épocas; siempre que estoy trabajando, cuento los minutos para llegar a mi casa y compartir con mi familia, escuchando esas viejas bachatas, pero buenas.*

Una canción: “Moriré bebiendo”, de Teodoro Reyes

Un color: Blanco

Un personaje: Vin Diesel

Un libro: Maquiavelo para mujeres, de Harriet Rubin

Una película: Rápido y furioso

Un lugar: La Playa

Una comida: Me gustan los camarones y todo tipo de mariscos.

Una bebida: Chivas Regal

Una fragancia: Versace

Tres palabras que te definan: Solidaridad, responsabilidad y gratitud.





Soluciones Caseras

Para combatir las moscas



“Sólo el que sabe es libre, y más libre el que más sabe. No proclaméis la libertad de volar, sino dad alas”; tremenda frase inspiradora del prócer español Gregorio Marañón. Nos invita a educarnos y adquirir conocimientos, porque con el mismo obtendremos libertad para “volar”.

Y hablando de volar... ¿han visto cómo se reproducen las moscas en verano? Según la revista Muy Interesante “las pocas moscas que sobreviven al frío invernal son más que suficientes para asegurar la supervivencia de la especie”. Las moscas viven alrededor de un mes, y durante ese tiempo se duplican continuamente, por lo que la batalla contra ellas es un largo y difícil camino.

Sin embargo, hay métodos caseros acertados para acabar con las moscas. Están conectados a la luz y el olor, por lo que algunos aceites esenciales y hierbas nos pueden servir en esta batalla.

En esta sección les traigo tres sencillas soluciones para acabar con ellas:

1. Limón y clavos dulces
Las moscas odian el olor de los clavos y cuando es mezclado con limón se convierten en un poderoso repelente de estos insectos. Solo hay que cortar a la mitad algunos limones, incrustarles los clavos, ponerlos sobre alguna tabla y listo.

2. Pulverizador casero
¡Podemos eliminar eficazmente moscas haciendo un aerosol en casa! La mayoría de los comercialmente populares son dañinos a la salud y al medio ambiente; por tal razón les invito a probar este.

- Para él necesitarán:
- 1 Botella de spray
 - Un vaso con agua
 - Jabón líquido para platos diluido en dos tazas de agua
 - 10-12 gotas Aceite de limón
 - 10-12 gotas de aceite de menta

Se debe mezclar el jabón y el agua en la botella. Luego se agrega el aceite de menta y aceite de limón. Después se cierra la botella y se agita para que todo quede bien mezclado. ¡Ya está listo para ser rociado donde quiera!

3-Aceite de lavanda
Se puede utilizar el aceite de lavanda como un repelente natural para las moscas con tan solo dejar caer un chorrito en algún lugar.

Mi consejo sería que para evitar derrames o accidentes, en vez de ponerlo directamente en el piso, lo vertamos en una esponja. Y para concentrar su olor y efectividad, que la misma la pongamos dentro de un envase cerrado algunas horas y con destaparlo empezaría entonces a actuar.

Espero les hayan gustado estos consejitos. Así que compartiéndolos he cumplido con la parte de la frase de Marañón de “no proclamar la libertad de volar, sino dar alas”; y de seguro que la de las moscas se las quitaremos con estos remedios y alguien más será libre de ellas.

Elizabeth Hurtado
Para más consejitos como este; recetas, truquitos de belleza y muchas otras cosas más, visita su canal de YouTube Mujer A+.



adres

Renueva tu Decoración

Como lo hacen los expertos

Si ya la decoración de tu casa esta pasada de moda y no te anima, o te sientes un poco cansada de ella, no te preocupes, es muy fácil hacer algunos cambios para renovarla y poner ese ambiente de nuevo a relucir.

Lo primero es identificar qué funciona y qué no, muebles muy grandes para un espacio pequeño o muchos elementos pequeños es un espacio grande, elementos rotos o dañados, plantas y flores secas, etc. El espacio debe de fluir, es un conjunto de elementos que deben de funcionar entre si y no competir uno con otro.

Lo segundo es elegir un esquema de color nuevo. Nada refresca más un ambiente que cambiarle el color. Puedes pintar algún mueble de un color brillante para tomarlo como referencia; esto funciona en cualquier estilo de decoración, contemporánea, rústica, clásica, etc... Puedes tomar un mueble clásico y volverlo contemporáneo solo con cambiarle el color, o de clásico a rústico, dándole una técnica Antique.

Pinta las paredes o una sola como punto focal, elige el color de las cortinas para hacer un espacio más amplio o un color de contraste para hacerlo más juvenil. Ayúdate con un papel tapiz.

Cambia las cortinas, la alfombra y los cojines; busca telas modernas con estampados geométricos o abstractos; aun sea una decoración clásica,

la puedes actualizar con estos simples cambios. Las alfombras son el elemento que van a integrar tu espacio y que lo va a delimitar, elige una del tamaño apropiado.

Si tu mueble tiene cojines de respaldo, puedes sustituir estos por cojines decorativos de varios tamaños, lo importante aquí es que llenen el respaldo; si es de respaldo fijo, puedes agregar cojines decorativos más pequeños y juega con las formas en ambos casos.

Cambia las terminaciones, cambia los tiradores de los muebles o las patas, sustituye las barras de las cortinas o las cenefas por barras de madera o de metal. Aclara u oscurece la madera, la puedes laquear en un color metálico, si es la puerta de entrada, para darle importancia sobre las demás.

Cambia los accesorios, las lámparas de mesa o la de techo por algo más interesante o diferente; recuerda siempre la cantidad de luz que necesita tu espacio para lograr una buena iluminación. Ayúdate instalando un regulador de intensidad de luz (dimmer) donde se enciende la lámpara, así podrás variar la intensidad de la misma y hacer de tu espacio uno más acogedor.

Y por último, cambia el bronce por cromado o por un dorado brillante; agrega espejos y cristal, si el espacio es pequeño u oscuro; ya sea en una bandeja sobre la mesa de café, en una pared o un mueble.

Cambia los marcos de los cuadros por otros más sencillos o píntalos de algún color.



Miguel R. Rodríguez

*Arquitecto, Decorador. Magister en
Diseño de Interiores, Universidad
de La Coruña, España.*

Decoración





Vulcano Grill

Restaurant

Pasión por la carne

Se trata de un restaurante grill ubicado en la Zona Oriental, especializado en ofrecer los mejores cortes a la parrilla. Su ambiente está diseñado para recrear a sus clientes con calidad, sabor y confort.

Quando de comer carne a la parrilla se trata, hay varias cosas que se deben tomar en cuenta. Aunque no existe una fórmula mágica para lograr la perfección, hay lugares específicos que conocen cada detalle para que el asado quede crujiente, jugoso y sabroso.

Según los mejores parrilleros del mundo, existen tres reglas que se deben cumplir obligatoriamente para que un asado salga perfecto: en primer lugar la temperatura, luego conocer todo sobre el corte que vamos a cocinar y por último, el condimento.

En Vulcano Grill lograron equilibrar estos tres elementos para ofrecer a sus comensales platos con el punto perfecto, para disfrutar y compartir a cuerpo de rey.

El establecimiento ofrece a los clientes la oportunidad de compartir en un ambiente familiar, donde podrán degustar de la variedad de platos que allí se ofrecen, y que pueden acompañar con la rica sangría al estilo Vulcano, en sus presentaciones rosada y amarilla, además de una gran variedad de cervezas nacionales e internacionales.

En el citado restaurante, también se ofrece a los clientes el servicio personalizado, donde los interesados pueden elegir y estar presente durante el momento en que se preparan las carnes de su preferencia.

Los propietarios del establecimiento Danilo Guerrero y Rochely Pérez de Guerrero, ofrecen a sus comensales un rico y exquisito menú de carnes de alta calidad, que incluye las famosas salchichas preparadas 100% a base de carne.

Consejos de experto



En el mundo de la parrilla y las brasas, muchos mitos y controversias rellenan el saber popular. Nadie mejor que el hombre con más de diez mil asados encima para ayudar a decidir:

- ¿Carbón o leña?: "Los dos. La leña le agrega una variedad de sabores, incluso le da un gusto ahumado. Puedes utilizar espinillo, eucalipto, manzano, sarmiento de vid y cerezo".

- ¿Sal gruesa, fina o salmuera?: "Depende. Sal gruesa si el corte es grueso, y viceversa. Salmuera sólo utilizo si hago algo al asador".

- ¿Parrilla de fierro circular o en "v"?: "En v, con la caída hacia adelante de 10 grados. De esta manera no cae tanta grasa a las brasas".

- ¿Parrilla o asador?: "Asador. Al estar el fuego de costado, no cae grasa sobre las llamas y se cocina más sana".

- ¿Malbec, merlot o cabernet?: "Malbec suave es ideal para un asado. Si es fuerte, puede interferir con el sabor de la carne, por eso es mejor un malbec suave".

- ¿Mejor guarnición para el asado?: "Una ensalada o papas fritas. También se le puede agregar verduras grilladas. Un manjar".

- ¿Un postre?: "Helado. Ayuda a la digestión y te refresca".

El uso de ingredientes naturales para la elaboración de cada una de las recetas, hacen de Vulcano, uno de los más exclusivos restaurantes de su género.

Vulcano está ubicado en la calle Presidente Vásquez, número 71 esquina avenida Venezuela, está abierto de domingo a jueves en horarios desde las 12:00 a.m. 12: p.m., mientras que de viernes a sábado de 12:00 p.m. hasta las 2:00 de la madrugada, para mayor información llamar al teléfono 809- 273-7790.



La Cerveza

Refrescante y sabrosa

La cerveza es una de las bebidas preferidas por los dominicanos. Es refrescante, nutritiva y ha estado presente durante muchos años, en celebraciones y momentos especiales.

Para algunos consumidores, ha resultado sorprendente el hecho de que esta refrescante bebida, ideal para compartir, también puede ser beneficiosa para la salud, si se consume con moderación.

Y es que la cerveza tiene bajo contenido calórico, por lo que decimos adiós al mito de la barriga cervecera. Posee nutrientes que además de aportar ciertas sustancias, es fuente de agua para el organismo. Sin embargo, no debe olvidarse que es una bebida de adultos sanos cuyo consumo debe ser responsable y moderado.

Los beneficios que ofrece son:

Nutritiva

Por sus ingredientes la cerveza es un alimento saludable. Contiene diferentes sustancias nutritivas como son las vitaminas del grupo B (en especial destaca el ácido fólico) y contiene un ligero porcentaje de carbohidratos (maltodextrina) y de alcohol.

Los minerales también están presentes, especialmente el magnesio y el calcio, aunque varían dependiendo del agua con la que se fabrica. "Asimismo, hay otras sustancias no nutritivas, pero también importantes para la fisiología del organismo, como son la fibra y los antioxidantes, que provienen especialmente de una planta (lúpulo) que se añade a la cerveza durante su elaboración para darle ese toque amargo", añade.

Prevención contra el infarto

Una aliada contra el infarto. Bajo esta frase se puede resumir uno de los efectos que tiene el consumo moderado de cerveza en la salud. "Podría evitar la oxidación de las células, aumentar la cantidad de colesterol HDL (bueno) y proteger frente a lesiones miocárdicas agudas asociadas al infarto".

Las evidencias científicas destacan que beber cerveza se vincula a un menor riesgo de cardiopatías isquémicas, favorece la función cardíaca global y podría tener cualidades antiinflamatorias que contribuirían a la reducción del riesgo cardiovascular.



Menos infecciones en mujeres

Beber grandes cantidades de alcohol tiene efectos nocivos para la salud, entre ellos, deprime el sistema inmune. Sin embargo, si el consumo es moderado podría mejorar la respuesta inmune contra los organismos que provocan las enfermedades infecciosas.

Según un estudio realizado en adultos sanos por el Instituto del Frío del Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), beber cerveza moderadamente durante un mes mejora el sistema inmunológico, especialmente en mujeres.

Prolonga la vida

Esta bebida consta de más de 2.000 componentes que hacen que tenga propiedades antioxidantes. Es decir, beber cerveza con moderación ayuda a proteger al organismo frente a la oxidación y el envejecimiento de las células. Esto previene y/o retrasa la aparición de algunas enfermedades degenerativas.

Diabetes y cerveza

En la última década han aparecido estudios que demuestran que el consumo moderado de cerveza influye en la prevención y el control de la diabetes, así como, en la evolución de sus complicaciones.

"Componentes de la cerveza como la fibra soluble, los compuestos polifenólicos, los minerales y la baja graduación alcohólica actúan sobre los mecanismos y procesos que desencadenan la diabetes y sus complicaciones; siempre que su consumo sea moderado".

No a la 'barriga cervecera'

Durante años se ha asociado el consumo de cerveza de forma popular con el aumento de la grasa abdominal, más conocida como barriga o panza cervecera. Sin embargo, esta idea es errónea y diversos estudios señalan que no existe evidencia que lo demuestre, tal y como indican desde el Centro de Información Cerveza y Salud.

La aportación calórica de la cerveza es baja. "La bebida no es la culpable de la obesidad, sino una alimentación desequilibrada, la falta de ejercicio y la información genética".

La Isla
del

Marisco



*¡Sabores del mar..
...para halagar a tu paladar!*

C/ 1ª. No. 4 Casi esquina C/ Este, Marginal las Américas,
Km 11. Urb. Arismar, Santo Domingo Este,
Teléfonos 809 598-0347 y 809-803-4042.
Mail: laisladelmarisco@gmail.com