

MAGAZINE



ESPECIAL I ANIVERSARIO

PAÍS

Especial embajadores del mundo.

EMPRESAS

Influyentes del mes. Educación, Tecnología: marketing digital y Salud.

INSPIRACIÓN

Agenda, Evento del mes, Artista del mes, Deporte.

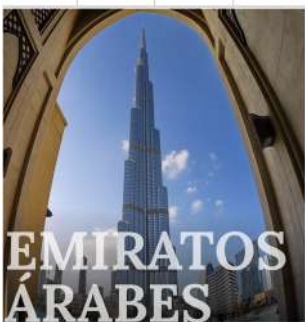
TENDENCIAS

Alberto Fernández González, Rebeca Sala, Joyería, Moda, Motor.

Julio • 2021 • Número 01



Embajada	Actualidad	Inspiración 4.0	Cultura
-----------------	-------------------	------------------------	----------------



Agosto • 2021 • Número 02



Embajada	Actualidad	Inspiración 4.0	Cultura
-----------------	-------------------	------------------------	----------------



Septiembre • 2021 • Número 03



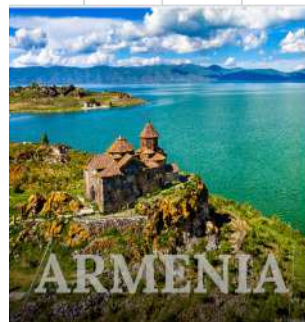
Embajada	Actualidad	Inspiración 4.0	Cultura
-----------------	-------------------	------------------------	----------------



Octubre • 2021 • Número 04



Embajada	Actualidad	Inspiración 4.0	Cultura
-----------------	-------------------	------------------------	----------------



Noviembre • 2021 • Número 05



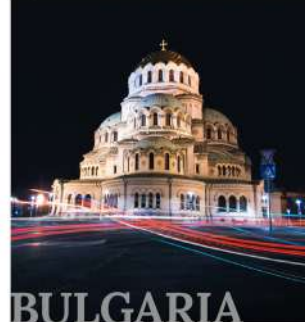
Embajada	Tendencias	Inspiración 4.0	Cultura
-----------------	-------------------	------------------------	----------------



Diciembre • 2021 • Número 06



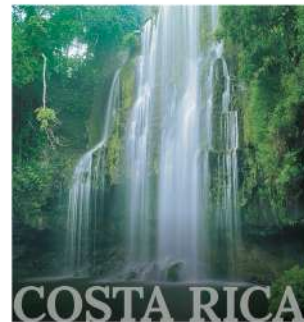
DIPLOMACIA	EMPRESAS	DECISION VERDE	INSPIRACION	TENDENCIAS
-------------------	-----------------	-----------------------	--------------------	-------------------



Enero • 2022 • Número 07



DIPLOMACIA	EMPRESAS	DECISION VERDE	INSPIRACION	TENDENCIAS
-------------------	-----------------	-----------------------	--------------------	-------------------



Febrero • 2022 • Número 08



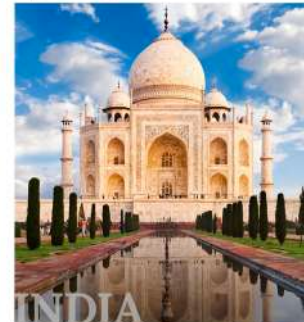
DIPLOMACIA	EMPRESAS	DECISION VERDE	INSPIRACION	TENDENCIAS
-------------------	-----------------	-----------------------	--------------------	-------------------



Marzo • 2022 • Número 09



PAIS	EMPRESAS	DECISION VERDE	INSPIRACION	TENDENCIAS
-------------	-----------------	-----------------------	--------------------	-------------------



Abril • 2022 • Número 10



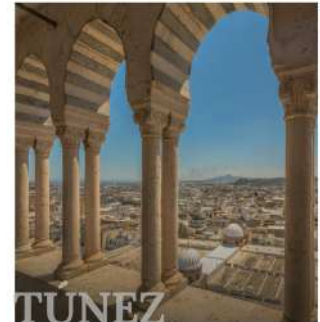
PAIS	EMPRESAS	DECISION VERDE	INSPIRACION	TENDENCIAS
-------------	-----------------	-----------------------	--------------------	-------------------



Mayo • 2022 • Número 11



PAIS	EMPRESAS	DECISION VERDE	INSPIRACION	TENDENCIAS
-------------	-----------------	-----------------------	--------------------	-------------------



Junio • 2022 • Número 12



PAIS	EMPRESAS	DECISION VERDE	INSPIRACION	TENDENCIAS
-------------	-----------------	-----------------------	--------------------	-------------------





Marketing · Estrategia · Producto ·
Comercial Financiero · Franquicias ·
Internacionalización

www.highestconsultores.com



Saludconciencia

www.grupodecisionmedia.com

SUMARIO

I ANIVERSARIO



RECORRIDO POR PAÍSES DEL MUNDO



RAFA NADAL



CONOCE EL ALGORITMO DE INSTAGRAM

PAÍS

Recorrido por países del mundo — 10

EMPRESAS

Coaching laboral: metas — 28

Influentes

Pepe Martínez — 30

Naumi Carvajal Uemura

Educación

Verano y suspensos — 35

Tecnología

Algoritmo de instagram — 36

Salud

El verano y la salud — 38

INSPIRACIÓN

Agenda — 41

Especial del mes

Liderazgo empresarial — 46

Artista del mes

José Puente Jerez — 48

Deporte

Rafa Nadal — 52

TENDENCIAS

Muy personal

Alberto González Fernández — 56

Joyería

Rubí — 58

Moda

Lujo accesible — 60

En la mesa con

Rebeca Sala — 62

Escapada

Ibiza — 65

Restaurantes

Pituca — 66

Qubek

Motor

La venganza del LittleBastard — 68

**ÁNGEL DE LA RÚA**

Presidente de
Decisión Radio

CARTA DEL DIRECTOR

En un año hemos conseguido asentarnos como una revista referente en el mundo diplomático y de negocios.

Ha llegado la temporada más esperada del calendario, la que nos permite pasar más tiempo con nuestra familia y amigos, viajar y desconectar un poco del estrés que llevamos acumulando durante todo el año, y también, cómo no, dedicar algo más de tiempo a nosotros mismos y a nuestras aficiones e inquietudes culturales.

Es éste, sin duda, un mes especial, y en Diplomatic World Magazine hemos querido celebrarlo con este número extraordinario que recoge lo mejor de cada una de las ediciones publicadas durante el último año, reviviendo lo más destacado de los doce países que han sido protagonistas de sus páginas y con artículos muy especiales en cada una de las secciones que hacen ya de nuestra revista una cita obligada para todos los que, cada día en mayor número, se unen a nuestro club de decididos.

Estamos orgullosos de lo conseguido en esta etapa inicial y aún más ilusionados con un futuro que nos permita cumplir con nuestro objetivo primordial, que no es otro que el de ser referente y espacio de encuentro de nuestros empresarios y de nuestro rico patrimonio cultural con sus homónimos en todo el mundo, todo ello desde la fidelidad a nuestros valores y principios y la vocación de pertenencia a una gran familia iberoamericana abierta a las oportunidades de un mundo globalizado. Pero, sobre todo, estamos profundamente agradecidos por el apoyo que, mes a mes, nos brindan nuestros lectores y nuestros patrocinadores, que nos han escogido como revista de referencia del mundo diplomático y empresarial.

El Grupo Decisión Media, con todos los medios que lo conforman, está evolucionando e innovando constantemente y muy pronto podremos anunciar un nuevo reto: el inminente lanzamiento de Decisión TV, una plataforma digital que aspira a revolucionar el mundo de la televisión para dar paso a un canal de información libre, transparente y veraz, tal y como hemos venido haciendo en el resto de medios de nuestro grupo. Y, ya sin más dilación, doy paso a este Especial Aniversario de Diplomatic World Magazine, con el deseo de que todos nuestros lectores disfruten de su lectura en estos días de verano.

EQUIPO

Dirección

Presidente

Ángel de la Rúa

Director de DW Magazine

José Miguel Fernández Sastrón

Subdirección

Directora Producción

Alina Santamaría

Redactor Jefe

David V. Castro

Director General

Jesús González

Coordinación

Medios digitales

Nando Rodríguez

Web

Luis de Gouveia

Diseño gráfico y Maquetación

Magus Campbell

Redacción

Antonio Blanco

Pepe Martínez

Wendy González Varona

Dariena González Varona

Sergio Valverde

Colaboradores

María del Mar López Experta en Salud

Victor López Tecnología

Ángeles Roa García Coach

Fernando Marugán Educación

Juan Manuel López Reina Arte

Instagram

@diplomaticworldspain

LinkedIn

Diplomatic World Magazine

Twitter

@MagazineDW

Correo

hello@diplomaticworld.es

Web

www.diplomaticworldmagazine.com

Calle Núñez de Balboa 99. 1A
28006, Madrid, España
+34 91 724 24 22

AGRADECIMIENTOS

EUROPEAN TECHNOLOGY CHAMBER

VELCA

ALTER HOME

NO MAS CODE

DECISIÓN RADIO

CEU SAN PABLO

QUIMPA

ASLAM

HAVANA JOYEROS

ESTIRPE IMPERIAL

LA FÁBRICA DE CAMISAS

RESTAURANTE PITUCA

QUBEK



LA FABRICA

SASTRERÍA

a tu medida

TRANSFORMAMOS TEJIDOS EN
PIEZAS DE ARTE ÚNICAS Y
PERSONALIZADAS

LAFABRICADECAMISAS.COM





HAVANA
JEWELRY



INSTAGRAM: @jipjobbyfinetwork
www.jipjobbyfinetwork.com

LOS EMBAJADORES QUE NOS HAN ACOMPAÑADO EN NUESTRO PRIMER AÑO

Por Alina Santamaría

EMIRATOS ÁRABES UNIDOS

El Excelentísimo D. Majid Hassan Mohamed Al-Suwaidi graduado por la Universidad de Brunel en el ámbito de las geo-ciencias, ubicada en Uxbridge, Londres. Asimismo, obtuvo el Máster en ciencias de la geología y ciencias de la tierra en la Universidad Simon Fraser de Canadá. SE. D Majid Hassan Mohammed Al Suwaidi cuenta con una amplia trayectoria profesional sublime a lo largo de 19 años, durante la cual ha ocupado varios cargos de categoría. Desde 2001 hasta 2011 ocupó varios cargos académicos en la Universidad Simon Fraser y posteriormente trabajó como geólogo técnico en varias empresas internacionales como ExxonMobil y ZADCO, entre otras.

A principios de 2012, inició su carrera en el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional en los Emiratos Árabes Unidos como especialista en las áreas de sostenibilidad y cambio climático, donde desarrolló una de las tareas más importantes siendo negociador principal representando a los Emiratos Árabes Unidos en la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático (CMNUCC), con el fin de negociar el importante acuerdo climático de París. Desde julio de 2015 ocupó el cargo de Cónsul Primero en el Consulado General de los Emiratos Árabes Unidos en la ciudad estadounidense de Nueva York.

En mayo de 2019, SE. D Majid Hassan Mohammed Al Suwaidi fue nombrado embajador de los EAU en el Reino de España.

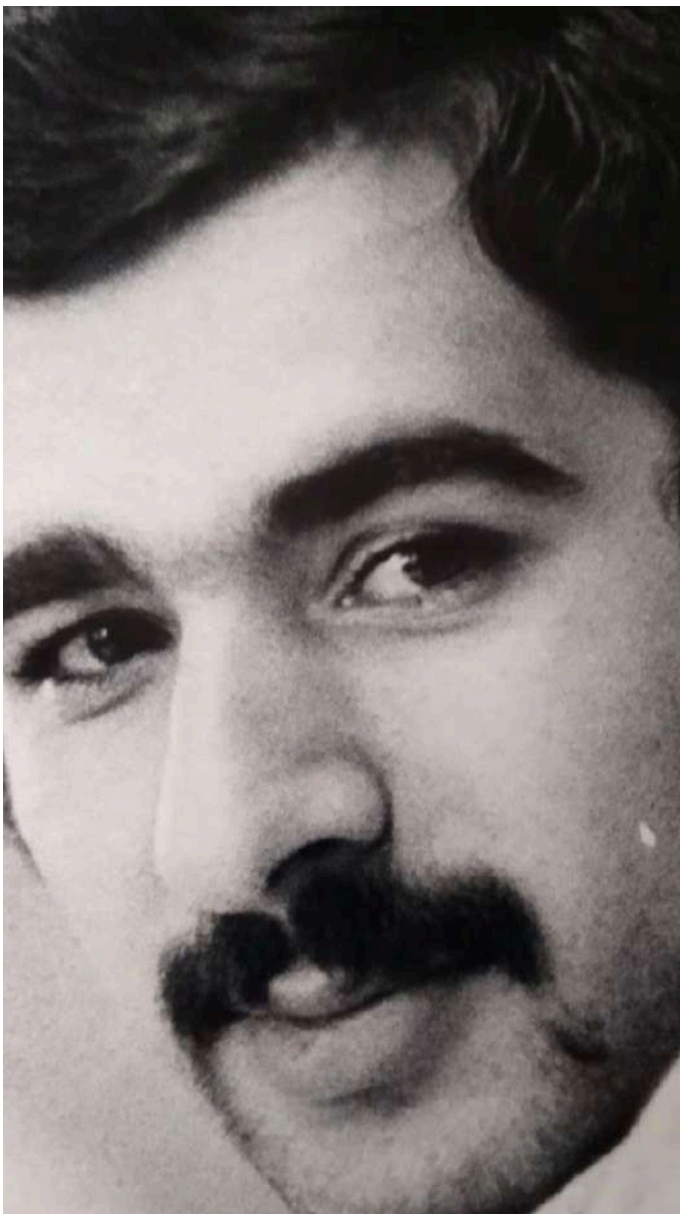


ARMENIA

El Excmo. Vladimir Karmirshalyan empezó su trayectoria como periodista de la agencia de noticias Armenpress, hasta que emprendió su carrera como diplomático, desempeñando labores en el Departamento de Prensa del Ministerio de Asuntos Exteriores de la República Socialista Soviética de Armenia.

Ha desarrollado su labor profesional en países como Finlandia, Suecia, Argentina o Chile entre otros. Desde hace dos años, se dedica única y exclusivamente a la embajada de Armenia en el Reino de España.

Durante su carrera, ha presentado cartas credenciales a una Reina, tres Reyes, cinco Presidentes, un Arzobispo y un Secretario General de la organización mundial. A su vez, es representante de la república de Armenia en la Organización Mundial del Turismo. Sostiene una gran responsabilidad a sus espaldas por el hecho de representar a su país, tanto en España como en otros Estados. Fortalece las relaciones bilaterales en todos los ámbitos que le confieren, como son la cultura, deporte y educación, sin olvidarse de la política y economía. Las relaciones bilaterales entre España y Armenia las define como “muy buena, con grandes oportunidades para un gran crecimiento. En el ámbito político, existe una mesa de diálogo abierta a la cooperación entre los gobiernos y los parlamentos de ambos países. Por otro lado, la pandemia causada por la COVID 19 ha hecho estragos en los vínculos entre España y Armenia, impidiendo las visitas en las delegaciones políticas, pero se prevé que se retomen con normalidad las relaciones fraternales. Mantuvo el contacto con organismos como el Ministerio de Asuntos Exteriores, la Unión Europea, el Congreso y el Senado. Al mismo tiempo, visitó varias regiones españolas acompañado de los alcaldes, Presidentes de Parlamentos. Destaca así, la visita a tierras armenias de parlamentarios, personajes públicos y periodistas españoles y anima a que acudamos todos al país para disfrutar de su amplia variedad gastronómica, pintoresca arquitectura y encantadores personas.



Agosto • 2021 • Número 02

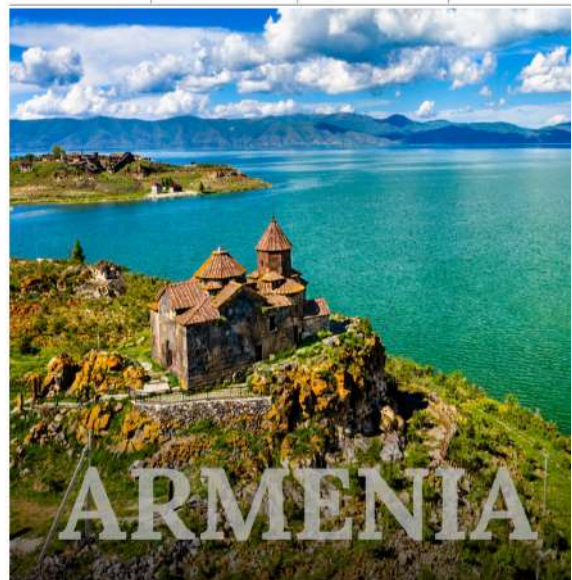
Diplomacia & Empresa

www.diplomaticworldmagazine.es

MAGAZINE



Embajada	Actualidad	Inversión 4.0	Cultura
Nuevo de unión entre Embajadores y Empresas. Recorremos el país de Armenia.	Últimas tendencias y apuestas en Lifestyle, Motor y Eventos. Entrevista al periodista Alfonso Merás.	Consejos sobre Tecnología e Inversión. Entrevistamos a las futuras promesas empresariales.	Iniciativas para la promoción la cultura española. Reportaje ARCO Madrid 2021 y entrevista a Lales Paig.



COSTA RICA

Ana Helena Chacón Echevarría, Excelentísima Embajadora de Costa Rica, se define como una mujer optimista, profunda y “madre coraje”. Gran profesional en Relaciones Internacionales, especialista en Derechos Humanos y políticas públicas. Desde 1989, ha estado ligada a la militancia política en asuntos sobre Derechos Humanos desde la sociedad civil. Posteriormente, en 1993, ha desempeñado cargos públicos demostrando valores como la transparencia y compromiso ético, siendo reconocida tanto a nivel nacional como internacional.

Cuenta con una amplia experiencia política en la que sobresale su puesto como ex Vicepresidenta de la República de Costa Rica bajo el Gobierno de Luis Guillermo Solís, Presidenta del Sector Social del Gobierno de la nación, y responsable de gestiones políticas sociales del Poder Ejecutivo. A su vez, ejerció el cargo de Viceministra de la Seguridad Pública, Derechos Humanos y Transversalidad de Género, logrando así cambiar el punto de vista sancionador hacia uno más protector. Ex Diputada de la República por el Partido Unidad Social Cristiana, integrante de la Comisión Permanente Ordinaria de Asuntos Sociales y Comisiones Permanentes Especiales de los Derechos Humanos, Mujer y Juventud, Niñez y Adolescencia y en asuntos sobre turismo y seguridad ciudadana. Destaca su papel apoyando iniciativas como favorecer la fertilización “in vitro”, derechos de las personas con discapacidad y su fiel lucha contra la explotación sexual infantil. Fue una de las tres legisladoras que formalizó la primera iniciativa de ley con el objetivo de legalizar la unión entre parejas del mismo sexo.

Ha sido reconocida internacionalmente debido a sus publicaciones sobre Violencia Institucional sobre mujeres. Durante su etapa como Vicepresidenta, estableció como principales objetivos reducir la pobreza y las desigualdades. En 2015, con las medidas que introdujo en el Plan Nacional de Desarrollo, ayudó a cerca de 80 mil personas en situación de extrema pobreza.



MAGAZINE

MAGAZINE

Embajada	Actualidad	Inversión 4.0	Cultura
Notas de unión entre embajadores y empresarios. Entrevista a la Embajadora de Costa Rica en España.	Últimas tendencias y asuntos en Lifestyle, motor y eventos. Entrevista al periodista Javier García Irujo.	Consejos sobre tecnología e inversión. Hablamos con Arturo a propósito de empresas líderes de España.	Iniciativas para la promoción de la cultura española. Madrid Patrimonio Mundial de la Unesco.

COSTA RICA

CHILE

Escritor, político, y desde 2019, embajador de Chile en España. Roberto Ampuero Espinoza desempeña el cargo de mayor servicio diplomático sobre las relaciones entre Chile y España.

En el campo literario, es reconocido por sus novelas policíacas protagonizadas por el personaje de ficción Cayetano Brulé, un detective privado de origen cubano. Sus obras han sido publicadas en España y América Latina y traducidas al inglés, italiano o chino entre otros. En su etapa política, ha desempeñado cargos como el de Ministro de Asuntos Exteriores, Ministro Presidente del Consejo Nacional de Cultura y de las Artes. Como catedrático, desempeñó su labor docente en la Universidad de Iowa.

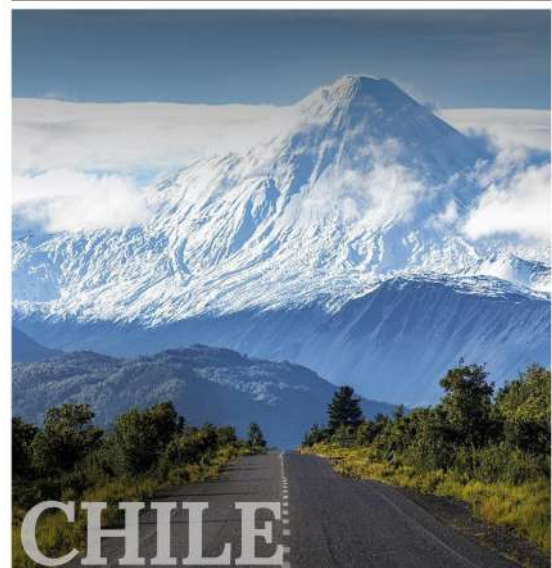
Nació en el seno de una familia con “inclinaciones políticas hacia la derecha”. Corría el año 1972, cuando viajó a Santiago y se incorporó al Instituto Pedagógico de la Universidad de Chile, estudiando así antropología social por las mañanas, mientras que en el turno de tarde, cursaba literatura latinoamericana.

Durante esta etapa, ingresó en las Juventudes Comunistas, aunque más tarde en 1978, abandonó la formación. Como maestro en Iowa, estaba plenamente feliz de su labor allí, aunque más tarde, comenzó su labor como embajador en México en el año 2011, designado por el Presidente Sebastián Piñera. En 2013, fue nombrado Ministro de Cultura. Cinco años más tarde, fue condecorado con la Banda de la Orden Mexicana del Águila Azteca, hasta que en 2019 emprendió su viaje hacia España para ejercer el cargo de Embajador.



MAGAZINE
MAGAZINE

NÚMERO ESPECIAL CULTURAL
CON ANTONIO LÓPEZ



FINLANDIA

La Excelentísima Embajadora de Finlandia, la Sra. Sari Rautio, nació en una pequeña ciudad en el centro de la nación. Su amor por los idiomas es innegable, ya que tiene conocimientos del Esperanto, considerada la lengua internacional por antonomasia. Llegó a Madrid de la capital finlandesa, Helsinki. Allí, desempeñó el cargo de Directora de la Unidad de Política de Seguridad y Gestión de Crisis del Ministerio de Asuntos Exteriores de Finlandia, durante 3 años.

Comenzó siendo becaria hasta que logró el cargo de Embajadora. Empezó su labor diplomática en 2001, como representante diplomática de Finlandia en el extranjero como en el Ministerio de Asuntos Exteriores de Finlandia en Helsinki. Durante su etapa en Helsinki, la Sra. Rautio ha ejercido como Directora de la Unidad de Política Exterior y de la Seguridad Común de la Comunidad Europea. A su vez, como Consejera para el Director General de Política Exterior y del Subsecretario de Estado. Ha tratado temas de aspecto civil sobre la gestión de crisis al comenzar su carrera diplomática, de Oriente Medio y la ONU.

Ha viajado por todo el mundo, hacia destinos como Etiopía, donde trabajó en la Embajada de Finlandia en Adís Abeba, capital del país. Asimismo, ejerció en Moscú, Rusia, tratando temas de seguridad y política exterior, también en la Embajada finesa. Antes de aterrizar en Madrid, ha sido representante permanente de Finlandia ante la Unión Europea en Bruselas, ocupando el cargo de Embajadora Adjunta en el Comité Político y de Seguridad de la UE. Lleva escasos meses como Embajadora en España.



MAGAZINE 

MAGAZINE

Embajada	Tendencias	Inversión 4.0	Cultura
Nexo de unión entre embajadores y empresarios. Entrevista a la embajadora de Finlandia en España.	Últimas tendencias en Moda, Joyería y Motor. Entrevista a Enrique Ruiz Escudero y Luis Balcarce	Tecnología y educación. Entrevista a la empresaria Ana Mecerreyes y al entrenador Raimo Muñoz	Día de la Hispanidad. Batalla de Lepanto. Librerías y entrevista a Eduardo Narayán.



FINLANDIA

REPÚBLICA DOMINICANA

Juan Bolívar Díaz Santana es desde 2020, el embajador de República Dominicana en el Reino de España, trabajando por y para la unión y fortaleza entre ambos países. Nació en el municipio dominicano de San Pedro de Macorís, a orillas del Mar Caribe. Cursó sus primeros estudios en el Instituto Politécnico Loyola. Licenciado en periodismo por la ilustre Escuela de Periodismo Carlos Septién García de México D.F. en 1967.

Al finalizar el grado, se trasladó a la para estudiar un postgrado en Investigación Social. Esposo y padre de dos hijos. Ha ejercido principalmente como periodista, aunque también como analista político, columnista, escritor y actualmente como diplomático. En su larga trayectoria como profesional de la comunicación ha sido fundador, entre otros, del Colegio Dominicano de Periodistas, profesor de contextos del periodismo en su país. Ganó en 2014 el Premio Nacional del Periodismo; fue director de informativos de Teleantillas, cadena televisiva pública de República Dominicana. En 2014, fue galardonado con el premio nacional de periodismo, entregado por Danilo Medina, 64° presidente de la República Dominicana. Produce desde hace más de 30 años el programa matutino "Uno más uno". Ha sido galardonado con tales premios como el Premio Micrófono de Oro del Círculo de Locutores Dominicanos, Orden del Sol de Perú o el Premio de Información Rosa Cisneros. A su vez, es coautor del libro El estado de la libertad de expresión en Centroamérica, México y República Dominicana, siendo publicado por el Instituto Interamericano de Derechos Humanos en 2005

Como Embajador de República Dominicana, ha ejercido en varios países como Perú y Bolivia, entre 1984 y 1986 y, actualmente, desde 2020 en España.



TAILANDIA

La Excelentísima Embajadora de Tailandia en España, la Señora Phantipha Iamsudha Ekarohit, nació en una gran familia compuesta de 8 hijos, 7 mujeres y un varón, siendo ella la cuarta hija. Su padre, al igual que ella, ejerció como diplomático. Durante su vida estudiantil, a lo largo de los doce cursos, vivió en cuatro países y cambió seis veces de escuela, entre ellas angloparlantes y francófonas. Aquellos cuatro países en los que pasó su infancia Tailandia, Francia, Vietnam del Sur donde fue repatriada en abril de 1975 y por último en Laos, colindante a Tailandia.

Su juventud la pasó en la capital, Bangkok. Estudió en la universidad, donde obtuvo su licenciatura y cuidaba a la vez de sus hermanos pequeños ya que sus padres estaban destinados en el extranjero. Fue una etapa cargada de responsabilidades, tanto para ella misma como para el resto de su familia, sintiéndose orgullosa de todas las labores que desempeñaba.

La decisión de ser embajadora no fue fácil. Durante su juventud, nunca optó por tomar la misma vía que tomó su padre al ser también diplomática. Estaba cansada de tantos cambios en su vida, viajes, separaciones, adaptaciones forzosas, hasta que cambió de opinión. Su padre llegó a la jubilación y no logró conseguir el mayor rango al que aspira un diplomático, tratándose del cargo de Embajador. Su mayor objetivo era complacerle a él y decidió emprender el mismo camino, convirtiéndose en diplomática. Finalmente, la Exclma. Phantipha Iamsudha, adquirió el cargo de Embajadora de Tailandia en el Reino de España desde febrero de 2021.



TÚNEZ

Fatma Omrami Chargui, Excma. Embajadora de Túnez en España, viene de una familia viajera.

Su padre ejerció como diplomático y aquello obligó a que conociese muchos territorios durante su niñez y juventud. Entre aquellos países se encuentran Turquía, donde nació, posteriormente emigraron a Francia y más tarde a Italia, donde estudió con sus hermanos en el Liceo francés de Roma.

Durante su juventud, recuerda su maravillosa etapa en Francia e Italia, pero cuando llegaba el verano, rememora con especial ímpetu su estancia en Túnez.

Siempre le interesó las relaciones entre los pueblos, culturas de otros países y viajar por todo el mundo. Cuenta con su padre como el gran referente a seguir. Durante su carrera, fortaleció las relaciones tunecinas con numerosos países de todo el mundo. Abrió consulados en Francia e Italia. En el Estado itálico, abrió consulados en las ciudades de Roma, Génova y Milán y el de Tolosa en Francia.

Volviendo a la Embajadora, sus comienzos como máximo representante de Túnez en España, no fueron fáciles. Llegó a España en diciembre de 2020, en plena emergencia sanitaria por la COVID-19. Sus labores no estuvieron restringidas durante este periodo



KUWAIT

El Estado de Kuwait y el Reino de España establecen relaciones bilaterales desde hace 60 años. El Excmo. Sr. Ayadah M. A. Al-Saidi es Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de Kuwait en España desde septiembre de 2018. Es licenciado en Derecho por la Universidad de Kuwait. Obtuvo el Diploma de la Universidad Fletcher School of Law & Diplomacy, Boston, en 1996. Cuenta con una amplia experiencia laboral.

Comenzó su labor profesional como Ministro de Asuntos Exteriores de Kuwait. Durante el mismo año, como agregado diplomático en el Departamento de Asuntos Jurídicos. Entre 1999 y 2003 trabajó como Primer Secretario en la Misión Permanente del Estado de Kuwait ante las Naciones Unidas en Nueva York. En cuanto al ámbito diplomático, comenzó en Bulgaria como Primer Secretario, entre 2003 y 2006. Posteriormente, puso rumbo a Tailandia, Italia, Brasil, Guyana, Bolivia, y, actualmente, en el Reino de España.

También ha trabajado en materia de Derechos Humanos y de la Mujer, siendo Miembro del Tercer Comité Social. Participó en la Primera Comisión de Desarme en 1994, en los Comités Preparatorios para el Establecimiento de la Corte Penal Internacional, en varias Reuniones en las Sesiones de la Asamblea General de las Naciones Unidas y en la Cobertura del Consejo de Seguridad.

A partir del 2000, participó en la Conferencia de Ginebra, en reuniones especiales para la lucha contra el Terrorismo de las Naciones Unidas. A día de hoy, es Miembro de la delegación de Su Alteza Primer Ministro del Estado de Kuwait, durante las visitas oficiales al Reino de Tailandia, República Socialista de Vietnam, Reino de Camboya y República Democrática Popular de Laos.



BULGARIA

Con experiencia en el campo de la diplomacia multilateral, europea y consular, el Señor Aleksey Elenkov Andreev presentó credenciales a Su Majestad el Rey Felipe VI en abril de 2021, proclamándose así como el Excelentísimo Embajador de Bulgaria en el Reino de España.

Nación en la Habana, Cuba, en 1974. Licenciado en Relaciones Internacionales por la Universidad de Brasilia y Máster en Integración Europea por la Universidad de Sofía Sveti Kliment Ohridski. En 1995 ingresó en el Servicio Diplomático de Bulgaria. Ya en España, realizó un curso de Estudios Internacionales en la Escuela Diplomática en Madrid y obtuvo el mismo título por la Universidad Complutense de Madrid.

Domina varios idiomas como inglés, español, portugués, ruso, francés e italiano. Ha ejercido cargos en las direcciones de Integración Europea, Relaciones Consulares, Asuntos Políticos, ONU y Cooperación al Desarrollo. Cuenta con una amplia experiencia como Embajador, representando a su país en Portugal y Reino Unido. Asimismo, como Representante Permanente Adjunto de Bulgaria ante la Oficina de las Naciones Unidas en Ginebra.

Antes de salir de Bulgaria, en la capital, Sofía, ocupó el cargo de Director de Planificación, Información, Coordinación de la Política Exterior en el Ministerio de Asuntos Exteriores de la República de Bulgaria en 2019-2021.



INDIA

El Señor Dinesh K. Patnaik es el Excmo. Embajador de India en el Reino de España. Estudió un Máster en Administración de Empresas en Indian Institute of Management en Calcuta. Cuenta con una dilatada experiencia en el Servicio Exterior Indio, con más de 30 años de carrera.

Ha ejercido durante años como Embajador de la India en países como Suiza, Austria, China y Bangladesh. En el cuerpo ejecutivo de Delhi, trabajó en las divisiones de Europa Occidental, publicidad exterior, África y la ONU. Desde 2009 hasta 2021, desempeñó el cargo de Jefe de Misión adjunto en la Embajada de Camboya en Viena, Austria. También ejerció de Embajador en Marruecos. En Londres presidió el puesto de Alto Comisionado Adjunto de la India en Londres, desde 2016 hasta 2018. Más tarde, estuvo como Secretario Adjunto en la Región del Océano Índico; a su vez, en el Ministerio de Asuntos Exteriores como secretario adjunto hasta 2020. Fue Director General en el Consejo Indio de Relaciones Culturales

Desde hace escasos cuatro meses, el Embajador tomó posesión de su cargo el 16 de enero de 2022, tanto en España como en Andorra.



PERÚ

El Señor Don Eduardo Pérez del Solar Marcenaro, Ministro – Jefe de Cancillería de la embajada de Perú en España. Nació en Lima el 12 de abril de 1965.

Diplomático de carrera, Bachiller en Derecho, Licenciado en Relaciones Internacionales.

Tiene una maestría en Relaciones Internacionales y otra en Acción Política.

Ha sido Asesor Diplomático del Despacho del Presidente del Consejo de Ministros del Gobierno del Perú.

Ha trabajado en la Dirección de Naciones Unidas, Dirección de Derechos Humanos, Dirección de Medio Ambiente y Dirección de Comunidad Andina en el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú.

Ha desempeñado funciones en la Representación Permanente del Perú ante los Organismos Internacionales en Suiza, en la Embajada del Perú en Bélgica. Ha sido Cónsul General Adjunto y Encargado del Consulado General del Perú en Sao Paulo, Brasil.

Desde 2018 es el Jefe de Cancillería de la Embajada del Perú en España.

Habla español, francés, inglés y portugués.



Junio • 2022 • Número 12

Diplomacia & Empresa

www.diplomaticworldmagazine.com

MAGAZINE

MAGAZINE

PAÍS

Encargado de negocios de Perú, historia, rifa, finanzas, y saber de Perú

EMPRESAS

Influencers del mes, Educación, Tecnología, marketing digital y Salud.

INSPIRACIÓN

Agenda, Escrito del mes, Artista del mes, Orquesta.

TENDENCIAS

Juan José Padilla, Damián Cuevas, Iván, Modis, Mitos.



RAHEEM^{GL}

madrid

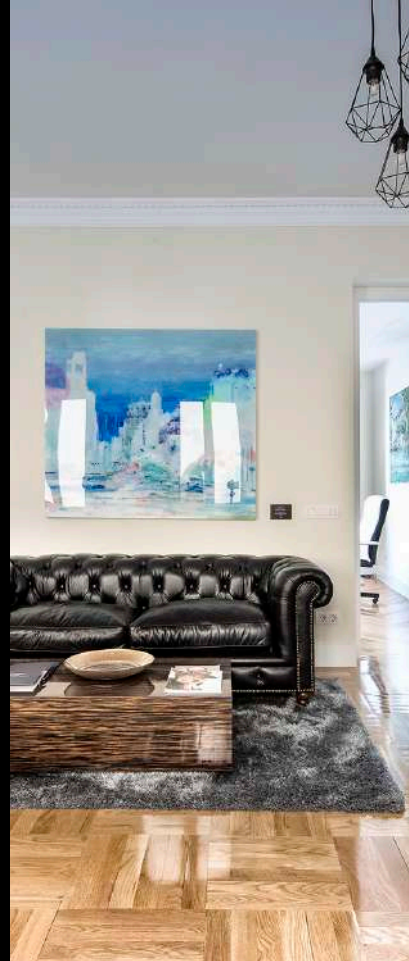
CONNECTING BUSINESS PEOPLE

UN ESPACIO SINGULAR

Club Financiero y de Negocios

Espacio Boutique de Eventos

Jornadas y Reuniones de Directivos



Raheem es una rareza ya que, a la habitual actividad social, cultural y gastronómica de un club privado, une su condición de puente entre empresas españolas y latinoamericanas. Cuenta entre su masa social con una amplia colonia de empresarios venezolanos, mexicanos, en general latinoamericanos. El Club actúa como vector de desarrollo de negocio internacional y es sede en Madrid para sus reuniones y eventos de empresas de cuatro continentes.

Goya 18, 5* izquierda

28001 - Madrid

+34 91 878 57 42

administracion@raheem.es

raheem.es



RUTA POR LOS PAÍSES

QUE HEMOS RECORRIDO EN UN AÑO

Por Redacción



Emiratos Árabes. Ferrari World Abu Dabi

Este fantástico parque temático, visita ineludible para los amantes de la velocidad y los coches (en especial de la marca del Cavallino Rampante) fue inaugurado en el año 2010. Es el único parque dedicado a la famosa marca Ferrari.



Chile. Santiago de Chile

Ciudad dinámica y cosmopolita. Santiago cautiva por sus diversos panoramas y esa vesatilidad que la caracteriza. Hay que perderse por sus calles para encontrar originales galerías de artem tiendas de diseño innovadoras y ferias de artesanía, además de restaurantes, bares y cafés. Si eres de los que ama la noche, debes conocer la vida nocturna del Barrio Bellavista.



Armenia. Templos del Valle de Yeghegis

Es un rincón de Armenia que, hasta ahora, ha quedado muy al margen del turismo de masas que invade otros lugares del país, como algunos de sus famosos monasterios. Este valle ofrece un paisaje precioso, con afiladas montañas, pináculos de roca y aldeas tradicionales. Esta población conserva tres iglesias y un cementerio judío de 800 años de antigüedad.



Finlandia. Laponia

En esta región, se puede ver la aurora boreal más de 200 noches al año. Durante el verano, la luz del sol se ve las 24 horas del día, sin embargo, cuando el invierno llega, el cielo se tiñe de un intenso azul oscuro. Lugares imprescindibles de visitar son : La Aldea de Santa Claus; las pistas de esquí de Levi; el parque nacional de Yllästunturi; museo de Arktikum; el Zoo Ranua entre otras.



Costa Rica. Cártago

Además de ser el nombre de una de las siete provincias en las que se divide Costa Rica, también responde al nombre de la ciudad que durante muchos años fue la capital del país. Cuenta con muchos lugares para visitar, como la Basílica de Nuestra Señora de los Ángeles, uno de los templos más venerados de Costa Rica y escenario de una romería. En las afueras de la ciudad hay que visitar el Jardín Botánico Lankester



República Dominicana. Bahía de las Águilas (Pedernales)

Una playa paradisíaca de área blanca y aguas cristalinas que se encuentra dentro del Parque Nacional Jaragua. Al tratarse de una zona protegida, no tiene ni hoteles ni restaurantes. En esta playa se pueden observar especies en peligro de extinción, y si es en temporada, se puede presenciar el proceso de desove de las tortugas marinas.



Tailandia. Sukhothai

Está ubicado entre Bangkok y Chiang Mai. El parque histórico de Sukhothai alberga los templos como Wat Mahathat, Wat Trapang Thong, Wat Si Siwai, Wat Si Hong, Wat Si Sai y el Wat Shapan Hin. Todos estos se encuentran en un recinto amurallado de 3 kilómetros, y son Patrimonio de la Humanidad.



Bulgaria. Stara Planina

Conocida también como 'Las montañas balcánicas'. Es una cordillera que tiene 560 km de largo y divide Bulgaria en dos partes: norte y sur. En Bulgaria, la cordillera comienza en el pico Vrashka Chuka (frontera con Serbia) y termina en el Cabo Emine (Mar Negro).



Túnez. Port El-Kantaoui

Se encuentra ubicado cerca de Sousse, y se trata del puerto deportivo de la costa central tunecina. Es un puerto deportivo muy lujoso de estilo andaluz, que cuenta con un amplio número de tiendas y hoteles, y atrae una gran cantidad de turistas durante todo el año.



India. Agra

La ciudad de Agra es famosa por ser el lugar donde se ubica el Taj Mahal. Se trata de una de las 7 maravillas del mundo y un lugar indudablemente imprescindible para todo aquel que quiera visitar la India y conocer más sobre su historia. Se trata de un gran mausoleo de mármol blanco que fue construido por el emperador mongol Shah Jahan.



Kuwait. Gran Mezquita

El principal atractivo del país tanto para turistas como para residentes. Se trata de un imponente edificio de 20.000 metros cuadrados y una superficie de 45.000. Por lo investigado y referencias recibidas, me atrevería a decir que, si se busca contemplar el arte de la cultura musulmana, no se puede dejar de visitar esta mezquita. Tiene una cúpula que está a 43 metros de altura, y es lo que más suele impresionar a todo aquel que visita este lugar.



Perú. Machu Picchu

No podíamos empezar por otro lugar. Ciudad perdida de los incas y una de las siete maravillas del mundo, es un "must" en nuestro viaje a Perú. Estuvo durante siglos escondida entre las montañas hasta que fue descubierta por el explorador estadounidense Hiram Bingham en el año 1911. Se encuentra ubicada a unos 130 kilómetros de Cuzco, a más de 2500 metros de altitud.





En este artículo vamos a hacer un recorrido por la gastronomía de los doce países que han protagonizado Diplomatic World Magazine en este primer año seleccionando una receta de cada país.

Emiratos Árabes. Baklava

Es un pastel tradicional de la cocina árabe que se elabora a partir de frutos secos, principalmente almendras y pistachos, almíbar y pasta philo, que es una masa muy fina de origen griego muy parecida al hojaldre, elaborada con harina, sal, aceite y agua.

Armenia. Khashlama

Es un estofado de carne tradicional de este país. Se prepara con cordero o ternera. Es un plato de celebración y se prepara mucho durante el verano. Es tradicional de las zonas rurales de Armenia.

Costa Rica. Casado

Uno de los platos más destacados de la gastronomía costarricense es el Casado. Se trata de un plato consistente, compuesto principalmente de arroz, frijoles y plátano frito, acompañado de carne de res, cerdo, pollo o pescado. Como guarnición, se puede incluir ensalada de col o pasta de distintas variantes.

Chile. Porotos

Es el plato por excelencia de la gastronomía chilena. Se prepara con cuero de chanco, chicharrones, o en algunas ocasiones con longaniza. A veces se le agrega acelga. También se sirve con huevo frito y chuleta de cerdo. A esta variante se la conoce como Pancho Villa.

Finlandia. Lihapullat

Estas albóndigas son similares a las que se sirven en Suecia, pero con menos especias y hierbas. Lo más característico de esta receta es el kermaviili, una crema de requesón. El plato se sirve habitualmente con patata cocida o en puré, salsa, mermelada de arándanos y pepinillos.

República Dominicana. Sancocho

El sancocho es un caldo de carne y vegetales, y se trata sin duda el plato más apreciado de los dominicanos. Esta receta es habitual hacerla en ocasiones especiales, pero debido a que como decimos es de los platos más queridos en República Dominicana, se suele comer a menudo.

Tailandia. Pad Thai

Se trata de un plato salteado en wok que tiene una base de tallarines de arroz con huevos, salsa de pescado, pasta de tamarindo, y una combinación de brotes de soja, gambas, pollo, etc. La guinda final se le da añadiendo encima cacahuets picados y lima.



Túnez. Kamounia

Se trata de un guiso de carne de ternera o cordero e hígado que se prepara con comino y distintas especias adicionales. A veces se sirve con arroz cocido. Los ingredientes básicos adicionales pueden incluir caldo, ajo, aceite de oliva y perejil.



Kuwait. Harees

Es un plato árabe de trigo hervido, agrietado o tostado, que se mezcla con carne, habitualmente de pollo. Su consistencia varía entre una papilla y una bola de masa. Este plato es popular en los países árabes del Golfo Pérsico, especialmente en el mes de Ramadán.



Bulgaria. Ensalada Shopska

Se trata de una mezcla de tomates cortados en pequeños cubitos, pepinos, cebollas y pimientos, con queso rallado y perejil. Es un plato muy simple pero a la vez liga con cualquier plato principal, por lo que suele ser habitual usar la ensalada Shopska como acompañante o entrante.



India. Pollo Tandoori

Se marina en yogur y se sazona con una mezcla de especias tandoori masala, y se puede agregar garam masala, ajo, jengibre, comino, y multitud de especias más dependiendo de la receta. Se cocina a altas temperaturas en el tandur, un horno típico indio que le da nombre a esta receta.



Perú. Ceviche

La receta típica del ceviche es la misma en todas las regiones: pescado en trozos, zumo de limón, cebolla roja, ají, y sal. Se pueden utilizar multitud de pescados tanto marinos como de agua dulce. El plato es acompañado por diversos alimentos locales dependiendo de la región como la yuca, camote, cancha serrana, etc.



FINANZAS

ANALIZANDO EL PRIMER SEMESTRE ECONÓMICO DEL 2022.

Por Sergio Valverde

A punto de terminar la primera mitad de este 2022 es conveniente establecer un marco en el cual entender donde nos encontramos para saber qué posibles acontecimientos tendremos en los meses venideros hasta el final de año. Esta perspectiva ayudará a particulares, familias y mundo empresarial a establecer una planificación que pueda ayudar a mitigar los cambios que se pueden ir produciendo.

El primer elemento que debemos considerar es la inflación. Aquí hay que remontarse prácticamente al 2011/12 en adelante cuando muchos economistas empezaron a plantear que a futuro podríamos tener problemas de inflación. Durante todo ese tiempo sus previsiones no se tuvieron en cuenta por un factor importante. El dinero que se inyectó a los mercados a través de distintas políticas económicas se concentró en un solo lugar, La Bolsa, y con ello en la revalorización de las compañías y en especial el sector tecnológico (Facebook, Apple, Amazon, etc.)

Cómo si no fuera suficiente estas inyecciones masivas de dinero anteriores, con la llegada de la pandemia mundial se volvió a crear más dinero que fue prácticamente al mismo sitio, a las bolsas.

Con esta situación nos encontramos en un 2021 donde las economías empiezan con fuerza a abrirse y la demanda empieza a llamar a la puerta de los fabricantes ansiosos por consumir y gastar.

La oferta durante los años anteriores no ha invertido, unido a ese lento despertar de los confinamientos, hace que haya un escenario en el que nos encontramos con escasez de productos para satisfacer a los consumidores.

A grandes rasgos y de forma sencilla y hasta simple, escenificó aquí la situación que lleva a que desde mediados del 2021 veamos cada vez precios más altos mes a mes.

De esta forma la cesta que compone el conocido IPC la encontramos en el mes de junio en un 10,2% y una subyacente en el 5,5%. No debemos olvidar que hablamos de productos, pero los servicios se han encarecido un 3,5% en mayo.

Los bancos centrales a nivel mundial van por detrás de la inflación aunque están actuando, menos uno, el nuestro, el BCE que por fin lo hará ahora en julio siendo el último de todos.

Debemos tener claro, que estos grandes banqueros han mentido y engañado desde el principio diciendo que

esta inflación era transitoria, ya que ahora dicen que es la mayor lucha que tienen hoy en día.

Esta situación además se ha visto potenciada por la crisis de la energía, que estableceremos como punto dos de los elementos que estamos sufriendo.

Antes de la guerra de Ucrania ya teníamos problemas con estas materias primas como consecuencia de la no inversión en nuevos yacimientos.

La situación para Europa es muy complicada, su gran proveedor, Rusia, está sancionado y no se quieren relacionar con él. Por tanto Europa debe buscar fuentes alternativas con las que llenar durante este verano sus reservas de cara al otoño con la llegada del frío.

Situación complicada porque no se quiere apostar por la energía nuclear, quieren usar renovables y la ayuda de EEUU y otros países para proveerse de gas y gas licuado.

Esta situación hará que los precios en Europa se mantengan muy caros durante mucho tiempo.

Rusia mientras sigue vendiendo gas y crudo a China e India a descuentos importantes con lo que sus reservas se llenarán y tendrán un otoño tranquilo.

Un tercer elemento a tener en mente es las materias primas de los alimentos (trigo, maíz, etc) que han incrementado sus precios a lo largo de este año de media un 20% potenciado también por la guerra de Ucrania.

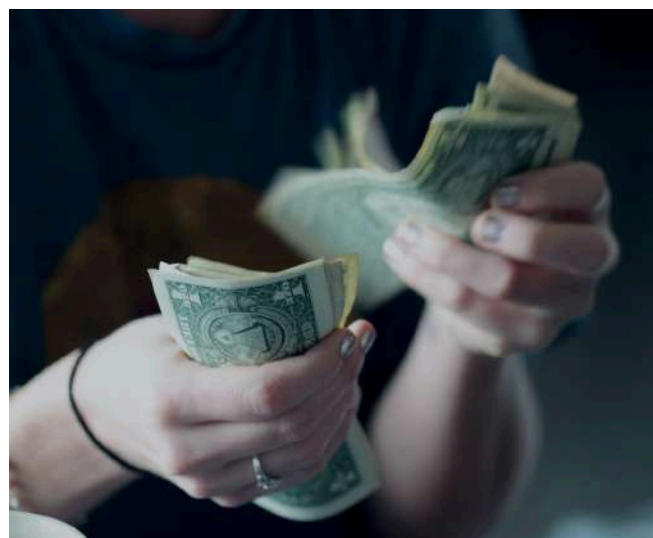
Ucrania y Rusia son a nivel mundial exportadores de trigo y fertilizantes, cuestiones ambas que hoy en día son escasas. El miedo a quedarse los países sin estas materias primas está haciendo que por ejemplo la India no esté exportando su trigo al resto del mundo.

Está claro que el cuarto elemento es la Guerra de Ucrania, que en vez resolverse como muchos analistas se pensaba de forma muy rápida, se va a prolongar bastante en el tiempo, no hay signos que lleven a pensar que en verano se haya resuelto la situación.

Parte de los problemas que está causando la guerra están comentados, pero queda uno que puede ser incluso más peligroso, que es una vuelta a una Guerra Fría 2.0, en la cual a nivel mundial se empiecen a crear bloques o minibloques que perjudiquen el comercio internacional y con ello las economías. Tenemos que estar muy pendientes de estos fenómenos porque en caso de darse ya no solo habrá que fijarse en las políticas económicas y fiscales de los bancos centrales y los países, sino también de la geoestrategia y geopolítica.

Para ir terminando el quinto elemento es China, y ese nuevo resurgir que veremos estos meses como réplica al que vivimos a nivel internacional cuando salimos del primer confinamiento.

Después de este segundo confinamiento China verá una mejora de su economía por la fuerte demanda interna, apoyada a su vez por una política económica que mantenga los tipos bajos. Esta situación llevará en unos meses a que la inflación afecte por completo a China ya que hasta ahora con el cierre del país no ha tenido ese problema.



La noticia medio positiva que podemos sacar de China es que ese desconfinamiento hará que los cuellos de botella se vayan resolviendo y que eso pueda permitir que bajen algo los precios.

Toda esta situación aquí analizada muestra que tanto familias como empresas deben tener en mente diversos escenarios para poder defenderse, porque no olvidemos que las continuas subidas de tipos llevarán al mundo a una recesión, palabra que se venía poniendo en entredicho pero cuya realidad no se puede ocultar.

El grado de recesión a día de hoy no lo sabemos, dependemos de muchas variables que deben ser respondidas por los que gobiernan y por tanto no están dentro de la doctrina económica.

Es importante entender esto porque estos dirigentes internacionales son los que tienen en su mano el que nos quedemos en una recesión media, quizás algo larga en el tiempo pero al final pudiendo volver a la senda del crecimiento, o por el contrario que pasemos al peor de los escenarios, una crisis.



EMPRESA

Personalidades nos cuentan las claves de su éxito

Coaching laboral •
Metas

Influyentes
Pepe Martínez
Naumi Uemura

• Educación
Verano y
suspensos



Tecnología •
Cómo funciona el algoritmo
de instagram

Salud
El verano:
Recarga energías

METAS: NO REBAJES TUS METAS, AUMENTA TU VOLUNTAD

Por Ángeles Roa - Coach&Mentora Laboral

En la era de la inmediatez, cuesta más que nunca desarrollar la fuerza de la voluntad. Nos resulta difícil mantenernos constantes y con determinación para disfrutar de una buena salud, una economía saludable, relaciones positivas y éxito profesional.

Voluntad: una habilidad esencial que no te puede faltar

Relacionamos la fuerza de voluntad con “querer hacer algo y hacerlo” y con la intención de conseguir los objetivos que nos hemos propuesto.

Para ello hemos de cultivar la capacidad de autogestionar nuestros impulsos, emociones y pensamientos e integrar hábitos al servicio de las decisiones que tomamos para cumplir las metas que nos planteamos a medio y largo plazo.

Y, sin embargo, algo nos está fallando

Vivimos en un tiempo que prima y favorece la satisfacción rápida y sin esfuerzo, en el que recibimos demasiados mensajes del tipo: “si lo deseas con esmero y crees que puedes, es tuyo”, “no pierdas tu tiempo, aprende deprisa” o “consíguelo ya”, y luego de pensar que todo es posible bajo esta misma fórmula, nos frustramos porque nuestros deseos no se cumplen, y pensamos que la vida es injusta.

Quienes nos dedicamos al coaching, sabemos que para conseguir lo que te propongas, no basta con identificar lo que quieres y creer que puedes, sino que hay que sumarle la intención de tomar acción y cambiar las conductas que no te favorecen, procurarte los recursos que te ayuden a vencer el dejar para mañana lo que puedes hacer hoy, y abandonar la idea de que tus metas llegarán a ti como por arte de magia.



Recupera tu capacidad de esfuerzo

Las personas que saben lo que quieren, enfocan su atención en ello, gestionan sus emociones y eligen sus acciones con consciencia, tienen más posibilidades de alcanzar sus ambiciones.

Es importante conocer, que hay una parte de nosotros que actúa movida por impulsos, que se deja llevar por los estímulos externos y la recompensa inmediata, y otra más sabia, que permite posponer dicha recompensa y protege las metas futuras relevantes, y que cuando se entrena con disciplina, a base de repetir y repetir, como si fuera un músculo, genera buenos resultados, a pesar de que nos cueste un poco más al principio.

Recordemos que nuestro cerebro tiende a hacer lo que le resulta más fácil, cómodo y conocido, y que necesita de un tiempo para acomodarse a los nuevos hábitos que incorporaremos en nuestro día a día.

¿Cómo hacerlo?

- Empieza por identificar cuál es la meta más importante a medio largo plazo que te gustaría cumplir e imagina cómo cambiará tu vida cuando la logres.
- Revisa qué deseos inmediatos te distraen y alejan de ella, y ponlos a dieta.
- Para reforzar el compromiso contigo mismo, implica a otras personas que te sumen en avanzar.
- Genera un contexto adecuado y rodéate de quienes estén alienados con tus deseos.
- Práctica la atención plena y reconoce tus pensamientos, emociones.
- Aprende a decir no.
- Alimenta tu cuerpo y tu mente para estar vital, y recuerda que el estrés y el cansancio son las mejores excusas para no hacer lo que te cuesta.
- Elige los momentos del día, en los que te sientas con más fuerza para integrar nuevos hábitos que te impulsen hacia tu situación deseada.

Te garantizo que, si a un quiero, le sumas un puedo, más un lo haré, lo que obtendrás es un consigo, aplicando estos cómo y alineando todas las áreas de tu vida con lo que deseas lograr.

Porque dónde cultivas tu voluntad, el logro florece.



INFLUYENTES

PEPE MARTÍNEZ

Por David V. Castro

-¿Quién es Pepe Martínez?

Un ciudadano de Madrid que ha disfrutado del automóvil en todas sus facetas, incluida la deportiva. Que a pesar de haber recibido una formación personal y profesional en campos completamente ajenos al periodismo derivó su actividad profesional hacia un sector que le ha permitido recorrer el mundo siguiendo las grandes competiciones, en el mejor momento de la historia, para terminar convirtiéndose en un sueño, una afición, en su forma de vida.

-¿Cuándo empieza tu pasión por el motor?

Los pocos coches que aparecían por mi barrio ejercían sobre mí un inexplicable magnetismo, sobre todo el 850 cupé de un familiar que me permitía permanecer sentado durante horas, ante el volante de aquel, entonces espectacular superdeportivo, aparcado en la puerta de casa.

Esa experiencia mística fue adquiriendo cuerpo con la misma velocidad que devoraba las revistas especializadas de la época. Tuve la inmensa fortuna de que mi padres, en un infinito exceso de confianza, me facilitarían uno de los primeros 600D que salieron al mercado.

El siguiente fin de semana, con el carnet recién estrenado, aquel 600 se encaminó casi instintivamente hacia el Circuito del Jarama. No podría ser de otra manera. Había motos, emocionantes carreras en las que ganó el que ganaba siempre,

Ángel Nieto. Lo realmente emocionante fue la sensación de libertad que me produjo poder ir donde quería, cuando quería, sin depender de nada ni de nadie. Una sensación que nunca me ha abandonado.

A partir de entonces son más de cuarenta años recorriendo el mundo para probar los coches más impresionantes, en los parajes más insólitos y sentándome al volante de máquinas de competición a las que pocas personas han tenido acceso. Conociendo y compartiendo, además, momentos con los más grandes de la historia: Ayrton Senna, Alain Prost, Michael Schumacher o Carlos Sainz.

-¿Coches clásicos o modernos? ¿Por qué?

Los coches modernos no necesitan un conductor.

Las ayudas electrónicas que ya tenemos interiorizadas, ABS, control de tracción, control de deslizamiento, mantenimiento de carril, control de crucero adaptativo, asistente de aparcamiento, sistemas de visión nocturna, proyección de información en el parabrisas, conectividad y un interminable catálogo de gadgets, han desvirtuado las sensaciones que transmitía un coche de hace veinte años.

Entenderás que prefiera un Porsche 993, antiguo, conducción pura, sin que el coche piense por ti, que el último Porsche Taycan. Un modelo, actual, que es más listo que yo, más rápido que yo, pero esclavo de un enchufe.



-A un gran experto como tú, no podía faltar esta pregunta... ¿Coche favorito?

De los actuales no me apartaría mucho de un Macan. Equilibrio entre capacidad, confort y prestaciones. De los antiguos tengo la espina del deseo clavada en un Alpine de los 80. No está descartado y quedan bastantes en buen estado.

-Háblame un poco de tu trayectoria radiofónica

La radio y los coches, binomio inseparable en la carretera y en los atascos. El primero que me llevó a un programa fue Virgilio Rivadulla, uno de los cuatro o cinco periodistas especializados que hacían información entonces.

Aprendí mucho de Paco Costas y tuve la suerte de pasar unas cuantas temporadas con Antonio Herrero en aquellas matinales de domingo en Antena 3 y por supuesto con, el que considero mi autentico maestro, Miguel Ángel García Juez en los programas de la tarde.

Después escarceos y colaboraciones por todos los diales y un larguísimo recorrido en la Inter hasta su cierre. Gaceta del Motor es el programa decano del sector del automóvil, todos su colaboradores son "sabios" de este negocio y veo ya cercano el objetivo de cumplir los mil programas en antena.

-Acabas de incorporarte a Decisión Radio. ¿Qué te parece este proyecto? ¿Cuándo te podemos escuchar?

Decisión Radio es de los pocos medios en los que se puede hablar con absoluta claridad sobre lo que está sucediendo en el sector del automóvil. Un sector que se está desmontando, en el que en cinco años todo será completamente distinto a lo que conocemos. Estamos a disposición de los conductores los domingos de 12 a 14 horas, por redes y todas las distintas plataformas que la tecnología actual permite.

-Manda un mensaje a los lectores de Diplomatic World Magazine

He dirigido y editado varias publicaciones en papel y también echo de menos disfrutar de una imagen a doble página de un coche espectacular o de un Formula 1. Algo tan mágico como imaginárselo cuando lo contamos en la radio.





INFLUYENTES

NAUMI UEMURA

Por David V. Castro

Naumi Carvajal Uemura, chef y propietaria de los restaurantes japoneses Uemura y Eguchi en Madrid, es la primera española en ser seleccionada entre los 6 finalistas del concurso internacional de cocina japonesa Washoku World Challenge, donde concursan chefs de renombre en cocina japonesa de más de 41 países.

-¿Quién es Naomi Uemura?

Soy japo-española, Chef y propietaria del restaurante y Catering japonés Uemura, amante de la cultura japonesa y divulgadora de cultura gastronómica japonesa.

Me formé como abogada jurídico-financiera, hace doce años trabajaba como relaciones con inversores, pero mi vida cambió cuando me enamoré del mundo de la restauración, y decidí cambiar de profesión.

-¿Cuándo nace tu pasión por la cocina?

La cocina japonesa ha sido mi flechazo desde pequeña, en casa de mi abuela en Tokyo. Cuando iba a visitarla siempre en el período de vacaciones de verano, disfrutaba con mi madre y con ella yendo a restaurantes y probando la amplísima oferta gastronómica que hay en Japón.

Recuerdo olores y sabores que me han marcado desde pequeña, como el del unagi kabayaki con sansho (anguila a la barbacoa con pimienta japonesa), o el melon float (postre de soda con sirope de melón y helado de vainilla), los deliciosos Kushiyakis (brochetas de todo tipo) eran mi perdición. Mi abuela Hisa me contaba historias de cuando ella era joven y estudió nutrición, y su primer trabajo fue hacer el menú para un colegio en los años 30. Ella es la primera gourmet de la familia Uemura y la razón de que yo me dedique a la restauración. Hisa tenía un sentido de humor extraordinario, era la “alegría de la huerta japonesa”, siempre hacía chascarrillos para hacernos reír. Mi madre Tomoko ha heredado su sentido del humor, salvo que el de mi madre es más bien “humor inglés” (le debe haber influido vivir más de la mitad de su vida en Europa).

-¿Qué diferencias hay entre la filosofía gastronómica japonesa y la española?

En Japón hay una palabra, “gokan”, que significa “cinco sentidos”. Esta es la filosofía de la gastronomía japonesa, que dice que para conseguir un disfrute pleno hagamos uso de nuestros cinco sentidos.

Por ejemplo, cuando estemos en una barra de sushi omakase

(omakase significa que el chef elige servirte lo que él considere), y le estemos viendo preparar un nigiri de atún rojo, por ejemplo: disfrutemos escuchando el sonido de la hoja de su cuchillo al cortar el pescado, o viendo el color rojo vivo del nigiri, que nos deleitemos con el exquisito olor de esta pieza de pescado y el suave olor avinagrado y levemente dulce del arroz de sushi disfrutemos tocando la pieza y sintiendo su temperatura, su peso, su suave firmeza en nuestros dedos y finalmente lleguemos a la satisfacción plena al introducirlo en nuestra boca, haciendo uso de nuestro sentido del gusto, sintiendo esa mezcla de sabores que se potencian al sumarles la experiencia vivida previamente con los otros cuatro sentidos.

La filosofía gastronómica española centra casi toda la atención en el sentido del gusto, dejando los otros cuatro sentidos relegados a un segundo plano, aunque me gusta pensar que como la gastronomía está en constante evolución, el concepto del “gokan” perfectamente es extensible y puede ser adoptado por la gastronomía española, si es que no lo está haciendo ya (que muchos estaréis pensando que sí, y pensando en ejemplos de restaurante españoles que utilizan esta filosofía japonesa).

Salir a comer hoy principalmente no es para el cumplimiento de nuestra necesidad de alimentarnos, sino para disfrutar con los cinco sentidos.

-¿Qué se siente al ser la primera española finalista en el Washoku World Challenge?

Cuando hablo de haber quedado finalista en el concurso mundial de cocina japonesa y de haber sido la única española en conseguirlo en la historia de este concurso, para mí yo siento que es una gran responsabilidad, porque me siento como embajadora de la cocina japonesa, y que tengo que estar a la altura y seguir aprendiendo y formándome, todos los días intento aprender algo nuevo, cada año hago un stage en un restaurante japonés para aprender más, este verano nos vamos al Kikunoi (tres estrellas michelín en Kyoto, del conocidísimo chef Yoshihiro Murata para aprender técnicas culinarias de un gran ryotei como el Kikunoi).* un ryotei es como en España un Parador, un restaurante que ofrece platos de temporada con productos de temporada, con vajilla de temporada, típicos de ella región donde se encuentre.

Siento que debo transmitir lo mejor que pueda el mensaje y contenido de la gastronomía japonesa: hablar de sus ingredientes, de sus aderezos, de los caldos, de los utensilios, de las técnicas de corte, de las técnicas de cocina, de su filosofía y de su historia, que no es poco.



Recientemente he conseguido el título oficial internacional de cocina japonesa Bronze Badge (de Japón), y tengo un proyecto para formar en español y ofrecer la titulación oficial en España. He visto que la formación que se ofrece en cocina japonesa en España carece de titulación oficial internacional, y vengo a cubrir esa demanda.

-¿Dónde se encuentran tus restaurantes?

Mi restaurante Uemura se encuentra en el madrileño barrio de Ciudad Jardín, en Calle Sánchez Pacheco 84. Tenemos una terraza de verano, y ofrecemos “cocina japonesa del día a día”: además del sushi, que es delicioso, tenemos tempura, korokke, katsusando, y elaboramos nuestros propios mochis. Reservad antes de ir el mochi de violeta, porque vuelan.

Mi catering para eventos Uemura se encuentra en calle Saturnino Calleja 6, Madrid: y en él trabajamos febrilmente para dar servicio de catering a la embajada de Japón, a la embajada de EEUU, y a los mejores catering y hoteles de España.

-Si tuvieses que recomendar algún plato en especial de los que preparas, ¿cuál sería?

Indudablemente tienen que venir a probar nuestros mochis ya que nuestro mochi de violeta es U-N-I-C-O en España y 100% elaborado en nuestro restaurante. Un flashback a nuestra infancia por el sabor de la violeta y un viaje a Japón por las diferentes texturas que encontraremos al probarlo.

-Envía un mensaje a los lectores de DW Magazine

La vida es como un reloj de arena: tenemos un tiempo limitado, que es la arena que cae en la parte de arriba hacia abajo, deja de preocuparte por la arena que ya ha caído. No sabes cuánta arena te queda por caer, así que: ¡disfruta del tiempo y de cada día y haz las cosas como si fuera el último día!

¿BUSCAS SER PARTE DE LA NUEVA ERA DE LA TECNOLOGÍA?

Si quieres digitalizar y darle vida a una idea, somos el equipo que necesitas. Con amplia experiencia y trayectoria, nos caracterizamos por ser creativos e innovadores, siempre apasionados por lo que hacemos.

¿Qué podemos ofrecerte?

Con un excelente dominio en Tecnologías de la Información, contamos con más de 300 clientes satisfechos. Tenemos altos estándares de calidad y trabajamos de manera honesta con nuestros clientes.

Nuestros Servicios



DESARROLLO DE PAGINAS WEB

Que tus ideas no queden solo en tu mente, plasmamos lo que necesitas. Impulsa tu empresa uniéndote al mercado digital.



CREACIÓN DE APLICACIONES MÓVILES

Una excelente opción para que las personas tengan acceso a ti con un solo clic. Además, podrás crear notificaciones y más funciones para tu crecimiento.



PROYECTOS A GRAN ESCALA

Contamos con un amplio equipo profesional para realizar tu proyecto. Podemos asignar para ti Project Manager, diseñador, programador, UX/UI y más.



DISEÑO PARA TUS REDES SOCIALES

Tanto si las tienes abiertas como si no, podemos facilitarte la vida con la creación de tu contenido ideal. Contamos con diseñadores especializados en redes y Community Managers.

CONTÁCTANOS:



+34 692873375



hola@leangasoftware.es



www.leangasoftware.es

VERANO Y SUSPENSOS

Por Fernando Marugán



La estación del año más esperada, unos meses mágicos en los que el día puede con la noche y el calor con el frío para ofrecernos jornadas de asueto y jolgorio. Días en los que las preocupaciones cotidianas quedan aparcadas para un futuro próximo, pero que queremos que sea lejano. Unas semanas, o unos meses para quienes sigan siendo estudiantes, en los que todo queda en suspenso; entendiendo el término como una actividad suspendida por inacabada y que requiere una continuación.

En verano todo queda en suspenso hasta el temido mes de septiembre, los grandes retos y también los pequeños, las buenas intenciones, las ambiciones y los odios y disputas que hayas podido tener con compañeros, jefes y clientes. El verano al fin y al cabo da tregua a lo cotidiano y nos ofrece el bien más preciado de todos: el tiempo.

Tiempo para nosotros, para la familia, tiempo para los que queremos y tiempo para olvidar. Pero, aunque pasen los años, lo que nunca podremos olvidar es que los mejores veranos fueron los de nuestra época estudiantil. Y no solo por su duración, sino porque el suspenso en esa época joven no era tan doloroso.

No me refiero al suspenso en Matemáticas, Estadística o Derecho Romano, que dolían bastante pero se solucionaban con la posterior recuperación; me refiero al suspenso que supone parar la vida durante un mes o algo más.

Según crecemos en nuestra vida laboral lo que dejamos en suspenso no se olvida en un mes de vacaciones.

Y el problema es que este mundo laboral actual nos ha introducido dentro de una dinámica de competitividad en la que se ha deshumanizado el trabajo y una competitividad mal entendida lo ha convertido en un quebradero de cabeza.

Por eso, debemos recuperar el espíritu de aquel joven estudiante de mentalidad sana que compite consigo mismo y por mejorar sus notas y no por ser el mejor de la clase.

El mundo laboral hoy debería regirse por el esfuerzo por la propia superación y no por progresar a costa de ir dejando atrás compañeros, convertidos en competidores.

Suspendamos los malos hábitos laborales y no los recuperemos, y matriculemos nuestro trabajo en lugares en donde no cueste volver al trabajo después del verano.

Esa es la mayor felicidad que se puede encontrar en verano, saber que la vuelta al trabajo no será demasiado costosa, porque al fin y al cabo estás en el trabajo en el que quieres estar, sin mayor presión que hacer un trabajo bien hecho.





INSTAGRAM

CÓMO FUNCIONA EL ALGORITMO DE INSTAGRAM

Por Víctor López

Las redes sociales son una herramienta fundamental hoy en día. Cualquier empresa que quiera posicionarse como la mejor y destacar entre la competencia tendrá en su equipo un Community Manager encargado de cuidar al detalle su presencia en Internet. Conocer cómo funciona el algoritmo de Instagram 2022 es clave para explotar al máximo su potencial.

Si dedicas gran parte de tu tiempo a subir publicaciones a Instagram pensando en los mejores hashtags, cuidando las fotos, haciendo los mejores copys y, aún así, no alcanzas los resultados esperados, algo está fallando.

¿Has tenido en cuenta al algoritmo? Te lo contamos todo sobre él para que explotes al máximo el potencial de tus redes sociales.

Qué es el Algoritmo de Instagram

El algoritmo de Instagram es una ecuación matemática que combina más de 500 variables para ayudar a la plataforma a determinar qué contenido debe ser prioritario y cuál debe posicionarse en la parte más baja del feed.

Es decir, el algoritmo su objetivo es filtrar y organizar todas las publicaciones que comparten los usuarios, eso sí, siguiendo su propio criterio. Este es el punto más importante.

Entender el algoritmo no es sencillo, y más teniendo en cuenta que cambia con bastante frecuencia. A veces, los contenidos se muestran en orden cronológico, otras según el nivel de interacciones, y otras, es muy complicado llegar a entender por qué unos post sí que aparecen y otros pasan totalmente inadvertidos.

Cada vez que un usuario abre la aplicación de Instagram, el algoritmo comienza a trabajar para determinar las publicaciones que aparecerán en la parte superior de las noticias y su orden, las que se incluirán en la pestaña Explorar y el orden de las historias, los vídeos de IGTV, los reels...

Aplicar una buena estrategia de marketing en las redes sociales es indispensable pero para ello tendrás que entender e interiorizar lo que Instagram considera como relevante en cada momento y los cambios que surgen cada vez que se actualiza.

Según la propia aplicación, el feed, o lo que es lo mismo, el muro principal, depende de 6 factores que condicionan el algoritmo:

- Interés
- Relaciones
- Frecuencia
- Personas que sigues
- Oportunidad
- Su utilidad

Novedades del Algoritmo de Instagram 2022

Uno de los cambios que más notoriedad ha tenido ha sido la reducción del engagement de los perfiles. Independientemente de si se trata de una empresa, de un profesional, de un influencer o de un usuario cualquiera, desde hace unos meses, la visibilidad y el alcance de todas las cuentas ha descendido un entre un 30% y 90%.

Con esta actualización el alcance de los post se ha limitado en exclusiva a los seguidores de la cuenta.

Esta novedad ha causado mucho revuelo entre aquellos que se dedican de una forma profesional a Instagram, pues sus contenidos no saldrán en Explorar ni recibirán tráfico a partir de los hashtags.

Es importante destacar que el algoritmo varía dependiendo del tipo de contenido (post, stories, IGTV, reels...) y del dispositivo desde el que se accede. Si abres tu cuenta de Instagram desde el móvil no te encontrarás con el mismo feed que si accedes desde un ordenador o una tablet. Lo que Instagram pretende con esta nueva actualización de su algoritmo es potenciar sus novedades, es decir, los reels.

Lo más importante del algoritmo de Instagram de 2022 es el análisis de la conducta de los usuarios, es decir, no funciona igual para todos.

Para determinar la prioridad de las publicaciones y, por tanto, el orden en el que aparecerán en el feed, Instagram analiza tus patrones de comportamiento en la aplicación.

Otra de las novedades ha destacar ha sido la vuelta al orden cronológico, algo que se eliminó en la actualización del 2016. Aunque la realidad es que este cambio solo parece aplicable a los stories y, con la escasa información que comparte esta aplicación, es complicado conocer a través de qué variables se determina el orden del feed, ¿los "me gustas"?, ¿número de seguidores?, ¿alcance?

Cómo te afecta el algoritmo de Instagram 2022

Entre todas las novedades que Instagram va incorporando a su algoritmo, hay tres indicadores muy relevante y que no varían de una actualización a otra:

- La relación con tus seguidores
- La relevancia del contenido
- La periodicidad de tus publicaciones

Algoritmo para el feed y las historias

Para determinar las publicaciones y las historias que aparecerán las primeras en el feed, Instagram realiza una clasificación de las cuentas que el usuario sigue para predecir con qué publicaciones es más probable que interactúe.

Esta predicción se hace en función de varios criterios: información sobre el post, información sobre la persona que lo ha publicado, el historial de interacción con ese usuarios y la actividad en la plataforma.

Aspectos que el algoritmo de Instagram tiene en cuenta para determinar tu feed y el orden las historias:

- Número de "me gusta" de la publicación
- Fecha de publicación
- Hashtags
- Duración, si se trata de un vídeo
- Interacción con ese perfil (número de "me gustas", comentarios y visitas al perfil)

Algoritmo para Reels

En esta sección, el algoritmo de Instagram combina los patrones que utiliza para determinar el feed y la pestaña de Explorar. Analiza tanto las cuentas que el usuario sigue como las que no, intentado establecer una relación entre los contenidos con los que interactúa.

De esta forma, recopila todos los reel que considera que el usuario va a visualizar hasta el final. Los criterios que evalúa el algoritmo de Instagram en este caso son los siguientes: actividad, historial de interacción con el perfil que lo ha publicado, información sobre el reel e información sobre la persona.

Algoritmo para Explorar

Para determinar el orden en la sección Explorar o más conocida como la "lupa", la aplicación sigue prácticamente el mismo patrón que con el feed.

Instagram analiza con qué tipo de publicaciones suele interactuar el usuario y extrae una colección de fotos y vídeos nuevos relacionados con sus intereses y que pertenecen a cuentas no sigue. Es decir, el algoritmo recopila contenido nuevo en función de lo que él considera que son los gustos de cada persona.

Esta predicción se ha potenciado mucho desde las últimas actualizaciones, que permiten a los usuarios de Instagram buscar contenido por hashtags.

7 consejos para trabajar con el algoritmo de Instagram 2022

- Crea una estrategia de hashtags. Las etiquetas son fundamentales para llegar a nuevos usuarios. Pero cuidado, no consiste en poner hashtags al azar, si no de aprovechar una oportunidad de acercarte a tu público objetivo. Una buena opción es que investigues entre todas las aplicaciones que existen para ayudarte a elegir etiquetas y comienza a trabajar con la que mejor se adapte a tu perfil.
- Promociona tu propio contenido. Cuando subas una publicación nueva, aprovecha la oportunidad que te ofrecen los stories para avisar a tus seguidores de que hay nuevo contenido en tu perfil.
- Analiza tu rendimiento. Es fundamental saber cómo está funcionando tu cuenta de Instagram para poder analizar tus fortalezas y debilidades y trabajar en nuevas oportunidades. Hay herramientas que facilitan el análisis de tu actividad, por ejemplo, Metricool o Hootsuite.
- Programa tu contenido para conseguir el máximo alcance. Una buena estrategia en redes requiere de una meticulosa y detallada programación. Analiza qué días y a qué hora tus contenidos son mejor recibidos por los usuarios de Instagram.
- Respeta las normas comunitarias. Si compartes contenido violento, desagradable, de índole política o incluso material de baja resolución, es muy probable que la plataforma no difunda tu contenido y te convertirás en una víctima del conocido shadowban.

Teoría del Error en Instagram

Saltan las alarmas cada vez que Instagram renueva su algoritmo, los usuarios empiezan a pensar que hay un error. Antes de determinar si hay un fallo o realmente se trata de la actualización, debes tener en cuenta 3 elementos de la Teoría del Error:

- Esto te puede beneficiar en el sentido de que, al no compartir publicaciones de cuentas que no sigues, aumentes tu alcance entre tus seguidores, que serán los únicos que vean tus publicaciones en su muro de inicio.
- Analizar si en la pestaña de Explora aparecen sólo post por recomendación de Instagram y no según las cuentas a la que sigues, las publicaciones que tienes guardadas o tus interacciones. Esto puede ser consecuencia de que Instagram no tenga estos datos por un fallo.

En PZT by Posicionarte estamos siempre a la última de todos los cambios para poder adaptarnos a ellos lo antes posible. Trabajamos a diario para ofrecer a nuestros clientes contenido de calidad en cada momento. Confía en nuestros expertos para digitalizar tu negocio y posicionarte en internet. Las redes sociales son el futuro, no puedes estar fuera de ellas.

EL VERANO Y LA SALUD

RECARGA ENERGÍAS

Por María del Mar López

El verano es una estación muy esperada por chicos y grandes, asociada al descanso, a desconectar de obligaciones, a hacer planes divertidos y diferentes, viajar, hacer amigos. También nos trae cambios en los hábitos, alimentos de temporada distintos, altas temperaturas y por consiguiente tiene un impacto muy positivo en nuestro cerebro.

Voy a compartir los beneficios que tiene en nuestra salud mental y física el verano sabiendo que repercute directamente también en nuestra salud emocional, pues están vinculadas entre ellas.

Los beneficios del verano para nuestro cerebro son:

1- Se genera más vitamina D en el organismo al tener más exposición al sol por la subida de las temperaturas, el buen tiempo nos invita a salir al aire libre. Esto también nos lleva a estar más relajados y desconectar de lo que nos tensa o preocupa.

2- Se reduce la ansiedad y la actividad mental al reducirse el tiempo frente a dispositivos electrónicos por reducir jornada laboral o cambiar las rutinas donde se incluye más tiempo al exterior, haciendo lo que realmente te gusta porque generalmente tienes más tiempo.

3- Tienes más creatividad pues la combinación entre la mayor exposición al aire libre y el descenso de actividad mental por usar menos la tecnología hacen que el lóbulo frontal del cerebro en verano esté más relajado, facilitando así el razonamiento, formulación de ideas, el análisis y la creatividad.

4- Más conexiones neuronales gracias a que al disponer de más tiempo empezamos a hacer nuevas actividades, a leer más, ejercitando de esta manera el cerebro. Los beneficios del verano para nuestro cuerpo son:

1- La alimentación es más sana ya que con la subida de las temperaturas hacemos menos comidas copiosas, se comen más alimentos frescos, bajos en calorías, especialmente frutas y verduras.

2- Aumenta la ingesta de agua por el calor y esto estimula la creación de neurotransmisores como la serotonina, muy vinculada al bienestar.

3- Se hace más ejercicio pues se suele salir a caminar o hacer actividades de movimiento y/o deportivas al aire libre. Esto es muy positivo porque se crean nuevas conexiones entre neuronas, sube la oxigenación sanguí-

nea permitiendo llevar más oxígeno y glucosa al cerebro y derivando por tanto en una sensación de placidez

4- Estamos más sociables porque pasamos más tiempo con familiares y amigos, además de que conocemos gente nueva en esas actividades que hemos incorporado o simplemente porque estamos más tranquilos y nos paramos a saber de los demás y a compartir con ellos. Hay estudios recientes que demuestran que socializar reduce el riesgo de demencia y otras enfermedades mentales, ya que somos seres sociales.

Como experta en salud mental, emocional y física os puedo asegurar que el verano es una gran estación para sacar tiempo para ti, organizarte y así priorizarte. Localiza tus aportes de energía, aquello que te hace sentir fenomenal, que te conecta con la alegría y tu poder personal e inclúyelo en tu agenda.

Para el ser humano es vital tener espacios donde cargar sus reservas, sus baterías de amor, aceptación, respeto a sí mismo, alegría, calma, inspiración, motor de vida, propósito, etc... para así después poder darlo a los demás sin que ello nos haga quedar vacíos.

Esto lo insisto mucho a las madres, pues la mayoría de ellas se pasan la vida dando, dando, dando y no se dan a ellas mismas. Esto es lo que está provocando hoy en día que las madres estén con agotamiento crónico, estrés, ansiedad o incluso depresión, porque no se incluyen en su prioridad diaria, porque son las grandes olvidadas y no dedican tiempo a rellenar sus reservas de energía para seguir dando.

Es por esto que recomiendo a todo el mundo que se priorice en verano y siempre (no significa dejar de lado sus obligaciones, sino que tu nombre también aparezca en tu agenda), que disfrute de momentos en soledad o compañía haciendo lo que le llena de energía y no se sienta culpable por ello, pues usted es la persona más importante de su vida.

Si quiere ampliar la información o asesoramiento de cómo dedicar tiempo para usted y priorizarse puede contactarme por mensaje privado en @createalas por Instagram, Facebook o en createalas@gmail.com.

¡Muchas gracias por la lectura y feliz verano!



HAVING THE BEST TECH
DOES NOT ENSURE INNOVATION

**JOIN OUR JOURNEY &
BENEFIT FROM GLOBAL
NETWORKING**



SCAN ME



@eutechchamber

INSPIRACIÓN

Por y para la promoción de la Cultura Española en el mundo

Agenda del mes
Eventos & Arte

• Evento del mes
Liderazgo empresarial



Artista del mes
José Puente Jerez

• Deportes
Rafa Nadal



ARTE



Marta Maldonado

Licenciada en Bellas Artes por la Universidad Complutense de Madrid. Fue Matrícula de Honor en dibujo, ha recibido más 31 primeros premios en los mejores certámenes de pintura tanto nacionales como internacionales.

Artista polivalente, investigadora e inquieta en su búsqueda, no tiene miedo al cambio.





Marta Lueje

Licenciada en Bellas Artes, decoradora y artista plástica.

Tiene una larga trayectoria de organizar exposiciones por toda España, participando en Galerías, colectivos de Arte.

Siempre quiso crear su propia Feria de Arte y lo consiguió, fue un sueño cumplido.

En la feria lleva artistas tanto pintores, escultores, fotógrafos, grabadores; abarcando todos los estilos, llevando creadores muy reconocidos en el mundo del arte.





Alberto Martín Giraldo

Estudió Bellas Artes en Pontevedra, completando estudios en la Universidad Complutense de Madrid.

En el 2017 presentó su primera exposición individual en Casa de Vacas de Madrid, llamando la atención sus grandes tamaños, que invitaba a formar parte del cuadro, su estilo figurativo muy bien realizado, tanto por su composición, así como la gama de color que emplea, hace de su estilo una obra de arte.

Su exposición última ha estado todo el mes de junio, donde ha tenido mucho éxito, siendo uno de los mejores paisajistas que tenemos en la actualidad.





Un Óscar para Óscar

No os podéis perder esta divertida obra en el Teatro Bellas Artes con varias funciones de miércoles a domingo. Protagonizada por Jon Plazaola, Agustín Jiménez, Rebeca Sala, y Mara Guil.

Sinopsis:

Estamos en la ciudad de Los Ángeles, el día que se celebra la ceremonia de los Premios de la Academia, los Oscar; concretamente, en un modesto motel a las afueras de la ciudad, en la habitación que servirá de escenario único, y donde a través de una cristalera se ve, a lo lejos, el gigantesco cartel de Hollywood. Aquí llegan Óscar Manzano, un joven director cuyo cortometraje ha sido nominado a los premios, acompañado, ni siquiera él sabe muy bien por qué, por el ministro de Cultura Guillermo Barrientos, y la ministra de Hacienda Irene Navarro. Entre continuos rifirrafes de los dos políticos, que no se soportan, y a pocas horas de empezar la ceremonia, se presenta en la habitación de Óscar la joven Pauline, una "escort girl", contratada a escondidas por Guillermo para que finja ser la novia de Óscar durante la gala y la alfombra roja...

Este imposible grupo de cuatro vivirá la noche más loca de sus vidas en ese aislado motel, encontrándose y desencontrándose en algo que nos une a todos: nuestros sueños y todo lo que perdemos en el camino a conseguirlos.





“Beneficio Social, Beneficio Económico”

<https://www.aiste.es/>

Linkedin: <https://www.linkedin.com/company/aiste/>

Facebook: <https://www.facebook.com/aiste.navarro>

Twitter: <https://twitter.com/Oaiste0>

Instagram: <http://www.instagram.com/aiste.sl/>



EVENTO DEL MES:

FORO DE LIDERAZGO EMPRESARIAL

Por Redacción



El pasado 14 de junio se celebró en el Hotel InterContinental de Madrid el Foro de Liderazgo Empresarial, organizado por el Instituto Santiago Vitola.

El Instituto Santiago Vitola es aliado de Diplomatic World Magazine en virtud de que ambos grupos perseguimos los mismos objetivos empresariales.

La búsqueda de creación de negocio y de la evolución e internacionalización del mismo son clave en este Instituto tal y como se puede leer en su carta de presentación, de la cual extraemos en dos párrafos las claves más importantes de la misma:

“Nuestro objetivo es facilitar y aportar ideas para fomentar e impulsar el liderazgo empresarial, la sostenibilidad, la paridad y la seguridad. Siempre con la mirada puesta en generar prosperidad y reducir la desigualdad.

Nuestro empeño está puesto en contribuir al debate público con soluciones reales e innovadoras que aporten valor tanto a las instituciones empresariales y a las administraciones públicas.”

Representantes del equipo directivo del Grupo Decisión Media acudieron al Foro de Liderazgo Empresarial, en el cual nuestro vicepresidente Alberto González Fernández recibió un premio por la excelente expansión que ha conseguido la empresa Starnaliza, de la que es CEO.



El evento fue todo un éxito, logrando congregarse a más de dos centenares de asistentes entre los cuales se encontraban importantes empresarios, emprendedores, e influyentes miembros del mundo de la política y comunicación entre otros. En las 10 horas que se alargó el foro se pudo observar cómo los asistentes hacían networking entre ellos en todo momento, intercambiando impresiones, ideas, y opciones de colaboración de las que muchas de ellas sin duda alguna se transformarán en un futuro cercano en algo tangible y se cerrarán fructíferos negocios y acuerdos de colaboración.

En dicho foro se pudieron escuchar a más de 20 expertos y líderes de opinión como Ángel Niño, Alfredo Urdaci, Lorenzo Amor, o Alberto González entre otros.

Los participantes en el foro también alcanzaron a ver decenas de entrevistas, y mesas de debate que se llevaron a cabo en formato mesa redonda, en las cuales los asistentes al evento podían participar preguntando o dando su opinión a quienes las conformaban.

Desde este grupo y concretamente desde Diplomatic World Magazine consideramos fundamental colaborar con este tipo de proyectos y eventos, ya que son clave para el networking, sinergias, y colaboración entre empresas de ámbito tanto nacional como internacional.

El proyecto del Grupo Decisión Media resultó muy atractivo para el resto de asistentes al Foro, así nos lo hicieron saber trasladándonos mensajes de ánimo, felicitación, y lo más importante, sus ganas de poder colaborar con el proyecto para que este siga creciendo al ritmo que lo hace.

Desde el Grupo Decisión Media queremos agradecer al Instituto Santiago Vitola la excelente atención que nos brindó, así como trasladarle nuestra más sincera enhorabuena por la magnífica organización del Foro de Liderazgo empresarial y por la gran labor que llevan a cabo.

JOSÉ PUENTE JEREZ

ARTE

Por Juan M. López Reina, director de Arte y Cultura del grupo Highest



Puente Jerez es un escultor de vanguardia, que ha hecho bandera de los valores de la tauromaquia. La exposición "Soñando de un sueño soñé" que propone aquí se compone de 50 obras que recorren su trayectoria artística y vital.

Además, presenta sus últimas creaciones, inéditas, e inspiradas en la Plaza de toros de las Ventas.

¿Cómo surgió la idea de hacer un toro para Las Ventas?

Hace dos años antes de la pandemia, al poco de entrar Miguel Abellán como director de Asuntos Taurinos de la Comunidad de Madrid, pensando en las ideas de exposiciones que podíamos montar aquí tanto de mi padre como mías, de esculturas, se nos ocurrió. Dije "¿Por qué no esculpo en directo un toro bravo?". Me dijo que era una idea maravillosa y que nos pusiésemos con ello. Cuando llegó la pandemia tuvimos que posponerlo y lo hemos retomado ahora. En este transcurso de dos años no sólo he trabajado esta idea, si no muchas más, que voy a presentar en breve

en la Plaza de Toros.

¿Qué material estás empleando para su estructura?

Estoy haciendo la realización de una ampliación de un toro un 20% más grande del tamaño real, y es con hierro, medidas, regla de tres, partiendo de un dibujo... Lo estoy soldando y creando una armadura encima de la estructura que va con una malla metálica que cuando está colocada se puede transformar con el barro. Yo llegué con un camión y empecé de la nada. He hecho el entorno de las formas y del toro y ahora como digo, con la malla puesta, es cuando voy a hacer el contorno.

A empezar a dar volumen a todo el exterior. Vamos a tener problemas de tiempo por el calor, y la arcilla va a sufrir deterioros.

Hay que cuidarla mucho y estar muy pendiente de ella. He encargado una arcilla que tiene un poco de ladrillo para que se quede más apretado y no se descuelgue.

¿Qué material va a ser el definitivo cuando esté terminado el toro?

Lo quiero fundir en bronce. El reto es dejarlo definitivo aquí. Esto es un proceso de trabajo de 3 meses. Yo como no he tenido tiempo he entrado directamente a por él.

Me he empleado más en la armadura para que ya con la arcilla le vaya dando las texturas más terminadas, porque lo suyo es cubrir de barro la malla y verle el volumen, para empezar a trabajar a partir de ahí. Yo empezaré sin embargo a terminarlo desde un principio.

La idea es tenerlo terminado para octubre.

¿Cómo te surge la idea de hacer el toro?

Dentro de las ideas que he tenido he escogido una que es la idónea para este caso. Es un toro que sale de toriles y se le enseña el capote para que de su primer quiebro y se va hacia la derecha. El primer cite y la primera circunstancia ajena que ve después del campo. Es el momento que quiero plasmar. Siempre mantengo vivas mis esculturas hasta el último momento. Fíjate si está viva que ya me he llegado algún golpe, menos mal que no ha sido cornada (risas).

¿Tú sabes ya dónde va a ir colocado el toro?

Esto ha sido un homenaje al toro y sería extraordinario colocarlo aquí. Lo importante es terminarlo. En realidad, cuando Miguel y yo hablamos de una idea que ya es un hecho, consideramos hacer un homenaje al toro bravo. El homenaje a las gentes del toro, yo como artista, he viajado, me he enamorado, he soñado... Yo estoy y estaré siempre en deuda con el toro bravo. Creo que es el momento de poderlo mostrar y demostrar. Y con todo el amor y oficio que he adquirido, quiero acompañar el monumento al toro bravo para darle el homenaje merecido. Esto no es una defensa de la fiesta. Es una ofrenda con mucho amor. Yo le debo todo al toro bravo.

A ti que se te conoce como un escultor espiritual, ¿cómo transmites todo el sentimiento que tienes al hacer este toro bravo?

No tengo definida la textura. El público y profesionales me piden que haga el toro clásico. La gente está deseando verlo. No me quiero obligar a una ruta. Cuando hago arte me gusta volar.

Con esta escultura quiero transmitir quién es, para qué es, y para qué está. Hablaré de España, de las sensaciones que el animal tiene, y yo las quiero ejecutar todas en esta escultura.

¿Qué significa la escultura en tu vida?

Significa mi vida. Porque la escultura formó parte de mi vida desde que era muy pequeño. Tengo alguna fotografía con 6-7 años con mi madre que trabajo en una fundición, y en esas cocinas que eran de hierro quemábamos plásticos, hacíamos moldes, y fundíamos el plástico al troquel. Salían sin el rabo, les faltaba una pata... Desde los 14 años ya me incorporé con mi padre el maestro Puente, que es mi padre. Empecé como ayudante a hacer cosas de plastilina que incluso alguna gente ya me empezaba a comprar y todavía se mantienen algunas. Ahí fui adquiriendo oficio de taller. Yo hacía mis esculturas de plastilina e iba aprendiendo cada vez más.

Tu estudio me llama mucho la atención. Hubo una pieza en especial que lo hizo. ¿Cómo fue tu primera pieza?

La primera pieza fue una historia preciosa. Por muchas cosas. Fue la primera escultura que fundí en bronce, y fundieron 3 piezas. Era una pelea de toros. Yo tendría alrededor de 15 años. En la taberna alemana donde se juntaban mi padre y otros amigos emblemáticos del mundo del toro me hicieron un homenaje del que no tenía ni idea. Me invitaron a comer y me sacaron sin esperarlo las 3 esculturas. Las sigo conservando y las pondré aquí el día del homenaje a mi padre. Lo más especial cuando veo esa escultura es ver el sello de la fundición Codina, que es donde fundo desde los 16 años de edad. Toda una vida. De hecho sigo allí trabajando y soldando algunas de las piezas que hago.




LA MOTO QUE CARGAS CÓMO TU SMARTPHONE



100% ELÉCTRICAS, BATERIAS EXTRAÍBLES

www.velcamotor.com

velca 



General Marketing Resources es una marca especializada en la fabricación de productos tecnológicos e innovadores, de alta rotación. Incluyendo una amplia gama de accesorios y componentes para dispositivos electrónicos.

Un trabajo constante y la confianza depositada por nuestros clientes, más de 1500 aliados, ha conseguido que los productos GMR Premium estén muy presentes en el mercado actual, incluso a nivel europeo.

Consiga tener un comercio más especializado, de mejor calidad y mayor variedad, ofreciendo un buen servicio a precios asequibles. La gama de productos GMR Premium le aportará una solución óptima para potenciar con éxito su red comercial B2B/B2C.

Un equipo de profesionales solventará cualquier duda que se presente, ofreciendo una atención personalizada, antes y después de cada compra.



www.gmreurope.es

RAFA NADAL

CÓMO SE FORJA UNA LEYENDA

Por Tate J. Barceló

España, Mallorca y en concreto Manacor no sabía lo que estaba a punto de tener en sus manos un 3 de junio de 1986, cuando nació Rafael Nadal Parera. El joven español empezó desde pequeño vinculado al mundo del deporte practicando varios, de hecho su primer contacto en este mundo fue con el fútbol, donde, por cierto, destacaba mucho en las categorías inferiores y lo hacía como delantero, siempre quedará la duda de si habría triunfado también como futbolista, seguro que sí, pero Rafa Nadal decidió hacer historia con la raqueta, porque Nadal es así, de esas personas que pueden elegir su destino, y él decidió volar sobre la pista de tenis. Por cierto, rafa Nadal se hizo zurdo al coger su raqueta y no la soltó hasta hoy.

El joven tenista español empezó a crear su estilo combinando su indiscutible talento con su despliegue y poderío físico. Esto fue lo que le llevó a ganar su primer torneo a los ocho años, en baleares y un campeonato de España cuando tenía 11. Por aquel entonces rafa Nadal, no sabía lo que le deparaba la historia cuando era preguntado por qué superficie prefería, y él afirmaba que la hierba o la pista dura, y que la tierra batida no era su fuerte...Quién se lo iba a decir a Rafa.

Hay algo que siempre ha caracterizado a Nadal y siempre se lo han reconocido, el gen ganador, esa fortaleza mental para dar la vuelta a partidos que le han llevado hasta lo más alto. Algo complicado en este mundo del deporte tan exigente y con tanta presión, pero Rafa Nadal ha demostrado que sabe gestionarlo, incluso en las derrotas, que han sido pocas.



Quitando a Michael Chang, Nadal es el jugador que ingresó antes, a sus diecisiete años, en la selecta lista de los 100 mejores tenistas del mundo que elabora la ATP. Y también con diecisiete llegó a la tercera ronda de Wimbledon, algo premonitorio de lo que estaba por venir. Antes de Nadal solo lo había logrado Boris Becker.

Su primer Grand Slam y no podía ser otro que en Roland Garros

El nombre de Rafael Nadal Parera se extendió el 5 de junio de 2005 por todos los rincones del mundo y subió al tercer puesto en la clasificación general masculina tras triunfar en Francia y escribir su nombre en la cima de la torre Eiffel. Ese gran triunfo en Roland Garrós le dio a Nadal un salto mediático de proporciones siderales, pero sobre todo se creó una marca, la suya propia.

El 18 de agosto de 2008, ocupó la primera posición en la lista de tenistas de la ATP, de la que desbancó a ni más ni menos que Roger Federer, tras 237 semanas de liderazgo del tenista suizo.

El nacimiento de una nueva era con la llegada de Rafa Nadal, el big three

El mundo del tenis ha tenido la suerte de contar con los 3 mejores tenistas que ha habido en una pista, Roger Federer, Novak Djokovic y cómo no, Rafa Nadal. 16 años de hegemonía entre los 3 que han dominado el mundo del tenis, entre ellos han levantado 62 Grand Salms, con el balear encabezando el podio con 22,

sumando este último Roland Garrós. El 3 de abril de 2005, Rafael Nadal y Roger Federer se enfrentaron por primera vez en una final ATP tour. Sobre las canchas del Miami Open, en uno de los escenarios más codiciados del calendario, una copa estaba en juego entre dos figuras llamadas a ser iconos del deporte moderno.

Durante 16 años, los 3 nos han regalado partidos inolvidables que quedarán en la retina de todos, pero Rafa Nadal se ha impuesto a los dos, cada uno con su tenis y su estilo diferenciado han marcado una época difícil de igualar en el mundo del tenis.

Ahora solo queda disfrutar y poner en valor y en reconocimiento todo lo conseguido por Rafa Nadal, alguien que ha conseguido pegar al televisor a miles de personas que apenas les gustaba el tenis, lejos de los títulos, ha conseguido unir a un país bajo el lema ¡Vamos Rafa! Esto no es un adiós, espero, sino un gracias por todo.

Y así es como se sigue forjando una leyenda.





PATHWAY **2** PLAY

UNIVERSITY SOCCER CONSULTANTS



**UNINVEST
STUDENT**
318 211 0113

PATHWAY 2 PLAY UNIVERSITY
ALL IN FOR THE PRICE OF 4,000 USD
10% REFERRAL FEE TO OUR PARTENERS

TENDENCIAS

Últimas tendencias en lifestyle, moda, motor, joyería

Muy Personal
Alberto Fernández
González

Joyería
Rubi

• Moda
Lujo
Accesible

• En la mesa con
Rebeca Sala



Escapada
Viajamos a Ibiza

• Restaurantes
Pituca
Qubek

• Motor
James Dean



MUY PERSONAL

ALBERTO GONZÁLEZ FERNÁNDEZ

Por David V. Castro

-¿Quién es Alberto González Fernández?

Pues alguien muy normal. Una persona entregada a la vida, apasionada por las personas, que gusta de los negocios, amante padre y marido, realmente amigo de mis amigos. Dicen de mi que, por encima de todo, soy una buena persona, trabajadora y entregada a todos aquellos que, por alguna razón u otra han decidido compartir su vida – profesional o personal – conmigo.

Dices que te gustan los negocios. Uno de ellos es Starnaliza. ¿Qué es Starnaliza?

Starnaliza es mucho más que un negocio, es la marca que abandera un holding empresarial dedicado a la externalización global de servicios. Nuestra propuesta de valor para la industria en España busca generar ahorros a través de la externalización conjunta de dos o varios servicios, siempre tras un proceso previo de consultoría.

Para negocios incipientes o empresas extranjeras que desean instalarse en nuestro país, nuestra propuesta de valor cambia, nos centramos en convertirnos en su estructura global externalizada y proveerlos de todos los servicios no “core” de su negocio de forma flexible para así, facilitarles un crecimiento o implantación en España de forma rápida, con riesgo y precios reducidos.

En este contexto es importante decir que una característica que nos define es que la verdadera finalidad de todas nuestras empresas no es buscar el beneficio por sí mismas, sino que su objetivo real es estar al servicio de la propuesta de valor conjunta del holding.

Por lo que nos dice su propuesta de valor tiene más que ver con un despacho de consultoría jurídica y empresarial que con una empresa de externalización. ¿Qué es lo que los diferencia?

Pues nos diferencia exactamente esto último que te decía, tras la fase inicial de consultoría nos implicamos y ejecutamos directamente en aquello que hemos planificado, de la misma forma que hacemos para nosotros mismos. Ten en cuenta que estamos calificados como gran empresa, no somos bufete o consultoría, somos empresa, y al igual que nuestro cliente, también tenemos que pagar cientos de nóminas cada mes y enfrentarnos exactamente con los mismos retos que la empresa que nos contrata. La Reforma Laboral ha sido un ejemplo muy claro de ello.

Como ves, en la fase inicial no existe mucha diferencia y son nuestro equipo de abogados y economistas, los que comienzan el trabajo. Partimos de planes de negocio, búsqueda de financiación y planificación estratégica tanto en los ámbitos de desarrollo de negocio como en el ámbito de recursos humanos y financiero. Nuestra verdadera ventaja competitiva viene después, cuando al ponernos a ejecutar ese plan, no lo hacemos delegando en terceras personas, sino que se lleva a cabo con nuestro propio equipo y empresas. Controlamos todo el proceso, no como asesores, abogados, economistas o directores externos, sino con nuestros propios recursos, trabajando de forma sinérgica, de la misma forma que hacemos para nosotros en nuestro holding.

¿Starnaliza nace como una simple empresa de limpieza hace ya más de 40 años en Vigo. ¿Cómo se convierte una empresa de limpieza en lo que es hoy?

Starnaliza es el resultado de la respuesta a una pregunta que recurrentemente se plantea en muchos de los foros a los que con cierta frecuencia acudo. ¿Qué tipo de empresa necesita España? ¿Qué tipo de economía queremos ser en el futuro? Obviamente respuestas hay muchas, pero Starnaliza es fiel reflejo de mi forma de responder a ellas, que no es otra que aquella que, recogiendo todo el saber hacer y esencia de tantos años, sea capaz de adaptarse al futuro, para generar con su actividad alto valor añadido. España, en cierto modo tiene, a mi forma de ver, el mismo problema que tenía Starnaliza, trabajaba mucho y bien, pero, en general con servicios de bajo valor añadido.

La mayor parte de lo que vendíamos era fuerza laboral con servicios comodities, con una extraordinaria presión en el precio y reducido valor percibido por el Mercado. Decidí que, sin renunciar a nuestra esencia, y esforzándonos cada vez más en hacer nuestro trabajo mejor, era hora de transformar la compañía, vender 40 años de conocimiento y experiencia en la industria, trasladar nuestra experiencia empresarial en el escalado de nuestra empresa a nuestros clientes, ayudarles desde nuestra experiencia y los errores cometidos, ponernos a su lado como iguales, sin renunciar a lo que somos, empresa de limpieza, de logística, ingeniería, ett, formación, etc... Por supuesto seguimos vendiendo esos servicios, aunque la magia vino cuando, a ese servicio tradicional le aplicamos -desde nuestra propia experiencia- el valor añadido de la consultoría y el conocimiento... Ahí nos disparamos, acierto total, ojalá a nuestra querida España le pase lo mismo...

¿Recientemente, el 14 de junio, en el IV Foro de Liderazgo Empresarial ha sido premiado en la categoría de “Liderazgo en Expansión Nacional”, ¿es esto que nos está explicando la razón de este reconocimiento?

Creo que es un poco por todo. El jurado ha valorado, primero nuestra visión, luego nuestra valentía para hacer algo difícil y doloroso – porque cualquier transformación de esta naturaleza lo es – y por último mi capacidad para hacerlo, rodeándome de talento de primer nivel (senior en su mayoría) más comprometido con el proyecto que

con otros intereses. Y es en ese punto el que más me ilusiona del reconocimiento, a la par que el que más le agradezco a Santiago Vitola como cabeza visible y organizador del Foro y de sus premios.

El verdadero éxito no está en crecer de forma exponencial, eso es una consecuencia, la visión, la determinación y el compromiso por llevarlo a cabo es lo sustancial, pero sobre todo, el ser capaz de crear en torno a él un equipo de trabajo ganador y comprometido en donde cada uno de sus miembros se siente cómodo y cuyo nexo de unión es el proyecto y no los intereses individuales, ha sido la clave.

Habla del reclutamiento del talento senior como clave en el éxito en la expansión y escalado de Starnaliza. Es un debate de máxima actualidad. ¿Qué nos puede aportar la experiencia de Starnaliza a este respecto?

No tardé en darme cuenta de ello, analicé y estudié mucho las razones por las que el mercado dejaba de lado a las personas más valiosas de nuestra sociedad, y concluí que, entre otras, ahí se encontraba la clave. Mi solución fue adaptarme.

Traté de buscar a los mejores y más experimentados profesionales, más cualificados que yo, en muchos casos, para cada área del negocio en particular. Decidí que mi figura e intervención se debía ceñir a dejarlos trabajar, atento a su experiencia, muy interesado en aprender de sus éxitos y fracasos, sobre todo de sus fracasos. Decidí que mi papel era el de simple director, apoyar y coordinar, decidir sobre la estrategia, y asegurarme que se ejecuta correctamente.

Fue un acierto porque de repente obtuve un equipo en donde el valor principal era la confianza, profesionales comprometidos, cientos de horas de experiencia y conocimiento de primer nivel, montones de casos reales sobre los que aprender.



JOYERÍA

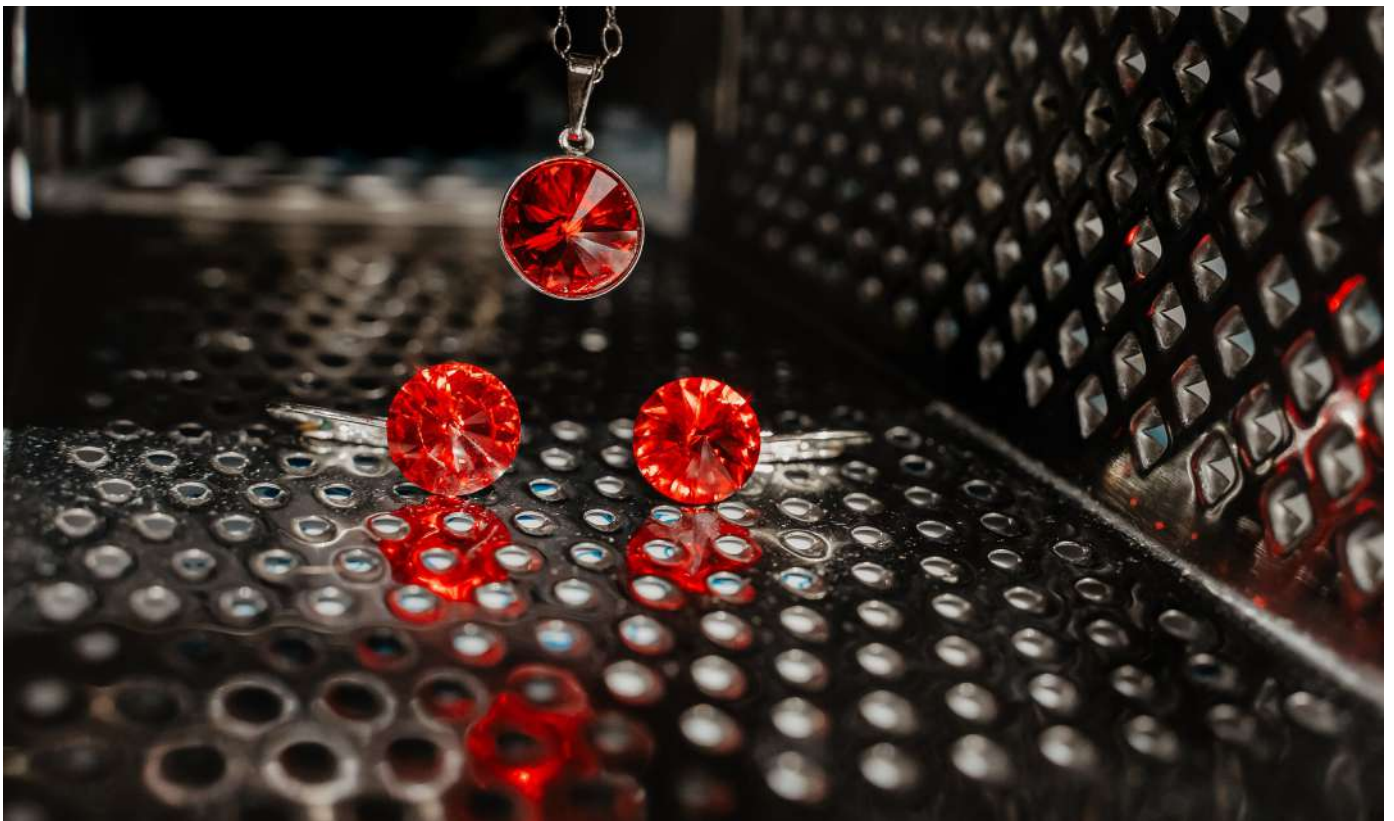
RUBÍ

Por Dariena González Varona

Difícilmente encontraremos un elemento más pasional que la sangre, su color nos recuerda el amor, la sensualidad, el fervor, la energía y la fuerza, características que se atribuyen a quien posee nuestra piedra natal del mes de julio. Precisamente es el rubí, cuyo significado proviene del latín *ruber* y hace referencia al rojo.

Esta maravillosa gema se asocia a la armonía entre el amor físico y espiritual, el coraje, el éxito y la victoria, se dice que fortalece el aura de quien la lleve y aporta protección a su estado mental manteniéndolo relajado, en la India simboliza el fuego eterno y a ella se ha dedicado en Tailandia un famoso santuario donde las personas ruegan para obtener la fertilidad y vigor.

El rubí es una de las piedras preciosas más codiciadas de este mercado, junto con el diamante, la esmeralda y el zafiro forma parte de las cuatro gemas más importantes a nivel global. Es una variedad del corindón, al igual que el zafiro. El corindón en su forma más pura es un mineral incoloro, pero los oligoelementos que pasan a formar parte de su estructura provocan variaciones en su color y dan lugar a la clasificación de otras piedras. En el caso de los rubíes su estructura cristalina puede variar de un rojo anaranjado a un rojo violáceo, según la cantidad de cromo presente, cuanto más cromo, más intenso es el color, además puede causar fluorescencia, cosa que le hace aún más espectacular.



Geológicamente pertenece al grupo de los óxidos y se encuentra formando rocas ígneas, sedimentarias y metamórficas. En la escala de Mohs tiene una dureza de 9, sólo por debajo del diamante que posee un 10. Su lustre es de adamantino a vítreo y su sistema cristalino es hexagonal.

Ha sido utilizado históricamente como abrasivo y debido a su capacidad para aumentar intensamente los rayos de luz, en la actualidad se incorpora a la tecnología láser para cortar metales, en cirugía estética para eliminar tatuajes, corregir la visión, en mediciones astrológicas y otras intervenciones, actualmente son muy utilizados los de fabricación sintética, el primero que existió fue creado en 1960 por el físico estadounidense Theodore Harold Maiman en el Hughes Research Laboratories.

A mediados del siglo XIX, los fabricantes de relojes suizos de alta gama usaron pequeños trozos de rubí como cojinetes dentro de las maquinarias, para lograr un perfecto funcionamiento de las otras piezas durante su funcionamiento y debido a su resistencia que impedía el desgaste de los otros componentes.

Los ejemplares más fabulosos se han encontrado en el legendario Valle de los Rubíes en Mogok, Myanmar, sucesivamente también en el norte de Vietnam y en Mozambique. Especialmente valorados son los llamados Sangre de Pichón, debido a su color rojo intenso y su fluorescencia pueden llegar a valer una fortuna. En mayo del 2015 se vendió un anillo de rubí con 25.59 quilates en 32.4 millones de dólares, estableciendo un nuevo récord de subasta para una piedra preciosa de color.

En joyería podemos encontrar rubíes en piezas únicas por su belleza y autenticidad, un ejemplo suntuoso lo tenemos en la Corona Imperial Británica que luce Isabel II y que fue propiedad de varias dinastías hasta quedar engastada en ella. Se dice que anteriormente perteneció al tesoro de La Alhambra y que fue ofrecida por el rey Bermejo de Granada a Pedro I como pago por el apoyo en guerras internas, que posteriormente la cedió al Príncipe de Gales por la ayuda inglesa en la batalla contra Enrique II de Trastámara en Nájera, en fin, esta espectacular gema ha viajado y hecho historia desde tiempos remotos.



MODA

LUJO ACCESIBLE

Por Dariena González Varona



Tenemos que admitir que a muchos de nosotros nos encanta seguir las últimas tendencias de la moda, sentirnos renovados en cada estación luciendo prendas que nos hacen sentir actualizados y vigorosos. También sabemos que la moda es cíclica y que cada cierta cantidad de años se renuevan tendencias que en algún otro momento ya hemos vivido o hemos visto a nuestros padres. Es por ello que hoy queremos hablar sobre los comercios de ropa, zapatos y accesorios de lujo de ocasión que cada día vemos aparecer más en nuestro entorno. Nos parece una manera maravillosa de colaborar con el medio ambiente sin renunciar a algunos sutiles caprichos que tanto nos atraen.

Especialmente en el barrio de Salamanca, en Madrid, tenemos muchas de estas estupendas tiendas. La mayor parte de las veces te encuentras con ejemplares que aún llevan la etiqueta, otros apenas han sido estrenados para algún evento importante, pero el denominador común es el estar en perfecto estado, gozar de la máxima calidad a precios muy rebajados en comparación con el original de venta. Es un sistema de compra asequible para todos, en estos lugares puedes comprar moda de lujo con descuentos de hasta un 85% menos de su precio habitual.

En otros artículos hemos hablado acerca de los bolsos, así que hoy nos centraremos en las prendas de vestir. Conozco un sitio específico donde las estrellas de la Gala de Starlite en Marbella llevan sus espectaculares vestidos a vender una vez estrenados, muchos consideran que la alfombra roja de Starlite sea el evento más glamuroso del año, y si veis los maravillosos atuendos con los que nos deleitan las celebrities, no cabe la menor duda de que así sea. Se considera que más del 50% de la población española recurrió a este tipo de mercado durante el pasado año 2021, y que este fenómeno es debido al auge de la conciencia ecológica en nuestro país. Necesitamos marchar sobre nuestros pasos en el consumismo desenfrenado para ayudar a nuestro planeta, este es, sin duda alguna, un modo discreto de colaborar con ello.

Una espectacular iniciativa ha llevado a cabo la maison italiana Valentino, que apostando por la segunda mano vende en cuatro boutiques especializadas sus antiguas prendas: en Milán, Los Ángeles, Nueva York y Tokio. La firma opta por el vintage de su propia casa y además ofrece un servicio de reparación de los productos deteriorados por el paso del tiempo.

Estos pequeños gestos de sostenibilidad y circularidad nos abren nuevas expectativas en nuestro mundo que cambia. Es así como debemos agradecer que firmas que llegan a una multitud significativa apoyen alargar la vida de estas piezas de lujo evitando de alguna manera la contaminación que provoca la industria.

Por lo tanto, cuando pases por uno de estos comercios de segunda mano, te invitamos a entrar y a echar un vistazo, tal vez haya algo que, en ese momento, te esté esperando justo a ti.



EN LA MESA CON REBECA SALA

Por David V. Castro



-¿Cómo describiría una amiga a Rebeca Sala?

Pues yo creo que mis amigas me ven como una persona muy alegre y optimista, comprensiva, empática y sobre todo tenaz, que consigue lo que se propone, muchas dicen que tengo las ideas muy claras, aunque yo a veces no sean tan consciente de ello.

-¿Cuáles son tus aficiones cuando no estás rodando?

Pues van cambiado, últimamente me gusta pasar mucho tiempo conmigo misma, escuchando mi cuerpo, haciéndome preguntas o simplemente planes improvisados yo sola. Y desde el confinamiento siento unas ganas tremendas de estar en la naturaleza, es como que me reconecta conmigo misma. Me gusta ir al gym, hacer yoga, viajar siempre que puedo y la música en directo. Un de mis mayores placeres es probar comidas nuevas y sabores diferentes.

-¿Actriz por vocación, o pasión adquirida?

Súper vocacional, ya lo verbalizaba cuando no llegaba a los 7 años, siempre me ha gustado hacer las obras o bailes que se proponían en el cole, y jugaba a hacer shows completos de variedades que luego obligaba a mi madre a ver cuando llegaba a casa de trabajar. Supongo que era una maravillosa sensación creer que estaba en otra película donde todo era posible y ahí mi imaginación se desplegaba sin miedo. Además de sentirme conectada conmigo supongo que también me gustaba saber que estaba siendo más vista de lo habitual y el hecho de poder explorar mis emociones en un entorno seguro.

-¿Qué papel te ha marcado más?

Todos en diferente medida, al tratar de ponerte en las circunstancias de otra persona, o personajes, amplías consciencia y entiendes mejor el mundo. Muchas veces incluso son experiencias sanadoras. Pero si te refieres a nivel externo, supongo que los que más repercusión han tenido en mi carrera son los personajes con los que he pasado más tiempo en series diarias como Ciega a Citas o El Secreto de Puente Viejo, también mi personaje de Carla en la serie HIT, por el que estuve nominada este año a los Premios de la Unión de Actores y Actrices.

-¿Qué personaje dirías que se asemeja más a Rebeca Sala en la vida real?

Bueno, Carla tenía mucho de mi en ese momento, yo también tenía problemas de dependencia emocional camuflados en una máscara de hago lo que me da la gana con los tíos para sentirme superior.



-¿Cuál es tu sueño?

Tengo muchos, viajar a lugares exóticos o realmente diferentes a lo que estamos acostumbrados a ver. Hacer protas en cine con grandes directores de actores. En el ámbito teatral he cumplido el sueño de actuar en el Teatro Español y en el Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro y me quedan trabajar para el CDN y pisar el Teatro Romano Mérida.

-¿Cómo han cambiado el cine y las series con la entrada de las plataformas digitales?

Pues me consta que las salas de cine están cada vez más vacías, tal vez esté cambiando la forma en la que consumimos ficción, lo que no quiere decir que sea peor, solo diferente. Y en cuanto a las series diría que está habiendo más variedad y calidad, la competencia es enorme, el consumo constante y eso hace que desarrollemos más el ingenio. Además, ahora tenemos la opción de poder ver las obras que proceden de otros países.

-¿Cómo es trabajar de miércoles a domingo en un Teatro como el Bellas Artes y con unos actorazos como tus compañeros de 'Un Oscar para Óscar'?

Es un sueño para cualquier actor o actriz poder tener 6 semanas seguidas de trabajo, dado de alta, cobrando decente y en un teatro tan principal donde nunca sabes quién te puede venir a ver y dar otra oportunidad de seguir progresando en este oficio tan inestable.

Si además el texto está maravillosamente bien escrito y la comedia funciona solo leyéndola pues el trabajo es realmente fácil. Escuchar al público desternillarse de risa cada 10 segundos y saber que estás contribuyendo a que la gente desconecte de verdad, pase un buen rato y reflexione sobre su vida, es muy gratificante.

-Un mensaje para los lectores de Diplomatic World Magazine

Escuchemos nuestro cuerpo y nuestras emociones, tienen la clave de por dónde ir para ser más felices.



Club 23
Barcelona



IBIZA

Por Redacción

El destino elegido para nuestra escapada del mes de julio no podría ser otro que Ibiza. Es un clásico del verano tanto para familias, parejas, o grupos de amigos. En este artículo os daremos algunas claves para una escapada ideal a esta isla.

Hotel: Torre del Mar

Ubicado a escasos metros de la playa, este hotel es sin duda la elección perfecta para un finde en Ibiza. Las habitaciones gozan de maravillosas vistas al mar o la montaña, y entre las zonas comunes del hotel encontramos una zona de terraza con camas balinesas, bañera de hidromasaje al aire libre y piscinas. Asimismo, cuenta con un spa completo y gimnasio. Hay dos bares, uno más pensado para comidas y otro para relajarnos tomando algo.

Restaurante: Ohana Ibiza

Su cocina se basa en la esencia mediterránea con un notable acento hawaiano. Este restaurante se caracteriza por usar ingredientes de alta calidad traídos de todas partes del mundo con un toque hawaiano. Todo ello bajo los mandos y supervisión de su chef ejecutivo Javier Varela.

Playa D'en Bossa

Se trata de la playa más larga de la isla, ideal para relajarse. Los bares de playa con camas balinesas, variedad gastronómica, y música tranquila lo convierten en un plan idílico. También podemos encontrar actividades como stand-up paddle, catamarán, motos de agua, etc.

Cuando cae la noche la playa brilla con luz propia. Y podemos encontrar multitud de clubs, donde podremos disfrutar de los Dj's más conocidos del mundo.





RESTAURANTE PITUCA

Por Redacción

Pituca es el adjetivo con el que en Perú se define a la mujer elegante, con clase y estilo que termina marcando tendencia.

En la calle Quintana, 30 encontramos el restaurante Pituca Parrilla, un acogedor local cuidadosamente decorado y dividido en distintos espacios y alturas que ofrece una propuesta gastronómica en la que se combina la parrilla de carbón, sarmiento y encina con la más genuina gastronomía peruana, una de las pocas cocinas reconocidas por la Unesco como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad. La base de todo es usar un producto de primera, respeto a las recetas tradicionales y ejecuciones con guiños vanguardistas que concluyen en emplatados tan atractivos como delicados.

Tienen tres tipos de parrilladas, la española (con sarmiento), la peruana y la argentina (con carbón y encina). Podemos degustar desde las mejores carnes españolas como el T-Bone o el Tomahawk, u opciones más marítimas como el exquisito calamar a la parrilla, el pulpo a la brasa o las parrilladas de frutos del mar.

En la vertiente peruana platos tan tradicionales como las patatas a la huancaína, las "causas" (limeña o de pulpo al olivo), o el obligatorio cebiche 3 ajíes (limo, rocoto y ají amarillo) dan paso a opciones tan deliciosas y contundentes como el seco de ternera, el imprescindible ají de gallina o el lomo saltado.

Para terminar, hay recetas tan tentadoras como la tradicional tarta de tres leches, la tarta de queso y maracuyá, el helado de pisco sour o la cheesecake de lúcuma.

Asimismo, cuenta con una amplia carta de cervezas, coctelería, destilados, y una cuidadísima selección de vinos que ha diseñado al efecto el reputadísimo enólogo Jesús Flores Téllez.





RESTAURANTE

QUBEK

Por David V. Castro

Qubek nace en 2022 en la Calle Moreto 7 de Madrid para hacerte sentir como en casa con una oferta gastronómica que marca la diferencia. Todo ello con una selección de los mejores productos del día.

Desde la tradicional y castiza taberna madrileña, la cafetería de especialidad hasta la coctelería de vanguardia. Qubek es un viaje al origen y al hogar a través de cada plato y cada bocado en búsqueda de lo auténtico.

En Qubek restaurante en Madrid adaptamos nuestra oferta a cualquier hora del día, tanto si buscas un almuerzo tradicional de domingo como si quieres cautivar a tus invitados antes de una reunión importante.

Desde Diplomatic World Magazine os recomendamos visitar este restaurante si queréis disfrutar de una fabulosa velada tanto en familia como con amigos.



JAMES DEAN

LA VENGANZA DE LITTLE BASTARD

Pepe Martínez.



“Vive rápido, muere joven y deja un hermoso cadáver”, una de las frases que se atribuyen al actor que conquistó la inmortalidad con solo tres películas, Al este del Edén, Gigante y Rebelde sin causa.

El 30 de septiembre de 1955, con tan solo 24 años, James Dean falleció en un accidente de automóvil convirtiéndose en un ícono para los jóvenes americanos que se veían reflejados en su particular forma de entender la vida.

Aquel caluroso día se aunaron todos los ingredientes para que el famoso, rebelde y polémico actor, nativo de la pequeña ciudad de Marion próxima al circuito de Indianápolis, pasara a la historia por su corta e intensa filmografía y por su incontenible afición por las carreras de automóviles.

Se había encargado un Lotus MKX que no terminaba de llegar para la carrera que tenía programada en Paso de Robles, California. El rodaje de Gigante había concluido y su impaciencia hizo que comprara una de las 90 unidades fabricadas del Porsche 550 Spyder, que le ofrecieron para ese tiempo de espera.

Un coche con carrocería de aluminio, 600 kilos de peso y 110 CV de potencia, que rápidamente fue bautizado con el nombre de Little Bastard dada su dificultad de pilotaje.

El accidente.

Viajaba con su amigo Bill Hickman, camino de Paso de Robles, conduciendo una ranchera que remolcaba el Porsche. A mitad de camino cambió de planes, se bajó de la ranchera y se puso al volante del 550 Spyder para llevarlo rodando hasta el circuito y continuar adaptándose a la conducción de Little Bastard.

Había recorrido apenas una decena de kilómetros cuando le paró la policía para multarle por exceso de velocidad, justo un par de horas antes del siniestro. Más adelante, en el cruce de la Ruta 41 con la 466, un estudiante, Donald Turnupseed's que conducía un Ford Custom, chocó contra el Porsche que salió disparado impactando con un poste para quedar finalmente convertido en un amasijo de metal.

Dean falleció camino del hospital, mientras su acompañante y el joven Donald apenas sufrieron heridas.

Trágico final para el mítico actor y comienzo de una leyenda que dejó a lo largo de los cinco años siguientes una estela de cadáveres y heridos hasta que la pista del pequeño bastardo se perdió misteriosamente.

La leyenda.

Un amigo de Dean, George Barris, se quedó con los restos del coche por 2.500 dólares con la intención de reconstruirlo y obtener provecho de una situación que prometía buenos beneficios. Se lo llevaron al taller, pero al bajarlo de la grúa se soltaron los enganches y el coche se deslizó violentamente partiendo las dos piernas a uno de los mecánicos.

Superado el susto, el Porsche se desguzó y se vendieron las piezas por separado. El motor a Troy McHenry, el Chasis a William Eschrid, ambos pilotos, y las ruedas a un amigo de Nueva York. Entretanto hubo un intento de robo en el taller y uno de los ladrones perdió un brazo, atrapado entre el volante y la machacada carrocería, cuando el coche se cayó de los gatos que le sustentaban.



Eschrid y McHenry participaron en una carrera, 21 octubre de 1956, con las piezas de Little Bastard en sus respectivos coches. McHenry perdió el control perdiendo la vida allí mismo, mientras que Eschrid tuvo un fortísimo accidente resultando herido de gravedad. El neoyorkino que compró las ruedas se salvó milagrosamente ya que dos de ellas le reventaron simultáneamente con el inmediato e inevitable accidente.

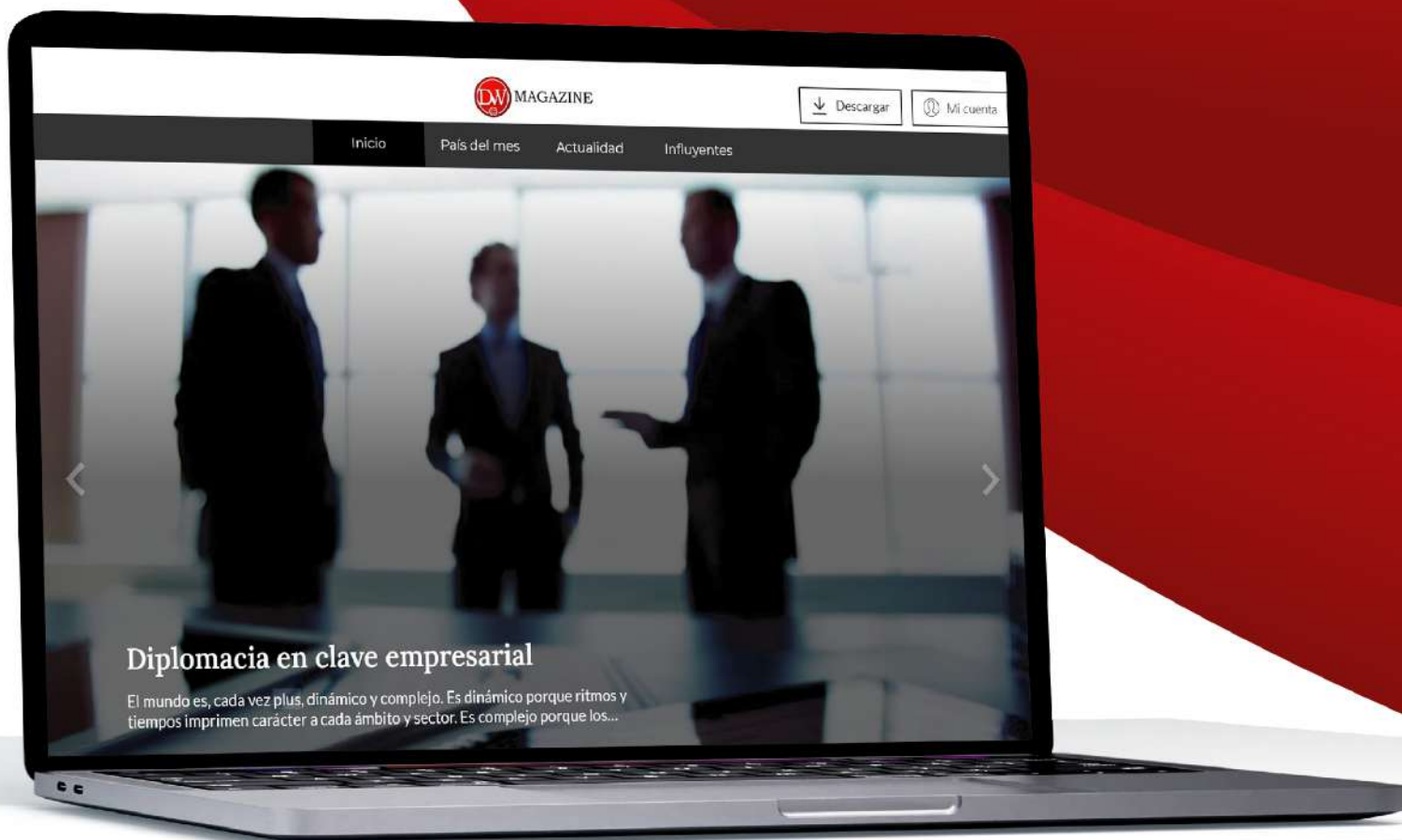
Con el resto de piezas y carrocería, Barris, reconstruyó algo parecido al original para cedérselo a la policía de tráfico de California que montaba en esas fechas una exposición ambulante sobre el riesgo de los excesos de velocidad. Antes el taller sufrió un enorme incendio en el que todos los coches de Barris se carbonizaron excepto uno, Little Bastard, que resultó intacto. Durante una de las conferencias, mientras permanecía expuesto en el Instituto de Sacramento, se desplomó de su pedestal rompiéndole la cadera a uno los estudiantes presentes en el acto.

En 1958 el camión que lo transportaba de regreso al taller se quedó sin frenos precipitándose contra los coches estacionados en un parking, en este caso no hubo víctimas pero sí considerables daños materiales.. Posteriormente, en 1959, estando expuesto en Nueva Orleans y tras un leve temblor de tierra el Porsche se autodestruyó dividiéndose en 11 piezas sin que nadie lo tocara.

Para culminar su leyenda, Little Bastard, tenía preparada una última jugareta a su propietario. Barris contrató un transporte para recuperar de nuevo los restos y llevarlos al taller, ya con idea de deshacerse definitivamente del Porsche, o lo que quedaba de él. En el camino, el Spyder, se "esfumó" sin que el conductor del camión o el propio Barris pudieran dar explicación alguna sobre donde o cuando se produjo la desaparición, el caso es que Little Bastard iba camino del desguace pero jamás llegó a su destino.

Las pistas seguidas por numerosos investigadores solo pueden fijar, sin certeza absoluta, como una de las puertas apareció en una exhibición en el Volvo Auto Museum de Illinois y posiblemente algunas piezas estén en poder de un familiar del actor que podría haberlas comprado por internet a vendedores no identificados.









VISÍTANOS EN NUESTRA WEB

WWW.DIPLOMATICWORLDMAGAZINE.COM

Y DISFRUTA DE TODO NUESTRO CONTENIDO DIGITAL



SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES:

-  Diplomatic World Magazine
-  Diplomatic World Magazine
-  @diplomaticworldspain
-  @MagazineDW



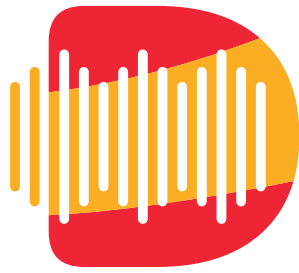
AHORA PUEDES DESCARGAR **NUESTRA APLICACION MÓVIL**

Recibe notificaciones desde tu dispositivo móvil

Guarda en favoritos el contenido que desees

DISPONIBLE YA EN





DECISIÓN RADIO

PORQUE TÚ YA HAS DECIDIDO

- LA CORUÑA 102.9
- SEVILLA 95.6
- MURCIA 106.5
- VALLADOLID 97.8
- ALICANTE 100.3
- BURGOS 89.5
- CORREDOR DE HENARES 104.7
- VALENCIA 99.5
- MÁLAGA 103.7
- MADRID 102.1
- VIGO 88.4
- ZARAGOZA 107.3
- TOLEDO 89.2
- CÓRDOBA 89.2
- CIUDAD REAL 105.5
- ASTURIAS 89.6
- GRANADA 98.8
- GUADALAJARA 90.5
- TALAVERA 99.7

CADA VEZ **MÁS** CERCA DE TI

 @decisionradio  Decisión Radio  @radiodecision

www.decisionradio.com