

**NT**

FN-7797-L  
SÀ CARNEIRO

## **MADEIRA**

Jacinto Artiles - Puerto del Carmen - Boa Vista  
Germán López - Islote de Lobos - Bujarén  
Musarañas - Alergias - Emilio Barrionuevo - Productos km 0

*¡TE QUIERO!*



*Hotel Botanico*  
& The Oriental Spa Garden



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

922 381 400 | [hotelbotanico.com](http://hotelbotanico.com)

Puerto de la Cruz | Tenerife





## NUEVAS SORPRESAS EN LORO PARQUE



Loro Parque sigue innovando en su constante compromiso con la naturaleza y el medioambiente. Pronto, muy pronto, contará con la llegada de tres jóvenes leones (un macho y dos hembras). Para su llegada, Loro Parque ha creado un impresionante recinto, en el que el Rey de los animales encontrará su nuevo hogar en Tenerife. Los jóvenes leones, de la especie Angola en peligro de extinción, pertenecen a diferentes familias y zoológicos, y serán reunidos en Loro Parque como embajadores de su especie. Seguro que estos jóvenes leones se impresionarán con su visita.

---

**Tenerife cuenta con el primer zoológico de Europa y segundo del mundo y con el mejor parque acuático del mundo.**

---



### **SIAM PARK: calidad e innovación para potenciar el destino de Canarias**

Estar en Tenerife y no visitar el nº1 de los parques acuáticos del mundo sería un gran error. En el centro de Adeje, bien conectado con los hoteles y el gran centro turístico de la isla, se encuentra este espectacular parque que cuenta con más de un millón de visitantes al año. ¿El motivo? La belleza de sus paisajes y los toboganes más impresionantes. ¿Relax o adrenalina? Tú eliges.

Además, puedes visitar los dos parques a un precio reducido, comprando tus entradas en [loroparque.com](http://loroparque.com) y [siampark.net](http://siampark.net).



# VOLAR ES MÁS FÁCIL CON NUESTRA APP

¿Sabía que puede cambiar su billete para otro vuelo desde su móvil o *tablet* aunque ya haya facturado? Es una de las muchísimas ventajas que permite la *APP* de Binter, a la que seguimos incorporando nuevas funcionalidades para mejorar y hacer cada vez más fácil su experiencia de viaje.

Este mes puede disfrutar de nuevos servicios de alerta, como el destinado a los pasajeros de vuelos interinsulares que hayan facturado equipaje, quienes al aterrizar recibirán en su dispositivo móvil información de la cinta donde lo podrán recoger. Un aviso similar se ha habilitado para los clientes en vuelos en conexión, de forma que al finalizar el primer trayecto recibirán un mensaje con los datos de la puerta de embarque del segundo vuelo.

También queremos hacer la vida más fácil a sus allegados con la nueva funcionalidad de avisos de cambio de vuelo. Este servicio permitirá al usuario de la *APP* incluir un número de móvil para informar mediante *SMS* a terceros sobre las modificaciones de un vuelo determinado.

Una buena ocasión para probar todas estas mejoras que proporciona la *APP* será la Semana Santa, periodo en el que hemos modificado la programación de vuelos para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes. Para ello, han sido reforzadas las rutas de Fuerteventura, Lanzarote, La Palma y El Hierro, de forma que se han programado 54 frecuencias adicionales con estas islas, lo que supone una oferta de 7.752 asientos extra con respecto a la programación habitual.

Y para aquellos a quienes les apetezca viajar un poco más lejos, recordamos que ofrecemos conexiones directas con destinos internacionales en Portugal y África. A finales de marzo retomaremos la ruta con Madeira con vuelos operados por Binter durante todo el año. Y también a partir de este mes se refuerzan las conexiones con Azores, con vuelos en código compartido con *SATA*, que pasan de dos a tres enlaces a la semana.

En las rutas con África también tenemos novedades. El acuerdo de código compartido recientemente cerrado entre Binter e Iberia reforzará el posicionamiento de Canarias como escala en los traslados entre Europa y África. Los destinos que ya se comercializan en código compartido son Nuackhot, Agadir, El Aaiún y Sal. Los clientes de estas rutas que vuelen en conexión pueden disfrutar de importantes ventajas, como único billete y única facturación.

Muchas gracias por elegirnos y ¡BUEN VUELO!

Juan A. Ramsden  
Coordinador General

# STAFF

## DIRECCIÓN

Juan Manuel Pardellas · @jmpardellas

## REDACCIÓN

Sylvia Madero · redaccion@barabaracomunicacion.com

## COLABORADORES EN ESTE NÚMERO

Paula Albericio, Francisco Javier Torres del Castillo, MJ Tabar, Aida Rivero, Salvador Aznar, Carlos Fuentes, David Sendra Domenech, Francisco Belín, Raquel Álvarez, Juan Álvaro, Rubén Acosta, Viviana Adonaylo, Álvaro Morales, Juan José Ramos Melo, Verónica Martín, Rebeca Martín, Esther Mendoza, Diego Ojeda, Jesús Villanueva Jiménez, José Félix Hernández, Teresa Padilla.

## DIRECCIÓN CREATIVA

great · greatttt.com

## DIRECCIÓN DE ARTE

Diego García · Mariano García

## MAQUETACIÓN

Dunia Jorge

## DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA

José Chiyah Álvarez

## FOTO DE PORTADA

Salvador Aznar

## FOTOGRAFÍAS

Mariam Hernández, Manuel Lérída, José Chiyah Álvarez, Aida Rivero, Salvador Aznar, Carlos Fuentes, Raquel Álvarez, Juan Álvaro, Rubén Acosta, Sergio Méndez, Dominic Dahncke, Viviana Adonaylo, Emilio Barrionuevo, Les Roches, Colegio Internacional Costa Adeje, Universidad Europea Canarias, The Valley Digital Business School, ECN.

## ILUSTRACIONES

Ilustre Mario, David Ferrer.

## PUBLICIDAD

publicidad@barabaracomunicacion.com · 922 897 517

## BINTER

Pedro Agustín del Castillo · *Presidente*

Rodolfo Núñez · *Vicepresidente*

Alfredo Morales · *Consejero Delegado*

Noelia Curbelo · *Relaciones Institucionales y Comunicación*

## SÍGUENOS EN LA WEBSITE Y LAS REDES

www.bintercanarias.com · Facebook · Twitter · Instagram · www.revistabinter.com

NT es una producción de BARA-BARA 3.0 SL exclusiva para BINTER. BARA-BARA 3.0 SL. Calle Puerto Escondido 5. 6º Izda. 38002. Santa Cruz de Tenerife (922 897 517). Escribenos a [buzon@barabaracomunicacion.com](mailto:buzon@barabaracomunicacion.com)

BINTER y BARA-BARA 3.0 SL no se hacen responsables de los contenidos publicitarios ni las opiniones vertidas por los colaboradores en sus artículos. Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción, edición o transmisión total o parcial por cualquier medio y en cualquier soporte, sin autorización expresa por escrito de BARA-BARA 3.0 SL.

## IMPRIME

Gráficas Sabater SL.

Con la asistencia técnica de 2informática.



En la revista NT se ha utilizado papel obtenido a partir de bosques gestionados de forma sostenible certificada.





**TRAVELLERS' CHOICE™ WINNER**

**Nº1 EUROPA 2º MUNDO**

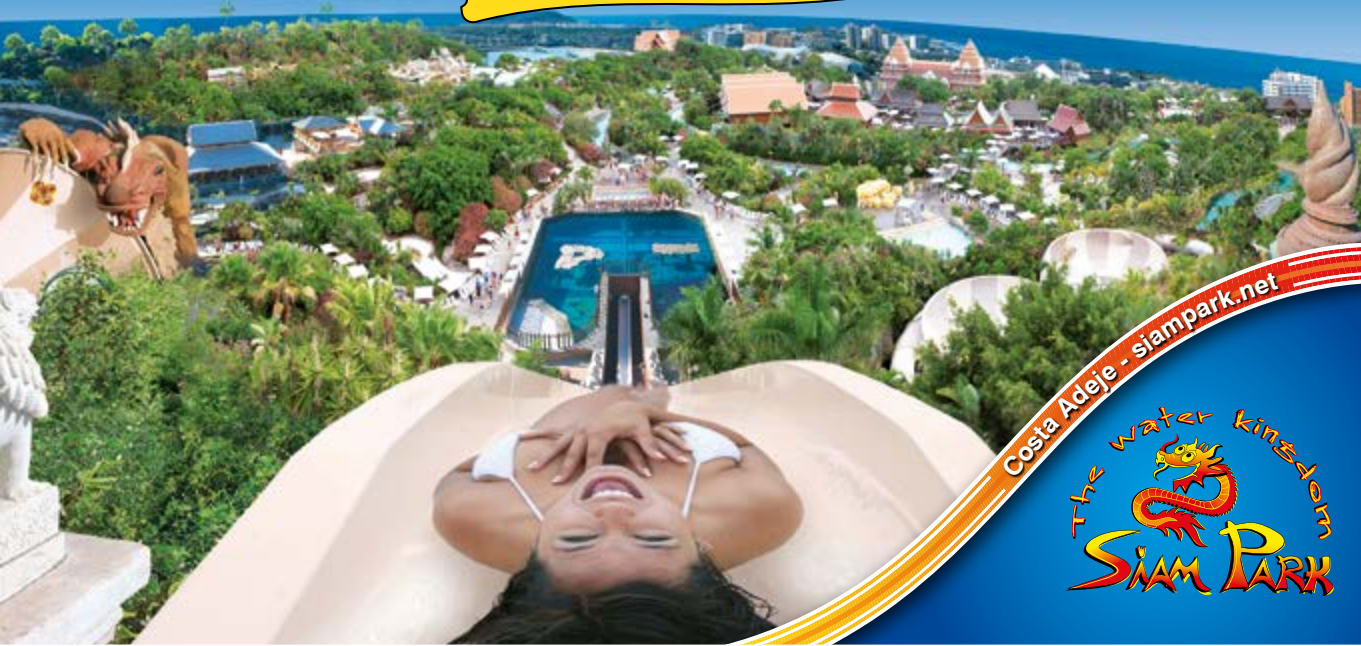


[loroparque.com](http://loroparque.com)  
Puerto de la Cruz - loroparque.com



**TWIN  
TICKET**

**PRECIO ESPECIAL  
2 Parques - 1 Ticket**



[sjampark.net](http://sjampark.net)  
Costa Adeje - sjampark.net



**TRAVELLERS' CHOICE™ WINNER**

**Nº1 MUNDO**



## MARIAM HERNÁNDEZ

Por Paula Albericio  
Fotografía cedida por Mariam Hernández

Natural de Fuerteventura, la vida de Mariam Hernández cambió el día que se apuntó a una clase de interpretación en Madrid. Y es que aunque entre sus planes de futuro no estaba ser actriz, las cosas del azar la llevaron por ahí. Hoy es uno de los rostros más populares de la televisión y el cine de nuestro país. Con talento y capacidad para desarrollar su vis cómica y sin olvidar el drama, destaca su aparición en series como *Cuestión de sexo*, *Plaza de España*, *Fenómenos*, *Gran Reserva* y *Gym Tony*. También sonará su cara a los amantes del cine por sus interpretaciones en las películas *No controles*, *Seis puntos sobre Emma* y *Vientos de La Habana*. Por supuesto, la actriz ha probado las mieles del teatro con la obra *Antígona*, *Espacio*. Amante del deporte y la vida sana, Mariam es una de las *fit girls* que más seguidores acumula en sus redes sociales (para comprobarlo no hay más que echar un vistazo a su perfil de Instagram o pasarse por el blog en el que escribe dentro de la cabecera de *Glamour España*). El deporte, su otra gran pasión junto con la interpretación, se ha convertido en una profesión más que divulga en su canal de YouTube, presentando eventos deportivos y colaborando con diferentes campañas. Próximamente estrenará *En zona hostil*.



# SUMARIO

**16**  
Jacinto Artiles  
Entrevista



**22**  
El informe del mes  
Economía



**26**  
Puerto del Carmen  
Zonas comerciales



**32**  
Madeira  
Destino internacional



**40**  
Boa Vista  
Destino internacional



**52**  
Domingo Ayala  
El rincón de...



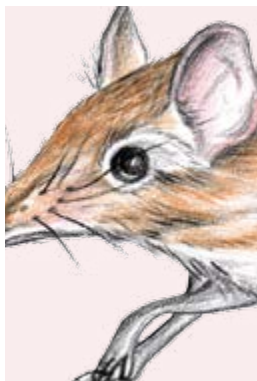
**58**  
Islote de Lobos  
Senderos



**62**  
Bujarén  
Playas



**68**  
Musarañas  
Naturaleza



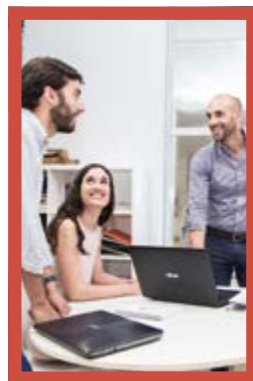
**80**  
Emilio Barrionuevo  
Cultura



**90**  
Productos km 0  
Gastronomía



**106**  
Formación  
Especial



## HARD ROCK HOTEL TENERIFE PRESENTA SUS RUTAS CHANGE THE WAY

Jeep, Europcar, GoPro y Red Bull se unen para el lanzamiento exclusivo de las rutas *Change The Way*, una experiencia única que nos desvela diferentes puntos de la isla de Tenerife al volante de un Jeep Wrangler, un reto apasionante donde la adrenalina fluye por todo el cuerpo.

La marca más aventurera se ha unido al espíritu más rockero de Hard Rock Hotel Tenerife para crear las rutas *Change The Way* con las que descubrir una isla diferente, disfrutando de las mejores vistas del océano, de los bosques de laurisilva hasta el Teide y su entorno volcánico. A través de la página web de Hard Rock Hotel Tenerife, los huéspedes del hotel y conductores de la experiencia podrán reservar su Jeep Wrangler en un solo *click*. A la entrega del coche se les



facilita un *kit* de bienvenida de las rutas que incluye una camiseta, una gorra, una nevera y un *dossier* explicativo con las rutas disponibles y mapas para hacer los itinerarios. Además, recomendaciones de lugares de parada obligatoria y restaurantes donde disfrutar de la mejor gastronomía local a lo largo de cada una de las rutas. El GPS del coche también incluye los recorridos establecidos.



informática lanzarote

TODO PARA TU OFICINA EN UN SOLO LUGAR.

PAPELERÍA · INFORMÁTICA · CONSUMIBLES · LIBRERÍA · OFIMÁTICA · MOBILIARIO



TUS PEDIDOS 900 700 800  
informaticalanzarote.com

GRAN CANARIA · FUERTEVENTURA · LANZAROTE





## UBICACIÓN PRIVILEGIADA EN LAS PALMAS DE GRAN CANARIA



En un emplazamiento extraordinario, junto a Mesa y López y con todos los servicios a tu alcance, edificio de obra nueva con viviendas de 2 y 3 dormitorios, locales comerciales y plazas de aparcamiento a estrenar. Con un diseño innovador, amplias estancias, calidad de materiales y cuidado en sus acabados, edificio en construcción con entrega prevista en verano 2018. Más de 45 años promoviendo Canarias. T. 629 454 502 · [www.solinca.com](http://www.solinca.com)

## ALOITO, LA DIVERTIDA MASCOTA DE ALOE PLUS LANZAROTE



Aloito es la divertida mascota de Aloe Plus Lanzarote, creada a partir de una planta de aloe vera cultivada en una de las fincas ecológicas de Lanzarote. Aloito será el nuevo embajador de Aloe Plus para dar a conocer, a través de las redes sociales, los consejos sobre el uso, las propiedades y los beneficios de esta planta milagrosa. Una mascota que estamos convencidos hará las delicias de grandes y pequeños. ¡Bienvenido Aloíto! [www.aloepluslanzarote.es](http://www.aloepluslanzarote.es)

## LA DOCTORA BONOME, PONENTE EN EL XXXII CONGRESO NACIONAL DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MEDICINA ESTÉTICA, SEME

El Palacio de Congreso de Málaga acogió el *XXXII Congreso Nacional de la Sociedad Española de Medicina Estética, SEME*. Un encuentro en el que se dan cita para compartir conocimientos los médicos más prestigiosos de medicina estética de nuestro país.

La Dra. Elizabeth García Bonome impartió una conferencia sobre el abordaje de la incontinencia urinaria en la mujer y la atrofia vaginal con láser sin cirugía; en la que se expuso la evolución de los cientos de casos tratados en los últimos años en Clínica BONOME.

Este centro fue pionero en Canarias, desde 2013, en el uso de esta tecnología y una de las primeras clínicas en España y Europa en este tratamiento. Una



apuesta fiel a su filosofía de formación continuada y estar siempre a la vanguardia en el sector.

**Clínica Bonome T. 922 282 162**  
**@ClinicaBONOME / @DraBONOME**

## UNA CALLE DE LA LAGUNA PARA JOSÉ LUIS REINA



Fotografía Manuel Lérica

La Laguna ha distinguido a José Luis Reina Delgado en homenaje y reconocimiento a los méritos y labor desarrollada por este ilustre lagunero de adopción en beneficio de este municipio, ha informado *El Día*. Quien fuera concejal en el Ayuntamiento de Aguerre en la legislatura

1983- 1987 y director de comunicación y relaciones institucionales de Binter, fue distinguido con la rotulación de una vía que lleva su nombre. Concretamente se trata de la vía transversal del Camino El Vallado, paralela a la calle Marcerol, en la zona de Los Rodeos.

56

VIVIENDAS DE LUJO en Las Palmas de G.C.

Calle FERNANDO GUARTEME, esquina FRANCHY ROCA



Promueve:

ARENALES DE LAS PALMAS, S.L. a través de su filial GUARTEME REAL ESTATE, S.L.

OBRA FINANCIADA POR:

**B Sabadell**  
Estar donde estés.

928 273 518  
[www.guartemerealestate.es](http://www.guartemerealestate.es)





## GANA FORMÁNDOTE EN HECANSA



Si eres candidato te beneficias de una formación gratuita de 1060 horas y aprendizaje real junto a profesionales del sector turístico. Contrato con remuneración y certificados para servicio bar-cafetería y restaurante. Si eres empresa puedes seleccionar al candidato y suscribir un contrato para la formación y el aprendizaje bonificado al 100%. Hecansa ofrece atención personalizada a las empresas.

## RECUPERA TU DINERO EN GASTOSHIPOTECAS.COM



¿Tienes una hipoteca en España y has pagado al banco gastos que no te corresponden? Gastoshipotecas.com realiza un estudio gratuito de tu contrato y pone en marcha las medidas convenientes para reclamar y recuperar tu dinero de forma fácil, rápida y segura. Servicio 100% *online*, libre de comisiones y con presupuesto fijo sin sorpresas ni gastos añadidos. Hablamos inglés y alemán. Llama al 822 700 211 o entra en [www.gastoshipotecas.com](http://www.gastoshipotecas.com) y regístrate.

## El chef ejecutivo JOSÉ ROJANO se une a la experiencia



**JARDÍN DE LA MARQUESA**  
Ctra. Arucas - Bañaderos Km. 0,5  
928 31 17 73  
[www.jardindelamarquesa.com](http://www.jardindelamarquesa.com)  
[eventos@jardindelamarquesa.com](mailto:eventos@jardindelamarquesa.com)



**HACIENDA DEL BUEN SUCESO**  
Ctra. Arucas - Bañaderos Km. 1  
928 62 29 45  
[www.haciendabuensuceso.com](http://www.haciendabuensuceso.com)  
[eventos@jardindelamarquesa.com](mailto:eventos@jardindelamarquesa.com)

## IBEROSTAR ABRE SU NUEVO TODO INCLUIDO EN MARRAKECH



La cadena Iberostar Hotels & Resorts ha abierto su nuevo hotel todo incluido de cuatro estrellas en Marruecos, el Iberostar Club Palmeraie Marrakech, un establecimiento renovado con vistas a la cordillera del Atlas. Además, se encuentra a 15 minutos del barrio de la Medina, informa [tourinews.es](http://tourinews.es).

El nuevo hotel, que cuenta con 318 habitaciones, tres piscinas y un Spa Sensations, está enclavado en un palmar que abarca un área de 11 hectáreas. Además, contará con el Oasis, un *buffet* con comida internacional y marroquí; el restaurante a la carta Jawhara; y un *food-truck* junto a la piscina.

# ATEFUER



**PLADUR**<sup>®</sup>  
uralita

**MATERIALES PARA**  
**AISLAMIENTOS TERMO-ACÚSTICOS**  
**FALSOS TECHOS - ESCAYOLA**  
**PROTECCIÓN IGNÍFUGA**  
**CONSTRUCCIÓN SECA**

[www.atefuer.com](http://www.atefuer.com)

**900 100 545**



# 50 AÑOS DE EXPERIENCIA EN RENOVACIÓN

Pavimentos Cerámicas Sanitarios Cocinas Construcción



Las Palmas de Gran Canaria. C/Diego Vega Sarmiento,53/ Polígono Industrial Miller Bajo.  
Web [www.aguiar.es](http://www.aguiar.es) Correo [aguiar@aguiar.es](mailto:aguiar@aguiar.es) Teléfono **928427870**



Por Juan Manuel Pardellas  
Ilustración por David Ferrer

# “LA CLAVE DE UN BUEN DIRECTIVO ESTÁ EN SU CAPACIDAD PARA DESARROLLAR A SUS COLABORADORES”

“Los jóvenes no trabajarán en varias empresas en su carrera profesional; deberán desarrollar más de una profesión en su vida y demostrar que su capacidad de iniciativa tendrá siempre un papel decisivo”. Al menos es la opinión de Jacinto Artilles Ramírez, reputado economista y auditor, referente en la formación de altos ejecutivos y directivos y actualmente vicepresidente ejecutivo de la Fundación Universidad Internacional de Canarias. Su visión de lo que deben ser estas islas no ofrece discusión: “Lo que Singapur ha sido para Asia, Canarias debe ser para África; solo nos falta asumir con responsabilidad esa capitalidad que nos corresponde.”

**Con la actual avalancha de ofertas para aprender y formarnos, ¿cómo saber que estamos eligiendo correctamente aquello que más necesitamos y que nos va a resultar más útil en cada momento de nuestra vida profesional?**

La pista más segura para decidir es identificar la propuesta formativa que se demuestre como singular y dirigida a las propias necesidades. Hay que huir de las ofertas genéricas, todas ellas similares y que aportan poco o ningún valor.

**Para nuestro éxito profesional, ¿en qué lugar sitúa el aprendizaje y dominio de una, dos o tres lenguas? ¿Cuál sería el nivel óptimo?**

El aprendizaje, que ha de ser continuado, juega un papel determinante en el crecimiento profesional. Sin él, solo se retrocede. No existe por tanto un nivel óptimo en los conocimientos (ni técnicos, ni de idiomas) al que se haya de llegar. Sino la obligación de mantener siempre el esfuerzo por mejorar.

**Usted defiende que es tan importante estar muy bien formado como ser una persona honesta y generosa. ¿Por qué insiste en ello?**

Porque la base de las relaciones humanas, también en el mundo empresarial, es la confianza, que hay que ganársela cada día y en cada circunstancia. Es laborioso conseguirla y muy fácil de perder. Y esa confianza es el resultado de adquirir y cultivar diariamente unos principios y valores que han de formar parte de ese proceso de desarrollo personal continuado. De ahí la singularidad de todos nuestros programas, que se caracterizan por la transmisión de esos principios.

**A nuestros lectores más jóvenes o a sus hijos, ¿qué consejos les daría sobre cómo enfocar su futuro profesional desde aquí, en Canarias?**

Que adopten una actitud activa, que pregunten, que investiguen sobre los sectores más pujantes, con más futuro. Que se dejen asesorar y que sean flexibles. Ya no es que trabajarán en varias empresas en su carrera profesional, es que deberán desarrollar más de una profesión en su vida y demostrar su capacidad de iniciativa. Eso tendrá siempre un papel decisivo.

***"La clave de un buen directivo está en su capacidad para desarrollar a sus colaboradores."***

**Usted es formador de directivos, ¿cuáles son las claves de uno bueno?**

La clave está en su capacidad para desarrollar a sus colaboradores. Su propio desempeño depende de la capacidad de su equipo para obtener resultados. Si

no fuera capaz de desarrollarles, no sería eficaz ni se podrá confiar en él para promoverle a responsabilidades superiores.

***"Los empresarios sabemos que lo de menos es acertar con las previsiones, sino ser capaz de estar alerta"***

**No puedo resistirme a preguntarle por su previsión económica para este año en Canarias con el Brexit, Trump, elecciones en Francia y Alemania y el crecimiento de África...**

Los empresarios sabemos que lo de menos es acertar con las previsiones, sino ser capaz de estar alerta, responder a los cambios de manera ágil, con ánimo emprendedor para aprovechar las oportunidades. La única previsión acertada es que todo será más incierto y volátil y que sorpresas como las que hemos recibido en los últimos meses se seguirán produciendo.

**Y sobre África, ¿qué papel juega Canarias y cuáles son sus oportunidades?**

Su papel, más allá del tópico, dependerá de hacer operativo lo que por su situación y desarrollo le corresponde. Es lo que yo denomino ser capital del Atlántico Medio. Lo que Singapur ha sido para Asia, Canarias debe ser para África o, cuanto menos, para el África Occidental.

Nadie puede disputarnos la realidad de ser un enclave plenamente europeo en el continente africano, referente estratégico y económico en servicios financieros, turísticos, de atención sanitaria, de ingeniería y tecnológicos. Solo nos falta asumir con responsabilidad esa capitalidad que nos corresponde.



# La manera más cómoda de acceder a tu seguro

El tiempo y la tranquilidad son dos valores de gran importancia para todos. Por este motivo, **Mutua Tinerfeña** te ofrece los mejores seguros a un solo *click* para su contratación y gestión.

Hazte cliente y desde tu móvil podrás actualizar tus datos, pagar tus recibos, declarar un accidente y hacer su seguimiento de la manera más sencilla.

**Mutua Tinerfeña**, confianza mutua.



**Mutua Tinerfeña**  
SEGUROS

[www.mutuatfe.es](http://www.mutuatfe.es)



# UNIVERSIDAD FERNANDO PESSOA CANARIAS APUESTA POR LA EXTENSIÓN UNIVERSITARIA EN ODONTOLOGÍA



El próximo mes de mayo comenzará el *Título de Experto Universitario en Rehabilitación Implantológica* basada en la filosofía ITI/Straumann impartido en la Universidad Fernando Pessoa Canarias. Esta titulación, novedosa en el Archipiélago ofrece a los que ejercen la profesión de dentista, la posibilidad de dar a sus pacientes tratamientos de alta calidad en rehabilitación implantológica. Esta titulación universitaria posee el sello ITI (*International Team for Implantology*), que la acredita como formación de calidad en este ámbito.

La modalidad de los estudios será semipresencial y sus contenidos se reparten en 6 módulos (6 meses), cada uno de los módulos se compone de un viernes y un sábado al mes. Se imparten los siguientes contenidos: Diagnóstico clínico en implantología, Cirugía implantológica I (cirugía básica y fresado), Prótesis implantológica I (selección de pilares sobre implantes, Impresiones y provisionalización), Cirugía implantológica II (injertos y elevaciones sinusales), Prótesis implantológica II (rehabilitaciones complejas e importancia del laboratorio) y Técnicas especiales en implantología.

Con este curso se pretende:

Proporcionar un conocimiento experto de la cirugía implantológica y rehabilitación oral sobre implantes.

Capacitar al odontólogo en la planificación, diseño y ejecución del tratamiento con implantes dentales.

Dar un conocimiento profundo de los fundamentos y procedimientos clínicos del



tratamiento quirúrgico y rehabilitador con implantes en el sistema Straumann.

Fomentar una práctica de la Cirugía Implantológica y de la Rehabilitación Oral sobre Implantes fundamentada en la evidencia científica disminuyendo la variabilidad clínica.

Dar las pautas, teóricas y clínicas, para incorporar estos procedimientos en el ejercicio clínico habitual de los participantes.

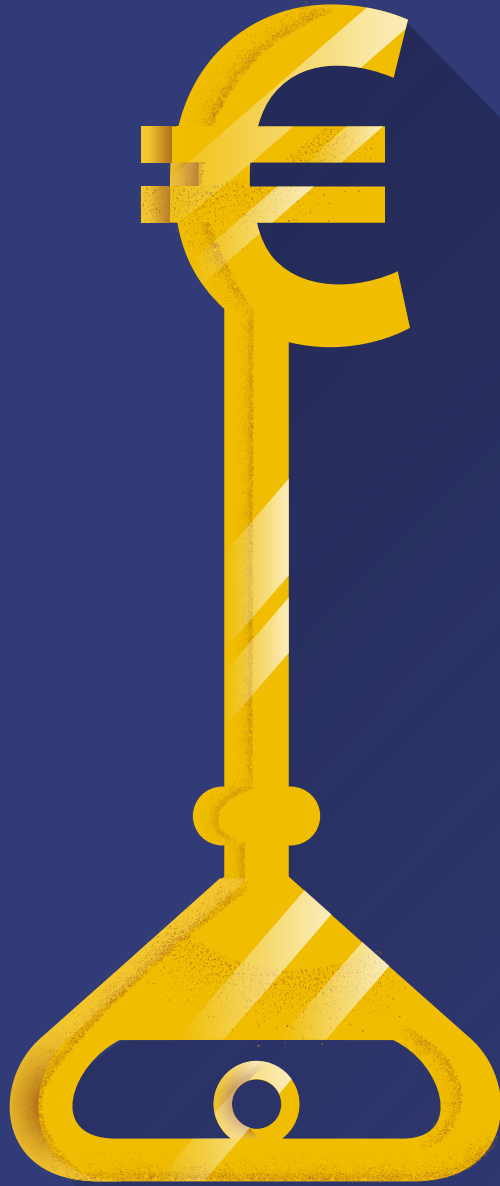
Para más información:

T. 928 333 848

[informacion@ufpcanarias.es](mailto:informacion@ufpcanarias.es)

[www.ufpcanarias.es](http://www.ufpcanarias.es)





Por *Francisco Javier Torres del Castillo* (\*)  
Ilustración por *Ilustre Mario*

# LA SOLUCIÓN SE LLAMA EURO

**Desencanto es la pérdida de la esperanza o la ilusión, especialmente por conseguir una cosa que se desea o al saber que algo o alguien no es como se creía. Desencanto es la palabra que podríamos utilizar para sintetizar la situación y las perspectivas de nuestra moneda y las de las instituciones que la rodean.**

(\*) *Director regional de Renta 4*

Me sorprendió saber que también así se consideró a la época barroca, allá por el siglo XVII. Tiempos de un desencanto generalizado, cocinados por el fracaso del sistema y el pesimismo de su gente. Situaciones que nos llaman a la puerta, despertando nuestra atención por esa actual similitud. Aquel fue un periodo caracterizado por fuertes disputas religiosas entre países católicos y protestantes, así como marcadas diferencias políticas entre los estados absolutistas y los parlamentarios. Eran tiempos de penuria económica, como también lo han sido estos últimos años en España y también en Europa.

-

### ***Son tiempos convulsos para la Unión Europea, pero también tiempos de oportunidades***

-

Coincidencias que sin embargo me atrevo a romper, parecidos que, tal vez, solo son el azar del tiempo. Pues mientras en el Barroco ese desencanto, esa incertidumbre se traducían en pesimismo, estos días son bien distintos, sorprendentemente diferentes. A la exponencial incertidumbre le acompaña el suave murmullo de un viejo cantar, de una cierta alegría. Es una paradójica situación encontrar de la mano al optimismo y a la incertidumbre juntos en un mundo absurdo o genial donde utilizamos palabras viejas para explicar cosas nuevas. Nuevas visiones de un mundo claramente imperfecto. Raro es ver un trébol de cuatro hojas, extraño es ver un aumento de los miedos y acompañarse con la capa roja de la alegría.

Así es, casi mágico. Son numerosos los riesgos de corte político que amenazan con la desintegración y el desmoronamiento de la Unión Europea. El mundo también navega en aguas turbias... sin embargo, los mercados y las bolsas,

aunque discretamente bailan, se divierten y algunos incluso coquetean de una forma más sonora. Es la euforia de sus máximos históricos.

La muy probable salida del Reino Unido, el rescate de la banca italiana y los tipos cero nos acompañaron el pasado año y tal vez lo hagan nuevamente. El ascenso de los partidos anti europeístas está haciendo temblar nuestros cimientos. La integración amenaza con sucumbir ante los nacionalismos y la voluntad europeísta cotiza a la baja. La Unión parece encontrarse en un oscuro túnel, donde el final parece claro: refundarse, como se refundó el mercado monetario.

Todas ellas son complicadas circunstancias, tristes melodías que no invitarían al optimismo. A nivel económico se perciben avances importantes en materia de empleo y recuperación económica, incluso la propia resolución de la crisis griega es un brindis al futuro. Sin embargo, tenemos una Europa en fuera de juego, anestesiada bajo los efectos de su política monetaria, enferma, anoréxica frente a Estados Unidos, Rusia y China.

Son tiempos convulsos para la Unión Europea, pero también tiempos de oportunidades. Primero fue la integración monetaria, ahora está la fiscal y todas deben llevar hacia la política. El euro no solo necesita más Europa sino mejor Europa.

Sin embargo, pese al desencanto que existe en Europa, el euro sigue siendo la solución y nuestros gobiernos tienen la responsabilidad de dar con la combinación acertada de políticas monetarias y fiscales y, sobre todo, de reformas estructurales. Falta integración financiera en la Unión Europea, pero Estados Unidos tardó 150 años en convertirse en un mercado único y Europa apenas lleva 18 años. Necesitamos más Europa y el euro es la solución.



# “ES COMO SI NUNCA HUBIERA TENIDO MIOPIA”



Libérate de tus gafas, descubre las lentes ICL  
[www.descubreicl.es](http://www.descubreicl.es)

Daniel Gómez Portet es uno de los miles de españoles que ya lo han probado: corrigió sus problemas de visión con las Lentes ICL. Una sencilla e indolora intervención de 7 minutos por cada ojo para implantar una lente intraocular que ofrece la mejor calidad visual. Además, es reversible. De hecho, esa característica le convenció para “liberarse de sus gafas”.

## ¿Por qué la reversibilidad fue clave?

Mi madre se operó hace años y ahora vuelve a tener algo de miopía. Cuando descubrí que había unas lentes en el mercado que se podían reemplazar si te subía la graduación u ocurría cualquier otro problema pensé ¡esto es lo que buscaba!

## ¿No había oído hablar de las Lentes ICL?

¡No! Me quedé muy sorprendido al saber que llevan más de 20 años implantándose y que los especialistas de España



Daniel Gómez Portet. Periodista.

son referentes mundiales. Tampoco sabía que era la opción que conlleva menos riesgos, que no daña la córnea, que corrige altas graduaciones...

## ¿Y cómo fue la intervención?

Muy rápida. Ni te das cuenta. ¡Vi bien nada más levantarme en el quirófano! De hecho, no recuerdo haber visto tan bien en toda mi vida. Hoy es como si nunca hubiera llevado ni gafas ni lentillas.

Por MJ Tabar  
Fotografías por José Chiyah Álvarez

# LA AVENIDA DE LAS PLAYAS (Y DE LAS COMPRAS INTERCULTURALES)



Arteguise

**Pisar Puerto del Carmen significa entrar en un perpetuo estado vacacional: veintidós envidiables grados durante el invierno europeo, efluvios de parrillas y bronceadores, siete kilómetros de costa (urbanizada por encima de sus posibilidades) y una avenida marítima que desde 1967 se ha ido jalonando de bazares, franquicias... y tiendas que quieren marcar la diferencia.**

**Poco antes de alcanzar las escalerillas de piedra que descienden hasta la recoleta playa de El Barranquillo, los ojos se paran en una tiendita que declara sus intenciones con un banco de trencadís multicolor. Se llama La Fantasía y abrió sus puertas en los años 80 del pasado siglo. Aquí encontramos postales *naïf* de Lanzarote firmadas por la acuarelista Marta Orozco, jabones naturales, pendientes de cuero y metal hechos por una artesana local, joyas de aluminio diseñadas por Oana Millet, carteras de piel Belmonte (ilustradas y pintadas a mano) y relojes solares manufacturados en el taller medieval Falguera, de Girona.**



La Fantasia



Joyería Mayca



Dolomiti



Namu



Bookswop



Chevere



Chup Chup



El local contiguo es un clásico: la heladería Dolomiti, un balcón al mar que ha sido testigo de noviazgos residentes y de momentos de relax vacacional.

En el señero negocio de Livio triunfa el helado de yogur, maracuyá y mango elaborado por Camilo Fernández. “El de fresa está hecho con fruta natural cultivada en Lanzarote”, apunta la encargada, Laura Castellano. La masa de los gofres es casera y la raíz italiana también se saborea en sus sándwiches de *coppa* (salami de cerdo) y *bresaola* (embutido de ternera curada) o en la *piadina* (un semiburrito típico de la Romagna). El de aguacate con rulo de cabra y miel suele ser una apuesta ganadora.

Si caminamos hacia el Puerto de la Tiñosa, nombre original de este antiguo pueblo de pescadores que en 2016 visitó cerca de un millón de turistas, veremos la única *concept store* de la zona. Namu abrió el año pasado en un local diseñado por Francis Comas, con una atmósfera de serenidad, armonía y colores suaves. A esta *boutique* no se entra a comprar, “se viene a vivir una experiencia”, explica Namu Aswani. Aquí se pueden adquirir zapatos de Pura López, ropa de Fred Perry, unas gafas Carrighan o perfumes Eight & Bob: una moda atemporal que transmite un estilo de vida.

La juguetería didáctica Chup Chup ofrece un asesoramiento tan completo como su catálogo. Tienen juguetes de madera ilustrados de Djeco que ayudan a que los niños den sus primeros pasos, se mantengan erguidos y fortalezcan sus extremidades; venden plastilina inteligente, mapas imantados de Janod, réplicas de metal de Siku, pinturas antialérgicas y ergonómicas, muñecas Llorens, ropa de Boboli o Tuc Tuc, y maquillaje sin parabenos perfecto para carnaval.

En Mayca, el joyero Fabián Peláez, formado en el consorcio escuela de joyería de Córdoba, diseña piezas únicas. Un ejemplo: una tortuga con un zafiro de cinco quilates que él mismo recorta y engasta. Los peculiares diamantes *fancy* (de colores, según su proporción de cobre, plomo u otros elementos) son los más vendidos.

En Chévere trabajan la plata, las piedras semipreciosas y la lava, que pulen para evitar roces en la piel. Una de sus últimas creaciones son iconos de la Isla (cangrejos, palmeras, cactus, lagartos) hechos con cristales Swarovski. Colgantes con minerales naturales y artesanía contemporánea es lo que encontraremos en Arteguise. “Vendemos representaciones de la esencia de Lanzarote —explica Adriana Cejas— La olivina la traemos de Egipto porque aquí no se puede coger; la protección de la Isla es el legado que nos dejó César Manrique”.

-

**Adriana Cejas:**

***“Vendemos representaciones de la esencia de Lanzarote. La olivina la traemos de Egipto porque aquí no se puede coger; la protección de la Isla es el legado que nos dejó César Manrique”***

-

Las compras pueden acabar con una pinta de Guinness en un pub o con un coctel en La Ola, un lugar para entregarse al hedonismo *chill out*, preferentemente con un libro.

La única librería que encontraremos aquí es Bookswop, que vende *best sellers* ingleses de segunda mano.

# Dihova

Distribuciones Hoteleras Valido



Especialistas en mobiliario  
de diseño para la hostelería

Calle San Salvador s/n  
35109 El Tablero MASPALOMAS 928 140 292

dihova.es



Entra en nuestra web y conoce nuestro catálogo





Café La Ola



# SPRING IS COMING

Por Aida Rivero @candyperfumeworld

Ya estamos preparados para darle la bienvenida a la primavera, que viene cargada con sus colores y alegría. Te proponemos para esta época del año unos accesorios tan originales como las postales de Pantone, los reyes del color, o la cámara instantánea de Fujifilm para que captures tus mejores momentos además de los exclusivos diseños #madeinCanarias de Campodefresas, una ilustradora que ha sabido extrapolar sus dibujos al mundo de la moda y la papelería. Todos sus artículos son fabricados artesanalmente y usando materiales respetuosos con el medio ambiente.



**Cuadernos y camiseta - Campodefresas**  
**Gafas de sol - Wolfnoir · Brillo de labios - Balmi**  
**Cámara - Instax mini 8 Fujifilm · Postales - Pantone 100 Postcards**

Por Salvador Aznar

# MI REENCUENTRO CON CHURCHILL EN MADEIRA

Empecé con una ruta por las levadas, unos peculiares senderos que evolucionan sobre los canales de riego que rodean la Isla. Estos senderos han llegado a convertirse en una de las más populares ofertas de turismo activo que ofrece Madeira. Donde además de bellos paisajes e historias curiosas, el viajero puede disfrutar de excitantes actividades tales como parapente, *mountain bike*, submarinismo o montañismo, entre otras. En mis primeros recorridos por la costa e interior de la Isla no dejaba de maravillarme con la limpia belleza de sus paisajes, el tipismo de sus pueblos y el hospitalario carácter de sus habitantes. Sin olvidarme por supuesto, de su rica gastronomía y de sus exquisitos y reconocidos vinos.

Mi sorpresa y fascinación crecían a medida que recorría las poblaciones y parajes de la Isla. Funchal, Monte, Pico de Areiro, Santana y sus famosas casas con tejados de paja, Porto Moniz, Seixal, Porto da Cruz, todos ellos lugares de singular belleza y fascinación que ningún viajero debería dejar de visitar.

Pero de manera especial, el pequeño y apacible pueblo de pescadores conocido como Cámara de Lobos, emplazado en la costa suroeste bajo la atenta mirada del Cabo Girao, el acantilado más alto de la Isla, acabó llevándose gran parte de mi atención.







Con la cámara lista sobre el trípode y buscando los mejores encuadres para la toma, allí estaba yo, en el segundo día de mi periplo fotográfico, emplazado en un estratégico y elevado rincón a la entrada del pueblo desde el que se dominaba el puerto y parte de la bahía. Mientras busco los mejores ángulos para la toma descubro en un rincón de mi puesto de observación una placa que me hace saber que Sir Winston Churchill se instaló en ese mismo lugar con su caballete y lienzos para inmortalizar el paisaje de este pintoresco pueblo durante su visita a Madeira en enero de 1950.

Gratamente sorprendido al comprobar que había coincidido en la elección del punto de observación con tan ilustre personaje, recordé que con anterioridad ya había encontrado la huella de Churchill en mi viaje a la ciudad de Marrakech, donde desde 1935 el célebre político británico solía acudir para pasar largas temporadas y, de paso, plasmar en sus lienzos algunos de los exóticos paisajes de la zona, desde la terraza de su *suite* en el Hotel La Mamounia.

Para la mayoría de la gente, la imagen de Churchill está relacionada con la de un personaje regordete, vestido con chaleco y pajarita que fumaba grandes puros, pero este aristócrata nacido en 1874 también fue un joven inquieto que antes de conquistar la inmortalidad como político ejerció como soldado, historiador, biógrafo, corresponsal de guerra, orador, novelista, aviador y pintor entre otras aptitudes.

-

***Para la mayoría de la gente,  
la imagen de Churchill está  
relacionada con la de un personaje  
regordete, vestido con chaleco  
y pajarita que fumaba  
grandes puros***

-

Tras este anecdótico y reflexivo encuentro con tan insigne personaje, decidí seguir visitando el pintoresco pueblo de Cámara de Lobos, que debe su nombre a la cantidad de lobos marinos que los



descubridores Joao Goncalves Zarco y Tristao Vaz Teixeira encontraron en sus costas cuando en el año 1430 establecieron allí el primer asentamiento humano de la Isla.

Después de un paseo tranquilo por sus calles y plazas, ascendiendo hasta los barrios altos o recorriendo la playa del puerto donde el pescado se secaba al sol tendido en las cubiertas de las grandes barcazas, se hacía imprescindible una ascensión hasta el Cabo Girao, donde un moderno mirador con suelos de cristal, instalado en lo más alto del acantilado, ofrece al visitante un estratégico punto desde el que se pueden disfrutar impresionantes perspectivas de la zona. El camino se me hizo más largo de lo esperado porque en cada curva surgían nuevas e impresionantes vistas del pintoresco pueblo que reclamaban mi interés fotográfico.

El deseo de capturar una imagen del lugar cuando comienzan a encenderse las primeras luces artificiales y mientras el cielo todavía permanece con oscuros

tonos azules, en lo que defino como la hora mágica, me hizo retornar hasta el emplazamiento que en la mañana había compartido con el espíritu de Churchill. Terminada la sesión de fotos, me obsequié con un merecido banquete gastronómico en el que no podían faltar las lapas y el pescado, regados con un buen caldo de la Isla y como postre un exquisito vino dulce, ese que tanto gustaba al ilustre político inglés.

Salud, *saúde*, Mr. Churchill... ¿O mejor debería decir *cheers*?

---

## MADEIRA

*Vuele desde 3.400 puntos y  
sume hasta 340 puntos por trayecto.*

Consulte condiciones en [bintermas.com](http://bintermas.com)  
Solicite un folleto a nuestros tripulantes de cabina de pasajeros o regístrese en [bintermas.com](http://bintermas.com) y comience a acumular puntos en sus vuelos con Binter y en más de 30 empresas asociadas al programa.

**BinterMás**

---

### CÓMO LLEGAR

Binter vuela directo desde Gran Canaria (1:20 h.) miércoles y domingos hasta el 26 de marzo, jueves y domingos a partir del 30 de marzo y todos los días en verano (a partir de julio) con conexiones desde todas las Islas.

El aeropuerto de Madeira está a 16 kms. de Funchal.

Un taxi son unos 25 €, lo ideal es alquilar un coche, la mejor forma de recorrer la Isla.

### DÓNDE ALOJARSE

Descubre los alojamientos singulares de Madeira, las quintas, hoteles con encanto en mansiones señoriales de bellísimos jardines que cuentan con excelentes restaurantes.

**Quinta da Bela Vista 5\***. Esencia de la tradición y elegancia de las quintas de Madeira con espectaculares vistas a

Funchal, ¡un lugar ideal para descansar!

**Casa Velha do Palheiro 5\***. Un lugar único en una de las propiedades más bellas de la Isla. Famosa por su jardines, campo de golf, SPA y casa de té.

**Pestana Casino Park Ocean & Spa Hotel 5\***. Céntrico y renovado, con magníficas vistas a la bahía de Funchal.

**Pestana Village Garden Resort 4\***. Disfruta de una estancia en medio de la naturaleza y con acceso rápido al lado más urbano y ciudadano de Funchal.

Estas y otras ofertas con la mejor relación calidad/precio en [Canariasviaja.com](http://Canariasviaja.com)



### QUÉ COMER

En Madeira se como increíblemente bien y sobre todo hay que disfrutar de los pescados frescos, el atún y el pez espada.

**Cantinho dos Amigos**. Rua dos Murcas 84, Funchal. En la zona peatonal, agradable terraza y pescado fresquísimo.

**Armazem do Sal o Restaurante do Forte**, dos lugares con encanto para cenar en Funchal.

**Restaurante Quinta do Furão** en Santana. Espectacular terraza con vistas a los acantilados ideal para un almuerzo.

[www.quintadofurao.com](http://www.quintadofurao.com)

### NO TE PUEDES PERDER

**Pico do Arieiro**: las vistas más impresionantes de la isla de Madeira.

**Teleférico de Funchal**: visita a Monte y bajar las colinas con los *carreiros* en lo famosos carros de mimbre.

**Cabo Girao**: un mirador que te quitará el aliento de camino hacia el sur de la Isla.

**Santana** y sus casitas típicas, zona rural de gran belleza paisajística.

Más información

[www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com), [www.viajerosyaventureros.com](http://www.viajerosyaventureros.com) y [www.canariasviaja.com](http://www.canariasviaja.com)



Escapadas primavera

# Madeira y Azores

## Escápate a las islas portuguesas

Y disfruta en los hoteles más singulares!

**¡Promoción especial Madeira!**

Compra hasta el 15 de marzo y viaja del 30/03 al 30/06/17



5\* renovado y céntrico...  
con vistas a la bahía

### Madeira

Desde Gran Canaria  
**Pestana Casino Park Ocean  
& Spa Hotel 5\***  
4 días / 3 noches  
Clásica Vista Jardín  
Alojamiento y desayuno

Precio del 01 al 04/06/2017

Desde **344€**  
por persona

Vuelo + Hotel 5\*  
4 días

**¡Niños gratis!**

### Azores

Desde Gran Canaria  
**Hotel Terra Nostra Garden 4\***  
4 días / 3 noches  
Doble Cosy Art Deco  
Alojamiento y desayuno

Precio del 01 al 04/04/2017

¡Una experiencia única!



De estilo Art Deco en 12 hectáreas de  
jardín botánico y con una laguna de  
aguas termales...

Desde **446€**  
por persona

Vuelo + Hotel 4\*  
4 días

Ofrecido por: canariasmiaja - Agencia de viajes IAV-0000094, 2/3 Calle El Pilar 28 - Local A - Entresuelo 38002 - S/C de Tenerife

Piscinas naturales



Madeira

Paisajes



Madeira

Mercado dos Lavradores



Madeira

Vila Franca do Campo



Azores

Lagoa das Sete Cidades



Azores

Campos de Té



Azores

Precios de referencia en base a ocupación doble, régimen y fechas indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas online.

Vuela con:

**Binter**

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

**canariasviaja.com**

Y en tu agencia de viajes

@canariasviaja /canariasviaja blog.canariasviaja.com



Por Carlos Fuentes

# ARGÁN, EL ACEITE DE LAS MIL MARAVILLAS

Su madera sirve de leña y sus hojas alimentan al ganado cuando la sequía aprieta, pero el argán es famoso por el aceite de sus frutos. De color marrón, similar al de avellanas, sus semillas se muelen en Marruecos para combatir dolores e irritaciones de la piel. Se utiliza desde el siglo XII antes de Cristo y ya en 1510 León el africano habló de esta tradición de origen bereber. Dos millones de personas trabajan hoy el argán en la región de Tensift-Al Hauz.

Sahra coordina una cooperativa de mujeres donde muelen el argán para elaborar aceites y miel. A mano, en molinos de piedra. "Es muy apreciado por los turistas", explica en su tienda de Souk Jdid, en la medina de Esauira. "Los hombres se van al campo y nosotras nos encargamos de la molienda. Con el tiempo nos organizamos y ya tenemos talleres". El proceso es arduo. "El aceite

comestible necesita tres kilos de fruta y cinco los aceites corporales", dice Sahra al mostrar la fruta. El aceite se deriva a la elaboración de cremas, ungüentos y la miel llamada *amlou*, un tesoro de la cocina tradicional. También se utiliza para masajes terapéuticos en clínicas de belleza como Spa Zen & Nature, en el barrio de Derb Laalouj de la ciudad de Esauira, la capital del argán en Marruecos.



Por *David Sendra Domenech*  
Fotografías por *Salvador Aznar*

# BOA VISTA, LA ISLA TRANQUILA



**Es la isla del archipiélago de Cabo Verde más próxima al continente africano. Un remanso de paz donde disfrutar de desiertos de dunas, extensas playas de arena blanca frente a un mar de aguas cristalinas y una costa tachonada de oasis verdes, grutas y lagunas escondidas y con una isla interior mezcla entre desierto y macizo rocoso con el Monte Estância como punto más elevado.**



La Isla, protegida por un anillo de arrecifes de coral, destaca por su paisaje costero, ideal para bucear. Un clásico destino de sol y playa con deliciosa gastronomía local basada en el mar, especialmente langosta, aunque no hay que irse sin saborear su queso de cabra y, claro está, el *grogue*, un aguardiente diferente. Es una isla un poco menor que La Palma, pero con muy poca población. De hecho, salvo la capital Sal Rei, el resto son pequeñas aldeas esparcidas por todo Boa Vista.

La capital merece una rápida visita recorriendo sus calles de piedras hasta la plaza principal, alargada, donde se aboca la iglesia de Santa Isabel, azul y blanca. Las casas multicolores se alternan en el camino y nos llevan al mercado, donde de mañana el ajetreo del pescado llegando y las mujeres vendiendo se hace interesante. Frente a la ciudad, en el islote Sal Rei al que puede llegarse a nado, se encuentran las ruinas de la Fortaleza de Duque de Bragança que protegía la ciudad de los piratas.

Pero Boa Vista es eminentemente ecoturística y por ello tiene numerosas áreas protegidas ideales para avistar aves, como el islote de Curral Velho, el de Baluarte o el Parque Natural do Norte; o tortugas, como la Reserva Natural Tartaruga, área de anidación. La Isla ha sido elegida por tortugas bobas (y otras cuatro especies más) y ballenas jorobadas, entre otros animales, para recalar, descansar y reproducirse. Si uno es paciente podrá ver tanto a unas como a otras y disfrutar de su majestuosidad.

Sus 55 kilómetros de playas de arena blanca, palmeras y aguas turquesas con

corales (ideales para practicar *snorkel*, en especial en Gatas Bay, donde quizás veas algún tiburón nodriza), invitan al descanso pero también a recorrerlas, ya sea desde el mar con velero o desde tierra con los *quads* por las zonas de dunas o a caballo. Por cierto, gracias al fuerte viento que sopla en la zona, el amante del *windsurf* o del *bodyboard* lo disfrutará al máximo.

-

***Boa Vista es eminentemente ecoturística y por ello tiene numerosas áreas protegidas, ideales para avistar aves***

-

La playa de Santa Mónica es más solitaria, ideal para un día de sol y playa. Verandinha, con las formaciones rocosas avanzando hacia la arena, es la de los surfistas y los que buscan acción entrando en cuevas. Allí hay restos de un naufragio. La playa de Chaves, de arenas doradas, sin duda es hermosa y junto al desierto de Viana, una especie de Sáhara en miniatura con arenas rojas, es la segunda formación de grandes dunas de la Isla. Ya en la playa João Barrosa es donde verás eclosionar los huevos de las tortugas bobas.

Antes de abandonar Boa Vista, permítete conocer Rabil, la antigua capital con la iglesia más antigua, del 1801 y la fábrica de cerámica. Pasa por Povoação Velha, donde todo comenzó y visita el Faro de Moro Negro con su fantástica panorámica del Océano Atlántico. Mientras tanto, saborea la paz, disfruta las vistas y sumérgete en esas aguas turquesas.







### CÓMO LLEGAR

Binter vuela a Isla de Sal martes y viernes todo el año. Un vuelo cómodo de poco más de 2.30 horas y con menús de cortesía a bordo pensado para llevar directo a las mejores playas de Cabo Verde. Traslados aeropuerto-hotel aprox. 16€ por persona. Desde Sal puede alcanzar Boa Vista en vuelos interiores (30m)”.

### DÓNDE ALOJARSE

**Meliá Llana Beach Resort & Spa 5\***. Nuevo resort de lujo Todo Incluido solo para adultos en primera línea de playa y a tan solo unos minutos de la colorida ciudad de Santa María.

**Hotel Morabeza 4\***. Hotel con encanto y de estilo colonial con acceso directo a la mejor playa de la Isla: Santa María-.

En su *beach club* se sirven las mejores *caipirinhas*.

**Porto Antigo**. Complejo de apartamentos en primera línea de playa junto al antiguo embarcadero natural. Te asombrarán las vistas sobre las aguas de color turquesa.



### QUÉ COMER

El pescado fresco que llega a diario al *Pontao* es sin duda la estrella: *garopa* (un pescado blanco tipo mero), *cachoriña* (un atún pequeño), *bicas* (caballas), junto a langostas, percebes y otras delicias.

**Restaurante Odjo d'Água**: literalmente sobre el mar. Música y los mejores platos (su tartar de atún es un *must*) y también muy divertidas sus cenas barbacoa ¡en la misma playa!

**Barrakuda** o **Fisherman** son otras buenas opciones para degustar el mejor pescado fresco.

**Restaurante Le Privé**: te sorprenderá este restaurante francés considerado el mejor de la Isla.

### QUÉ NO TE PUEDES PERDER

Una excursión en catamarán por la bahía de Santa María.

Haz *snorkelling* en sus aguas turquesas o atrévete con un día de buceo.

Un baño en las aguas de las salinas o un paseo a caballo por la playa.

Una excursión en *fun quad* para descubrir los parajes más singulares.

Iníciate al deporte de moda en la famosa Kite Beach en octubre o noviembre con vientos aún moderados.

Más información

[www.revistabinter.com](http://www.revistabinter.com), [www.viajerosyaventureros.com](http://www.viajerosyaventureros.com) y [www.canariasviaja.com](http://www.canariasviaja.com)

 Marrakech  
J-D 1:35 h.  
Agadir L-X-V  
1:35 h.

# Destinos exóticos ¡muy cerca de Canarias!

**No te perderás ni un solo rincón de Marruecos...**

Visitarás los lugares más emblemáticos y podrás disfrutar de una experiencia inolvidable pasando una noche en el desierto



Desde Gran Canaria  
**Circuito Ciudades Imperiales y Kasbahs**

8 días / 7 noches  
en hoteles de 3\*  
Habitación doble  
Media pensión

Desde  
**697€**  
por persona  
 +  +   
8 días

**Incluye:**

- Traslados Aeropuerto con asistencia en español.
- Guía en español
- Entradas a monumentos

Disponibilidad en Hoteles de categoría 3\*, 4\* ó 4/5\* o Selección

## Agadir

Playas infinitas y los mejores enclaves para disfrutar del Surf



Desde Tenerife  
**Iberostar Founty Beach 4\***  
6 días / 5 noches  
Habitación doble  
**Todo incluido**

Desde  
**420€**  
por persona  
 +   
6 días

**Incluye:**

- Niños gratis
- 15% de descuento: para estancias del 01/05 al 31/10/17

Descuento ya aplicado

¡Vuelo directo desde Tenerife!  
Los miércoles a partir del 29/03

Precios de referencia en base a ocupación doble, régimen y fechas indicados. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas online.

Vuela con:

**Binter**

 @canariasviaja  /canariasviaja  blog.canariasviaja.com

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

**canariasviaja.com**

Y en tu agencia de viajes

Por Carlos Fuentes

# MORENAS FRITAS (Y PICANTES)

Cabo Verde rebosa cocina del mar. Grandes especies como el pez emperador o el mero y mariscos y pescados de bajura se degustan fritos o a la plancha. Restaurantes y puestos callejeros abundan, aunque algunos, por tradición y calidad, reúnen a vecinos y viajeros. En Praia, capital y principal ciudad de Santiago, se disfruta de las morenas al modo caboverdiano: bien fritas y, atención, picantes. Cada tarde en su pequeño puesto de la calle Xandade, en el corazón de Achada Santo Antonio, la señora Julieta no para de freír hasta medianoche. "La mejor morena del mundo", afirma su amigo Danilson. Y si después de comer necesita apagar el fuego, tranquilo, enfrente está la terraza del bar O Poeta para disfrutar de una cerveza Shela.







Por Francisco Belín  
Fotografía por Salvador Aznar

## DAKAR

Como enclave costero que mira al océano Atlántico, el pescado es un elemento culinario de peso fundamental en un país –y por ende en su capital, Dakar- en el que también se aprecia sobremanera el arroz, determinadas legumbres y el cacahuete con los que se preparan sabrosas elaboraciones, algunas de indudable influencia francesa. Uno de los platos nacionales es el *thieboudienne* (pescado marinado) o el *yassa* -pollo o frutos del mar- servido con cebollas y ajo, mostaza y salsa de limón. Es una de las gastronomías más consideradas del continente africano y en la que también se da lustre a los mariscos, como langostinos y camarones.

## PASTELES CASEROS SOBRE LA ARENA AMARILLA DE PRAIA

Por Carlos Fuentes



Si tiene la suerte de volar a Cabo Verde, el viaje no estará completo si no prueba alguna comida casera que se venda en las calles. Desde puestos de frutas rebosantes de mangos y plátanos hasta pequeñas delicias que los vendedores ambulantes dispensan a pie de playa. En Prainha, una pequeña cala de fina arena amarilla al norte de la bahía de la capital de la isla de Santiago, es típico disfrutar del mar comiendo pasteles rellenos con dulce de guayaba.

## LOS BABUINOS DE MAKASUTU

Por Raquel Álvarez



Gambia es un auténtico espectáculo para los amantes de los animales: cocodrilos, ciervos, más de 500 especies de aves y los famosos babuinos (*Papio papio*) de la Reserva Natural de Makasutu, a 20 minutos en coche desde la capital Banjul, en un afluente del río que da nombre al país. Fundado por un arquitecto y un ingeniero británicos, Makasutu ofrece una experiencia sensacional, donde realmente no sabes quién observa a quién, si tú a los casi 200 primates o ellos a los turistas.

## EL LAGO ROSA

Por Juan Álvaro



Apenas a 32 kilómetros al norte de Dakar (Senegal) y rodeado de baobabs enormes, conocí a las mujeres y hombres que trabajaban en las salinas del Lago Rosa, una extensión de agua con tanta salinidad como el mar Muerto que también supone una importante industria de la sal y un lugar muy frecuentado por turistas de toda África y Europa. Ellas me contaron que la mejor hora para captar la famosa fotografía del lago totalmente rosa o rojo es al amanecer o al ocaso. O sea, que volveré.

**“Entre todos los textos con fotografías enviados por nuestros lectores estará el ganador de un viaje para dos personas (pasaje y estancia, en función de disponibilidad) a Agadir, en colaboración con Canariasviaja.com. El premio se dará a conocer en la revista de junio. Cuantos más envíes, mejor. [buzon@barabaracomunicacion.com](mailto:buzon@barabaracomunicacion.com)**



# DEMUÉSTRANOS QUE HAS LEIDO NUESTRA REVISTA Y GANA UN VIAJE A EL HIERRO

La Revista NT que tienes en las manos (o en la pantalla, si nos lees en [revistabinter.com](http://revistabinter.com)) tiene un índice de lectura del 84,9%, certificado por el Instituto Perfiles. Eso significa que miles y miles de personas de todas las islas y de los destinos internacionales de Binter nos siguen cada mes, convirtiéndola en un medio de comunicación excepcional, único en Canarias. Para premiar tu fidelidad, contesta estas 10 preguntas y podrás optar a un pasaje (ida y vuelta desde tu isla de origen, en función de la disponibilidad de la compañía) a la isla de El Hierro.

En la entrevista al economista Jacinto Artilles, lo que Singapur es para Asia, Canarias debe ser para...

Según nuestro analista económico Francis Torres, ¿cuántos años tardó Estados Unidos en convertirse en un estado único?

En Puerto del Carmen, ¿qué fruta cultivada en Lanzarote es uno de los helados más deliciosos de Livio?

Si buscas redescubrir Madeira para turismo activo, ¿cómo se llaman también a los senderos?

¿Cuál es el nombre de la coordinadora de mujeres productoras de argán en Esauira?

¿En qué playa de Boa Vista eclosionan los huevos de tortuga?

¿Cuál es el nombre de la reserva natural de Gambia donde puedes interactuar con decenas de babuinos?

Nombra el humedal de La Gomera que nos descubre el diseñador Domingo Ayala.

¿Cómo se llama la playa de La Palma que recomendamos visitar este mes?

¿Qué tiene y por qué el poeta Diego Ojeda "desde que te conozco"?

Esperamos que nos envíes las respuestas correctas a [buzon@barabaracomunicacion.com](mailto:buzon@barabaracomunicacion.com)

PLAZO LÍMITE: 31 de marzo.

Publicaremos el nombre del afortunado en la revista de mayo.

Muchísima suerte y hasta el próximo mes.







*Esta imagen pertenece al libro La costa afortunada, del fotógrafo Rubén Acosta, que recorre rincones únicos de la costa de Canarias. Puedes conocer más en [www.lacostaafortunada.com](http://www.lacostaafortunada.com)*





Por Rubén Acosta

## CALETA DE ARRIBA

Al norte de Gáldar, rodeados por campos de plataneras y el mar, encontramos varios núcleos que salpican la costa. A pesar de tener una orografía escarpada en algunos rincones y un mar bravo, podemos encontrar zonas para el baño como la playa y piscinas de El Agujero o los Dos Roques. Además, encontraremos núcleos como La Furnia, Caleta de Abajo o Bocabarranco, donde la arquitectura es multicolor, y en muchas ocasiones recubiertos de azulejos variados para combatir la humedad del mar.

# EL RINCÓN DE DOMINGO AYALA

Por *Carlos Fuentes*  
Fotografías por *Sergio Méndez*



Convertir la excepción en algo excepcional. Es la idea que vuela sobre las colecciones de bisutería de Domingo Ayala, el diseñador de La Gomera que cada día cotiza más alto en el mercado internacional del diseño de complementos. Gomero de Hermigua, aunque criado también junto al mar de Valle Gran Rey. Su marca, Domingo Ayala Hand Made, reivindica desde 2005 una joyería que vuelva a mirar a la naturaleza y a todo lo que nos rodea con piezas singulares elaboradas a mano. Con el cariño de los objetos únicos, pero también sin escatimar en materiales insólitos ni colores vivos, Domingo elabora joyas inspiradas en gran modo en los sitios de sus recreos. Con él paseamos por tres rincones emblemáticos de la Isla Colombina.





**Raso de la Bruma:** El bosque de laurisilva es el tesoro primero de La Gomera. El corazón de la Isla ofrece múltiples rincones donde disfrutar de una de las joyas verdes de Canarias. Y el paraje del Raso de la Bruma es, quizás, el más singular. Aquí, entre Epina y Las Hayas, los árboles superan la distancia que impone la carretera y, frondosos, entrelazan sus copas formando una suerte de túnel natural. El suelo es cosa de los helechos que tapizan todo de verde. "Este escenario refleja la riqueza de la Isla y justifica por sí solo que sea protegida como Patrimonio de la Humanidad", explica Domingo Ayala. "La riqueza natural es casi infinita, con muchos endemismos. Es un lugar como de cuento, casi mágico, el corazón de todo".



**Charco del Cieno:** Otro de esos lugares que solo conocen los vecinos. En Valle Gran Rey existe uno de los humedales que perduran en la isla de La Gomera y uno de los últimos saladares naturales de Canarias. En Charco del Cieno, entre algas de colores cambiantes y aguas someras, aves migratorias y una vegetación que hace de la austeridad virtud, aquí en la costa halla Domingo Ayala chispazos fugaces de inspiración para sus diseños. "Siempre me gustó la belleza de este rincón, con todos los colores del charco bajo los riscos del fondo", indica sin ocultar ese guiño a los pequeños secretos que aún perduran en La Gomera. "Mucha gente sigue de paso hacia la playa del Inglés y no sabe que esta maravilla está aquí escondida".



**El Cepo:** La lluvia nos dejó sin el paseo por El Cepo, la montaña roja del municipio de Agulo. Este pico de tierras de colores, con el abanico infinito que brinda la naturaleza en La Gomera, es otro de los lugares preferidos del diseñador. Por su escenario y también por su riqueza biológica, generosa en sabinas y en palmeras de gran valor paisajístico. "Hasta El Cepo se iba antes a recoger arenas de colores para elaborar las alfombras de las fiestas, sobre todo del Corpus. Tiene poca vegetación, pero a cambio posee unas vistas espectaculares del Teide", explica Domingo Ayala. Aquí conecta con sus diseños. "Es inevitable que estos paisajes no acaben influyendo en tus obras y en tu forma de afrontar la creación artística".



NUEVOS SISTEMAS VRF ECOi EX

# CAMBIAN LAS REGLAS DE JUEGO



DISTRIBUIDOR OFICIAL AUTORIZADO  
928 480 804 - [www.enaergy.es](http://www.enaergy.es)

## COSTA ADEJE GRAN HOTEL RECIBE LA MÁXIMA DISTINCIÓN EN RESPONSABILIDAD EMPRESARIAL



Costa Adeje Gran Hotel 5\*, de la cadena GF Hoteles, acaba de ser reconocido con el Sello de Responsabilidad Social Empresarial (RSE) como una de las siete empresas socialmente responsables en el año 2016.

La certificación avala ante la sociedad de Tenerife la labor realizada por Costa Adeje Gran hotel en proyectos que tienen un beneficio directo para la sociedad y que se integran de forma natural con su actividad empresarial diaria.

Suite Hotel  
\*\*\*\*\*  
Atlantis Fuerteventura Resort

*Vive Experiencias Únicas*





## HOTEL BOTÁNICO: ELEGANCIA Y CONFORT PARA UNA ESTANCIA INOLVIDABLE

Situado en el Valle de La Orotava, el Hotel Botánico 5\*GL representa la elegancia y la excelencia. La calidad de este hotel, miembro del reputado consorcio *The Leading Hotels of the World*, no solo radica en las lujosas habitaciones o en la oferta gastronómica, sino también en la gestión medioambiental. El Hotel Botánico ha sido nombrado como el mejor del mundo, según el prestigioso touroperador Thomas Cook, que lo reconoce con este galardón para la temporada de invierno 2015/2016. Además, cuenta en 2016 con el premio *TUI Holly*, que recoge la valoración que los clientes hacen de la atención, las instalaciones, el servicio, la comida o la limpieza del establecimiento, entre otros aspectos puntuables, a través de encuestas de satisfacción en



las que participa en torno a medio millón de clientes del touroperador alemán. Durante este año, el Hotel Botánico ha sido premiado como uno de los hoteles más sostenibles y ecológicos de España.

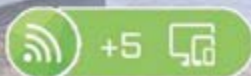


# HOLIDAY TABLET

EL MEJOR COMPAÑERO EN VACACIONES  
THE BEST HOLIDAY MATE DER BESTE FERIEEN BEGLEITER



- ✓ SIN BARRERAS IDIOMÁTICAS.
- ✓ CONEXIÓN PERMANENTE A INTERNET Y AL HOTEL.
- ✓ INFORMACIÓN ACTUALIZADA DEL DESTINO.
- ✓ APP TOTALMENTE PERSONALIZADA DE SU HOTEL.



[www.holidaytablet.com](http://www.holidaytablet.com)

Tel.: +34 928 469 497 / +34 652 295 693

© COPYRIGHT 2015. HOLIDAYTABLET. ALL RIGHTS RESERVED

Linked in

Por Viviana Adonaylo

# SENDEROS DEL PARQUE NATURAL DEL ISLOTE DE LOBOS



**Esta ruta que proponemos este mes recorre el islote mayorero en un trayecto circular de corto recorrido para realizar cómodamente a pie o en bicicleta. Permite caminar sobre un volcán, atravesar el malpaís y disfrutar de una playa de arena blanca con antiguas salinas. En su recorrido encontramos un ecosistema costero, área de alimentación y descanso de aves migratorias. Como punto de retorno del recorrido, un antiguo faro que en 1865 marcó la primera presencia humana estable en este territorio. Ideal para visitar con niños.**

(\*) Técnico del Inventario de Caminos de Anaga - Fundación Santa Cruz Sostenible



El muelle es la principal vía de entrada y salida a Lobos por vía marítima desde Corralejo. Lo más común es hacer la travesía en ferry en un viaje de apenas 20 minutos.

Al descender del barco contemplamos la belleza natural de Lobos. Una pequeña caseta informativa y reproducciones escultóricas de focas monje que rinden homenaje a la extinta colonia de este animal del que tomó nombre el islote. Allí, se encuentra el homenaje a la poetisa Josefina Pla, esposa del farero. Desde el muelle comienza el recorrido en ambas direcciones. Los senderos están bien definidos y los puntos de interés se encuentran perfectamente señalizados.

#### *Etapa 1*

##### **Muelle-Playa de la Calera-Montaña de la Caldera-Faro Martiño**

50 minutos (sin escalar el volcán)

Es el sendero principal que recorre el Islote de norte a sur por la zona occidental. Fue construido para que el farero, único y primer habitante establecido de forma habitual en el Islote pudiera llegar hasta su lugar de trabajo. Desde el muelle nos dirigimos a la Playa de la Concha, de arena blanca, grava y aguas tranquilas, pudiendo visitar en el camino las salinas históricas de Marrajo, donde antiguamente se obtenía sal para la conservación de alimentos.

El sendero tiene un desvío hacia el cono volcánico de la Caldera, la máxima altura del Islote con 127 metros, que puede escalarse y desde donde

hay fantásticas vistas a Fuerteventura y Lanzarote. Sobre sus laderas nidifican gaviotas y pardelas. Continuamos por el sendero atravesando el malpaís que define este paisaje de coladas volcánicas con una vegetación predominante de tabaibas hasta llegar al faro de Martiño, principal construcción de la Isla.

-

### ***Lo más común es hacer la travesía en ferry en un viaje de apenas 20 minutos***

-

#### *Etapa 2*

##### **Faro Martiño - Las Lagunitas - El Puertito**

50 minutos

El camino de retorno comienza en el faro y pasa por el saladar de Las Lagunitas atravesando campos de lava y zonas de arena volcánica hasta el Puertito. El saladar es un ecosistema costero de gran calidad paisajística, área de alimentación y descanso de aves migratorias y con vegetación costera específica. Lugar privilegiado para la observación de aves limícolas. El recorrido finaliza en el Puertito, pequeño asentamiento temporal de casetas para pescadores y mariscadores isleños. Sus aguas cristalinas están resguardadas del oleaje y son ideales para el snorkel.

En este entorno paradisíaco se encuentra el único restaurante, propiedad de la familia del antiguo farero de Lobos. Se puede llegar con embarcación propia o con embarcaciones más pequeñas desde Corralejo.

Información de utilidad

Nivel de dificultad: baja.  
Tiempo estimado: 2-3 horas.  
Distancia: 8 km aproximadamente.

El Parque Natural del Islote de Lobos está considerado Espacio Natural Protegido. Forma parte de la Red Natura 2000. Declarado Zona Especial de Protección de Aves (Zona ZEPA) y Zona especial de Conservación, formando también parte de la Reserva de la Biosfera de Fuerteventura, declarada por la UNESCO en mayo de 2009.



Recomendaciones

Debemos respetar las normas de uso de los senderos, las señalizaciones y no dejar basura. Está prohibido abandonar los senderos. Como no hay comercios es aconsejable llevar suficiente agua y comida, ya que solo hay un pequeño restaurante donde es necesario reservar antes del almuerzo.





# The HOTELES

Feel THE experience  
Descúbranos en [hoteles.the.com](http://hoteles.the.com)



Por *Álvaro Morales*  
Fotografías por *Dominic Dahncke*

# LA FUERZA SALVAJE DEL PARAÍSO



**Cuidado:** es muy peligrosa la bajada y no menos el oleaje y las corrientes, pero el municipio palmero de Garafía, al norte de la isla que se conoce como bonita por algo, cuenta con una de las playas más espectaculares de Canarias, al menos simplemente por las vistas que ofrece en su acantilado.





No, no es la mejor para disfrutar de tranquilos baños en el Atlántico, salvo que las calmas del verano lo dejen claro; tampoco es recomendable para toda la familia por su acceso y siempre habrá que estar muy atentos a los cambios de las mareas. Sin embargo, Bujarén debe apuntarse como cita obligada se tenga la edad que se tenga, como mínimo, para disfrutarla a lo lejos con su impresionante roque que origina una de las olas más deseadas por los surferos que viven o se pasan por La Palma. Solo por el increíble entorno que la acoge, con áridos y solitarios acantilados, así como la inmensidad oceánica que se abre hasta América, merece la pena.

Garafía es uno de los pueblos más sorprendentes de La Palma. Será por situarse en la punta (redondeada) norteña más alejada de la capital, por las conocidas dificultades de acceso, que se han ido salvando cada vez más con mejores vías, por su pequeña población, arraigo agrícola, historia y potencial para aislarse del ritmo urbano, es un referente para los que buscan destinos alternativos. Encima, su escarpada costa, con muchos acantilados, zonas rocosas de acceso quiméricos y mar generalmente poco recomendable para bañarse por las fuertes corrientes y oleaje, esconde, sin embargo, varias playas a apuntar en la agenda. Bujarén es, sin duda, la más espectacular y, aunque el tiempo, el oleaje y su dificultoso acceso nos recomienden contemplarla solo desde arriba, desde el extremo más al noroeste de su impresionante acantilado, no duden ni un minuto en dirigirse a este rincón situado muy cerca de la zona de Santo Domingo.

Para llegar a él hay que coger la vía LP-1141. Pasaremos junto al campo de fútbol y, por una vía con diversas curvas, llegaremos al final a un aparcamiento en una zona que, si no lleva ese nombre, es

un mirador en toda regla. A la derecha, el acantilado con un inolvidable crisol de ocre, que resaltan mucho más con las puestas de sol, descansa en una fina arena negra que, en función de la época del año, si hay o no bajamar y de la fuerza oceánica, tendrá más o menos ancho y franja seca o mojada. No obstante, desde el principio la vista se irá, inevitablemente, hacia el impresionante roque central conocido como el de Las Tabaibas, que compone un excelente triunvirato junto al de Santo Domingo (más al oeste) y el de El Guincho (al este y de menores dimensiones).

-

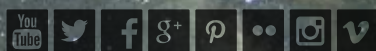
***Bujarén es, sin duda, la playa más espectacular de Garafía y, aunque el tiempo, el oleaje y su dificultoso acceso nos recomienden contemplarla solo desde arriba, no duden ni un minuto en dirigirse a este rincón***

-

Este roque central es adorado por los surfistas, ya que posibilita una de las olas mejor formadas de La Palma. Con mar en calma total, algo que rara vez ocurre, pero que nos puede tocar a nosotros, bañarse en este entorno es simplemente un lujo a repetir. Eso sí, siempre extremando la precaución y sabiendo que nos adentramos en una de las franjas más peligrosas del litoral palmero. Y recuerde, si por lo que sea no resulta recomendable llegar a la arena fina, a otro ejemplo más de playa canaria salvaje con atardeceres de carne de gallina, desde arriba quedará igual de extasiado con este espectáculo natural, de sonido envolvente y de fuerza salvaje en otro rincón merecedor del término paraíso, por manido que suene *a priori*.

# La Palma, la isla de las estrellas

[www.visitlapalma.es](http://www.visitlapalma.es)



**EME**  
Encuentro Mundial  
en las **Estrellas**





## LORO PARQUE, PROTECTORES DE LOS ANIMALES SALVAJES

Cada año más de 200 tortugas marinas llegan a los centros de recuperación de fauna de Canarias por problemas relacionados con el impacto de las actividades humanas.

Recientemente, los profesionales del acuario devolvieron al mar un ejemplar de tortuga boba que se recuperó en estas instalaciones tras ser rescatada con un anzuelo en la garganta. Una vez fue trasladada al Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira en Gran Canaria, se decidió que el mejor lugar para la rehabilitación era Loro Parque.

Durante la suelta, que tuvo lugar en la playa de Punta Brava, el director del Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira, Pascual Calabuig, explicó a los alumnos de Primaria del Colegio de Punta Brava la importancia de la conservación del medio marino.

El momento más esperado llegó cuando los estudiantes vieron cómo la tortuga regresaba al mar. En el acuario de Loro Parque se recuperan al año una media de seis tortugas, que se devuelven al mar después de la rehabilitación. Más información en [www.loroparque-fundacion.org](http://www.loroparque-fundacion.org)

## Programa de Gestión de Cooperativas Agroalimentarias

Este Programa aporta la **formación, conocimientos y herramientas necesarias para una eficiente gestión empresarial** con atención individualizada activa y una hoja de ruta orientada a ejecutar las actividades identificadas para su cooperativa.

### Programa especialmente dirigido a

Gestores de cooperativas del sector agroalimentario que deseen impulsar sus herramientas de gestión para transformar sus objetivos empresariales en realidades económicas y sociales.



Precio del Programa: 3.000 €  
**PRECIO BONIFICADO\*: 1.000 €**

\*Gracias al patrocinio del Cabildo Insular de Tenerife y de Cajasierte el precio bonificado de este Programa es de 1.000 euros.

SOLICITE INFORMACIÓN DE  
BONIFICACIÓN Y ACCESO AL PROGRAMA:

913495600 • [informacion@eoi.es](mailto:informacion@eoi.es) • [www.eoi.es](http://www.eoi.es)

[www.eoi.es](http://www.eoi.es)



Por Juan José Ramos Melo @BirdingCanarias

# PENSANDO EN LAS MUSARAÑAS



Seguro que muchos de nosotros hemos escuchado en más de una ocasión la frase "estás pensando en las musarañas", pero seguro que muchos no sabemos qué son esos seres que abstraen nuestros pensamientos, llegando a imaginar que pueden ser una especie de seres mitológicos que tienen como misión distraernos, o que son una especie de furaños como los que recolectábamos durante los campamentos de verano. Pues nada más alejado de la realidad, las musarañas son unos pequeños mamíferos insectívoros que habitan entre nosotros y que podemos observar con algo de suerte en nuestras salidas al campo.



Canarias es pobre en especies de mamíferos terrestres nativos al ser islas volcánicas oceánicas que nunca formaron parte del continente, quedando aisladas en el mar, lo que imposibilitó la llegada por sus propios medios y posterior colonización de animales no voladores o nadadores como ardillas, cabras, muflones, ratas o conejos, que llegaron ayudados de la mano del hombre en los últimos dos mil años.

En Canarias se conocen tres especies de estos raros y desconocidos mamíferos. Una de ellas es endémica, la musaraña canaria (*crocidura canariensis*), exclusiva de Lanzarote, Fuerteventura y el Archipiélago Chinijo. Las otras dos, aparentemente han sido introducidas en tiempos recientes: la musarañita (*suncus etruscus*) en Tenerife y la musaraña gris (*crocidura russula*) en Gran Canaria. Suelen ser de pequeño tamaño y tienen un hocico alargado y una boca afilada de la que sobresalen sus letales dientes; esto las diferencia claramente de los ratones, con las que suelen ser confundidas. Se alimentan exclusivamente de invertebrados y poseen un metabolismo extremadamente alto, que las obliga a no parar de corretear de un lugar a otro.

La musaraña canaria es el único mamífero terrestre no volador endémico de las Islas y fue descrito como nueva especie para la ciencia en 1987. Podemos decir que suele habitar en malpaíses, zonas de lava, dunas, llanos pedregosos y huertas abandonadas de las islas orientales. Es de hábitos principalmente nocturnos y muy tímido, que pasa buena parte del día en su madriguera bajo tierra, probablemente por ello ha pasado desapercibido para buena parte de la población de estas islas.

La musarañita es uno de los mamíferos más pequeños del mundo, con

menos de ocho centímetros de longitud. Sorprendentemente, con este reducido tamaño comparte una parte importante de su fisonomía con nosotros. Se trata de una especie introducida, probablemente de forma accidental al transportar mercancías desde el continente europeo hasta las Islas. Hoy, habita en buena parte de Tenerife sin ser localizada en ninguna otra Isla hasta el momento. En algunos sitios, se la conoce como *ratones que se mueren de un susto*, porque muchos ejemplares mueren de infarto al ser sorprendidos por los humanos. Se producen al alterar su ya alto ritmo cardíaco, que al parecer puede alcanzar las novecientas pulsaciones por minuto.

-

***Suelen ser de pequeño tamaño y tienen un hocico alargado y una boca afilada de la que sobresalen sus letales dientes; esto las diferencia de los ratones***

-

En Gran Canaria se conoce su presencia desde hace varias décadas. Inicialmente, los escasos estudios existentes apuntaban a la posibilidad de que se trataba de un endemismo conocida como musaraña de osorio, pero estudios más recientes concluyen que se trata de ejemplares introducidos de la musaraña gris, que se distribuye por el sur de Europa de manera que, lo que inicialmente se veía como una joya más de nuestra rica y variada biodiversidad, ahora constituye probablemente un voraz depredador de invertebrados nativos.

Realmente las musarañas son otras compañeras de viaje más y que nos hacen pensar en lo mucho que nos falta por conocer sobre la exclusiva biodiversidad de nuestras Islas.



Por Verónica Martín  
Ilustración por Ilustre Mario

# CUANDO EL CUERPO NO TOLERA EL EXTERIOR

**Pica. Nos hace llorar. Nos provoca mucosidad. Nos genera urticaria y estornudos. La llamamos de forma generalizada alergia. Una reacción alérgica es una respuesta exagerada a una sustancia que, de forma general, es inofensiva. Reconocer la alergia a tiempo y diagnosticarla nos puede salvar de muchas complicaciones.**

Hay elementos con los que convivimos de forma habitual que a la mayoría de la población no les afecta. Es el polvo doméstico, el pelo o la saliva de las mascotas, el polen de las flores, algunos alimentos como la leche, los ácaros, el moho asociado a la humedad o ciertos medicamentos. Sin embargo, estos elementos hacen que en algunos casos los organismos de los alérgicos reaccionen de una forma exagerada a su presencia.

Las alergias afectan a un 30 por ciento de la población en países desarrollados y se espera que en 20 años esta cifra llegue al 50 por ciento. Las reacciones van desde algo leve pero molesto como rinitis o picazón hasta situaciones realmente graves como la anafilaxis, una reacción inmune y generalizada de todo el organismo ante ciertos agentes que puede llevar, incluso, a la muerte en menos de 30 minutos en los casos más extremos. Normalmente esta reacción tan exagerada suele asociarse a alergias a determinados alimentos como ciertos pescados o mariscos y a algunos frutos secos. También se puede producir por picaduras de insectos o por el contac-

to con productos como el látex u otros derivados del petróleo.

Ante este abanico de opciones, lo ideal es detectar la posible alergia y diagnosticarla lo antes posible para adecuar nuestros hábitos de vida. En Canarias podemos acudir a los servicios públicos de salud para realizarnos estas pruebas y también a servicios especializados de centros privados como es el caso de Hospiten o el Hospital Perpetuo Socorro, donde se pueden realizar las pruebas diagnósticas y recibir los cuidados sanitarios necesarios.

Las alergias, por su variedad y su relación con el medio, son las patologías más frecuentes en los países desarrollados. Una de cada tres personas padece una alergia en la actualidad. Sin embargo, la tendencia es creciente.

Víctor Matheu es especialista en Alergología del Hospital Universitario Nuestra Señora de La Candelaria y explica que “según los estudios internacionales, en 20 o 25 años la mitad de la población en el mundo desarrollado será alérgica”.



Además, puntualiza que “desgraciadamente en Canarias no hay estudios al respecto y solo podemos extrapolar los que se han hecho a nivel internacional”.

Las causas de este alarmante incremento no parecen estar del todo claras: “hay estudios que lo relacionan con el exceso de higiene otros con el excesivo procesado de los alimentos y otros con la contaminación, en el caso de las alergias relacionadas con el sistema respiratorio”, explica Matheu.

Aunque hay muchos estudios, todos coinciden en que el contacto desde edades tempranas con virus y bacterias hace que nuestro sistema inmunológico se active positivamente. Así, se dan menos alergias en los entornos rurales, donde hay un contacto con animales, que en los urbanos. También se ha establecido que los niños que van a guardería y se relacionan tempranamente con otros también tienen menores tasas de alergias.

-

***Algo fundamental en cualquier tipo de alergia es acudir a servicios especializados para realizar un diagnóstico temprano y un tratamiento adecuado lo antes posible***

-

Matheu también alerta de un exceso de diagnóstico con respecto a las alergias y las intolerancias a ciertos alimentos como pueden ser la leche, la lactosa o el gluten. “Hay una moda que no tiene que ver con la realidad. Parece que todo el mundo quisiera ser intolerante a algo y hay que tener en cuenta que, por ejemplo, eliminar innecesariamente la leche de la dieta de un niño puede ser perjudicial y hacer que se quede con baja talla”, remarca.

Algo fundamental en cualquier tipo de alergia es acudir a servicios especializados para realizar un diagnóstico temprano y un tratamiento adecuado lo antes posible. Los signos de una alergia alimentaria suelen manifestarse con malestar y dolor a la media hora después de ingerir el alimento.

“Cuanto antes intervenga un especialista, mejor podemos modular el sistema inmunitario”, explica Matheu y añade que “si no se actúa en fases iniciales se pueden dar complicaciones y cronificaciones importantes, pues las alergias van asociadas a otros problemas como un aumento de las infecciones”.

### **¿Cómo se manifiestan las alergias respiratorias?**

El servicio de Alergología del Grupo Hospiten aclara algunos conceptos:

#### **La rinitis**

Se manifiesta con estornudos frecuentes, picazón nasal, de paladar y garganta, irritación en los ojos (lagrimeo y congestión ocular). Las rinitis alérgicas pueden tener complicaciones y evolucionar a un asma.

#### **El asma**

Es una enfermedad que afecta tanto a las personas adultas como a los niños. Hace que las paredes de las vías respiratorias y pulmones se mantengan inflamadas y reduzcan su diámetro. Los síntomas pueden ser leves o severos: tos, dificultad y pitidos al respirar, cansancio, etc. Aparecen principalmente por la noche al acostarse o con el ejercicio físico.

#### **La urticaria**

Se manifiesta con ronchas que acompañan de prurito (picazón). Suelen ser respuestas alérgicas a alimentos o fármacos, picaduras de insectos, etc.

# HOSPITEN, A LA VANGUARDIA EN EL TRATAMIENTO DE CÁLCULOS RENALES



Doctor Guillermo Conde

La litiasis urinaria es una enfermedad que se produce en los riñones o en alguna otra parte de la vía urinaria debido a la acumulación de minerales que se adhieren entre sí, formando los conocidos como cálculos renales y que, cuando no se expulsan de forma natural requieren cirugía. Hospiten, a través de su Servicio de Urología, lleva más de tres años aplicando la tecnología más avanzada para su tratamiento, “apostando por los métodos más novedosos y menos traumáticos”, como informa el doctor Guillermo Conde.

El tratamiento adecuado para cada paciente dependerá de dónde esté alojado el cálculo renal. “Podemos indicar desde litotricia extracorpórea hasta cirugía por el interior del sistema urinario. El tratamiento también depende

de la experiencia que tenga cada grupo médico y de su disponibilidad tecnológica. Lo que hacemos en Hospiten es cirugía mínimamente invasiva realmente avanzada, tratamos los cálculos renales dentro del riñón usando un ureterorenoscopio flexible, que permite utilizar láseres muy finos, con suficiente potencia como para romper las piedras en poco tiempo, no alargando mucho el procedimiento”, explica el Dr. Conde.

“A los pacientes con cálculos renales les realizamos cirugía retrógrada intrarrenal, un procedimiento que requiere tecnología con endoscopios y láser de última generación. Evita cirugía más invasivas y traumáticas, permitiendo que el paciente se reincorpore a su actividad diaria de forma muy rápida”, añade el especialista.

Por Rebeca Martín

# COMER PARA DOS



Uno de los interrogantes que se plantean durante el embarazo es cómo llevar una correcta alimentación para que tanto la salud de la embarazada como la del futuro bebé no corra riesgos. Hacer caso de los consejos de los especialistas es indispensable durante los meses de gestación.

La visita al endocrino durante el embarazo está indicada en la cita del primer trimestre por el tocólogo y una vez ha valorado el tipo de gestación y

los antecedentes de la paciente", indica Lorena Mendoza, médico ginecóloga. "El incremento ponderal idóneo es de 1 kg por mes, pero esto está sujeto a múltiples factores (no será lo mismo si es una gestación múltiple o si partimos de una obesidad materna, en la que cuántos menos kilos gane la madre (siempre y cuando el peso del feto esté bien) mucho mejor será".

En la consulta de embarazo se orienta sobre la alimentación y dietas equilibradas (entre 1500/1800/2000kcal) sobre todo en los casos en los que el incremento mes a mes es superior por los malos o incorrectos hábitos alimenticios de la futura mamá. Durante el primer trimestre y para evitar la toxoplasmosis, aconsejamos evitar alimentos crudos y lavar muy bien las verduras y frutas. Sin embargo, la valoración por endocrinología es esencial si se presentan patologías previas al embarazo como hipertiroidismo, hipotiroidismo, diabetes mellitus u otras enfermedades más raras como hiperprolactinemias, síndrome de cushing...", informa la doctora Mendoza.

"Estar embarazada implica que comer alimentos saludables sea más importante que nunca, pero comer para dos no es comer el doble", advierte la Dra. Glenda M<sup>a</sup> Bautista, médico especialista en Medicina Interna de la Clínica Perpetuo Socorro. No es cantidad sino calidad, no hay que comer mucho más sino mejor. Pero no solo es importante cuidarse durante el embarazo sino también después, ya que aumentan las demandas fisiológicas cuando llegamos al periodo de lactancia.



Por Paula Albericio

# ¿DE QUÉ DEPENDE UNA BUENA FIGURA?



Lucir una buena figura no es algo exclusivo de los meses de verano. Trabajar durante todo el año es lo adecuado para evitar sobrecargar el cuerpo con prisas de última hora. Lo mejor es ponerse en manos de los profesionales del deporte y la salud siguiendo siempre sus indicaciones en función de nuestras necesidades y de aquellas zonas del cuerpo que queramos mejorar.

Hombres y mujeres se preocupan por igual de su físico, si bien, como nos cuenta

Belinda Oliva, entrenadora personal de alto rendimiento y experta en nutrición deportiva, las mujeres están interesadas en tonificar, sobre todo la zona de glúteos, piernas y vientre, mientras que los hombres quieren ganar masa muscular. Indica Belinda que los ejercicios deben ser personalizados, ya que cada genética es diferente. "Para ellas opto por ejercicios tipo zancadas, sentadillas, patada trasera y orientados a una actividad cardiovascular, como por ejemplo circuitos funcionales que son dinámicos y combinan ejercicios aeróbicos y anaeróbicos. Mientras, con ellos elaboramos una rutina por cada grupo muscular y dividimos por días trabajando un grupo o dos en la misma sesión". Es importante que cualquier ejercicio vaya acompañado siempre de una correcta alimentación, ya que ni las dietas ni el ejercicio funcionan por si solos. Como profesional, con sus clientes trabaja todos los grupos musculares y realizando tanto ejercicios cardiovasculares como de musculación, pero siempre haciendo hincapié en los objetivos que el cliente solicita.

Se dice que una postura desgarbada, cifosis y cabeza adelantada, hipotonía con valgo de rodillas y hombros enrollados, flacidez y pérdida de tono muscular en cuádriceps, glúteos, y faja abdominal, aporta a la conciencia corporal propia y externa 5 kg. "Técnicas como el Pilates, pasando por el Stretching Global Activo hasta la Reeducción Postural Global (RPG) e impartidas por el profesional adecuado favorecen una buena postura y una prevención de artrosis e inflamaciones futuras por mala alineación", recomienda Mariló González, fisioterapeuta del Colegio Oficial de Fisioterapeutas de Canarias.



# HPS, LA FILOSOFÍA DE LA EXCELENCIA

**La búsqueda de la excelencia es la piedra angular en la que se basa la filosofía de trabajo de Hospital Perpetuo Socorro.**

Por ello, se trata del único recinto hospitalario en Canarias que cuenta en su plantilla con cinco catedráticos de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, además de varios profesores.

Además, y fruto de esta apuesta ha sido distinguido recientemente con la Acreditación QH (Quality Healthcare) + 1 estrella que otorga la Fundación Instituto para el Desarrollo e Integración de la Sanidad (IDIS), y que se añade a las múltiples certificaciones de calidad con las que ya cuenta. Esta acreditación reconoce la credibilidad, confianza y reputación de una organización sanitaria a partir de unos rigurosos parámetros de estudio que miden los distintos atributos de los sistemas de calidad existentes y unifica en un

solo indicador sintético los esfuerzos realizados en la senda de la calidad.

Para obtener esta acreditación se presentaron 73 solicitudes de organizaciones sanitarias de las que finalmente, y tras un análisis exhaustivo, en el que se entiende la calidad como el servicio que se ofrece al paciente desde que accede a las instalaciones y servicios hasta que es dado de alta, solo consiguieron 21 organizaciones sanitarias en sus diferentes categorías. El Comité Auditor responsable de la QH estuvo en esta tercera convocatoria compuesto por representantes de la Asociación Española para la Calidad (AEC), la Alianza General de Pacientes (AGP), la Asociación Territorial de Madrid de la Sociedad Española de Directivos de la Salud (SEDISA) y la Fundación IDIS.



## FEMTOLÁSER PARA CATARATAS: MÁS SEGURIDAD, MEJORES RESULTADOS EN INNOVA OCULAR CLINICA MUIÑOS

Innova Ocular Clínica Muiños, una de las clínicas oftalmológicas de mayor prestigio en las Islas, pone al servicio de sus pacientes el Femtoláser LenSx, actualmente solo disponible en dos centros privados de Canarias. Este láser de femtosegundo, el más utilizado en todo el mundo, aporta un valor añadido en precisión y seguridad a la cirugía de cataratas, lo que aumenta el control y exactitud de la intervención, optimiza la personalización del tratamiento y se traduce en mejores resultados para el paciente.



Con sede en Tenerife y La Palma, la clínica está dirigida por el Dr. José Alberto Muiños y cuenta con un cuadro médico del máximo nivel que cu-

bre todas las patologías oculares, y con tecnología diagnóstica y quirúrgica de vanguardia. Consúltenos y le informaremos: [www.clinicamuinos.com](http://www.clinicamuinos.com)



**“En Trasplante de Pelo, la EXPERIENCIA marca la diferencia”.**

Dr. Jiménez Acosta, Platinum Follicle Award 2012. Premiado por la Sociedad Internacional de Trasplante de Cabello (ISHRS).

# MEDITEKNIA

DR. JIMÉNEZ ACOSTA

## CLÍNICA DE TRASPLANTE CAPILAR

ANTES



DESPUÉS



M.D.G. *“Había perdido el pelo de la ceja por una cicatriz. El Dr. Jiménez Acosta consiguió un magnífico resultado con el trasplante. El pelo vuelve a crecer y en la orientación adecuada”.*

**PRESUPUESTO SIN COMPROMISO:**

**928 23 22 78** Av. Alcalde Ramírez Bethencourt, 20. Las Palmas de Gran Canaria.

\*En Santa Cruz de Tenerife, cita con el Dr. Jiménez Acosta en la consulta de la Dra. Ana Jiménez. **922 24 60 60**

[www.clinicadelpelo.com](http://www.clinicadelpelo.com)



Dr. Caballero de Rodas

# RECUPERA TU SONRISA EN UN DÍA

En Clínica Dental Caballero de Rodas es posible gracias a la técnica de carga inmediata, indicada en pacientes con poco hueso, que permite colocar sobre 4 implantes la arcada dental completa de forma fija y en el mismo día.

El equipo clínico dirigido por el Dr. Caballero de Rodas está especializado en esta técnica que permite colocar todos los dientes el mismo día, en casi el 100% de los maxilares superiores e inferiores.

Mediante la colocación de cuatro implantes (2 posteriores y 2 anteriores rectos) distribuidos estratégicamente en el maxilar o mandíbula, obtenemos 4 puntos de anclaje para rehabilitar la arcada dental completa el mismo día de la cirugía, pudiendo colocar por la tarde una prótesis fija provisional atornillada. Evitamos así realizar técnicas quirúrgicas complementarias como injertos óseos o elevaciones de seno, que prolongan en casi un año los tiempos de espera.

Esta técnica supone un gran paso para nuestros pacientes, que mejoran su calidad de vida de forma inmediata y con mínimas molestias.



Existen muchas razones para elegir esta técnica:

- Rehabilita** maxilares edéntulos en pacientes con poco hueso.
- Restauración** inmediata en un solo día.
- Sin necesidad** de realizar injertos óseos.
- Ausencia** de sobrecarga o tensión del hueso.
- Máxima** calidad del material empleado.
- Prótesis** más higiénicas y estéticas.
- Mínimas** molestias para el paciente.

T. 928 36 72 96

[clinicacaballeroderodas.com](http://clinicacaballeroderodas.com)





Por Esther Mendoza  
Fotografía cedida por Emilio Barrionuevo

# LA FOTOGRAFÍA, UN PUENTE QUE PONE ALAS A LA CREATIVIDAD DE EMILIO BARRIONUEVO

La fotografía al desnudo trae consigo controversia y, en algunos casos, polémica y crítica no siempre entendida. El desnudo por concepto es un reto, un descubrimiento del alma del atrevido que se pone frente a un objetivo. Para Emilio Barrionuevo, fue una inesperada pasión la fotografía, cautivándole los primeros planos de un rostro, junto al atractivo y misterio de un desnudo que siempre tiene algo que contar...

## ¿Qué es la fotografía para Emilio?

Una vía de escape para expresar mis emociones. Cuando tengo una idea y una cámara en mano, me siento libre y huyo de la realidad. Siempre me ha gustado la fotografía. La afición me llega rápidamente al retratar a la hija de un buen amigo, de la que me impresionó su gesto y pose e inmediatamente supe lo que quería hacer.

## ¿Un fotógrafo está siempre esperando qué va a pasar?

En mi estilo (el retrato) sé perfectamente lo que va a pasar. Tengo la idea en mi cabeza y, a veces, me sorprenden los resultados.

## ¿Qué califica una buena foto para ti?

Naturalmente la que transmite una emoción. No tiene por qué ser perfecta técnicamente hablando, se puede romper las reglas.

## ¿Tu mayor reto fotográfico?

En cada proyecto hay un reto. Un nuevo trabajo supone mejorar.

## ¿Qué emoción te ha despertado publicar en *National Geographic* o en *Vogue*?

Debo decir que mis publicaciones en *National* y *Vogue* (Italia) han sido en web. Halaga, te da fuerza y ánimo sabiendo que valoran lo que haces.

### **¿Puede el azar ayudarnos a inmortalizar una imagen?**

Pues sí, ¿por qué no? Tienes una idea y de repente te cambia todo sin buscarlo. En ocasiones, las mejores fotos son las que no ves. Creo que la fotografía es una manera de tocar el alma del observador. Quiero sacar sensaciones a la persona que observa mi trabajo... cuando lo logras, significa que ha cobrado vida.

### **Tu trabajo, además de pasión, ¿es intuición?**

Yo lo llamaría más que intuición amor por lo que te gusta. Juntamos ambas y ya es un subidón de alegría y satisfacción al ver el resultado. Me fascina retratar un cuerpo, un rostro. El ser humano nos sorprende para bien, al resto se le da forma con las ideas; algo así como un escultor.

### **¿Qué ingredientes tiene un buen retrato?**

Toda persona tiene algo hermoso que sacar a la luz, un buen retrato es aquello que expresas en una foto y atrapa.

### **¿Qué influencias crees que se ven reflejadas en tus fotos?**

Tengo varios maestros del retrato a los que admiro: Paolo Roversi, elegante y sofisticado en sus trabajos y, cómo no, Peter Lindbergh.

### **¿Cuáles son los aspectos a tener en cuenta en el momento de afrontar una sesión de fotografía de desnudo?**

Lo primero es ganarte la confianza del modelo, eso es primordial. Me gustan los desnudos elegantes y procuro no pasar esa delgada línea que nos llevaría a lo vulgar. Cuido mucho la estética y la

composición, de ahí la importancia de los detalles.

### **¿La fotografía ayuda a reconciliarse en algunos casos con la realidad?**

La manipulación en la fotografía está a la orden del día, es la demanda publicitaria la que permite que, de alguna forma, se cambie la realidad, pero a veces tenemos la suerte de ver fotografías en las que se permiten ver cómo son las cosas realmente. Gracias a eso no perdemos el norte.

-  
***“Toda persona tiene algo hermoso que sacar a la luz, un buen retrato es aquello que expresas en una foto y atrapa”***  
-

### **Redes sociales, ¿en qué medida?**

Es una gran ayuda. Una puerta abierta para mostrarte. Interactúo mucho con las redes sociales, ya que son un medio importante en el que mi trabajo es reconocido, además del boca a boca. Actúan como un *manager*.

### **¿Crees que la irrupción de Internet y de nuevos dispositivos de captación puede provocar la muerte de la fotografía o, por el contrario, estamos ante una metamorfosis, una evolución natural?**

No creo que la tecnología acabe con la fotografía, es más, es un aliciente para entrar en el mundo de la fotografía sea cual sea el método a seguir. Es verdad que la fotografía ha sufrido muchos cambios. Hemos evolucionado y quiero pensar que para bien, ¡no me quites esa ilusión por favor!

Desde que te conozco

*Desde que te conozco  
me tiembla el pulso al escribir mi nombre,  
desde que te conozco  
tengo mi corazón asegurado a todo riesgo,  
desde que te conozco  
me como la vida a suspiros  
y vuelan cometas  
donde ayer había plomo y anzuelos.  
Mirarte es ver mi futuro en capítulos.*

*Todo esto ocurre desde que te conozco  
porque antes de conocerte  
vivía cada día esperando la noche siguiente,  
entraba en algunos cuerpos  
buscando la puerta de salida  
y a diario me daba de hostias con mi pasado.  
Viviendo de prisa, perdí mucho tiempo  
y entre el humo de mi propia sombra  
era imposible mirar con claridad a ninguna mujer.  
Fui un hombre de paso  
en medio de ningún lugar.*

*No sé de qué manera entraste  
porque yo no abrí ninguna puerta,  
mis candados estaban cerrados,  
y aunque en mi memoria  
hacía menos frío que en tu vida  
derretiste con tu vientre  
el iceberg de mi cama.  
Me cacheaste el alma con la mirada  
y con las manos en voz baja  
me quitaste de encima la tristeza.*

*Desde que te conozco tengo alas  
porque tú me enseñaste como usarlas.*



*Diego Ojeda*  
[www.diegoojeda.com](http://www.diegoojeda.com)



## Exposiciones

### CRISIS? WHAT CRISIS?

Tenerife Espacio de las Artes (TEA) expone hasta el 22 de marzo la colectiva *Crisis? What Crisis?* Comisariada por Ramón Salas y Beatriz Lecuona, la exposición aborda el posmodernismo con obras de Chami An, Alejandro Castañeda, David Ferrer, Laura González Cabrera, Alejandro Gopar, Lecuona y Hernández, Ubay Murillo, Fernando Pérez y Ricardo Trigo, Pérez y Requena, Alby Álamo y Moneiba Lemes. De martes a domingos de 10 a 20:00 horas.

### TRAZO CERVANTINO

El Centro de Documentación de Canarias y América, en su sede en La Laguna (Tenerife), acoge *Trazo cervantino. Una visión de El Quijote*. Una instalación de siluetas y registros sonoros de capítulos significativos de la obra de Cervantes que rinde homenaje al escritor en el cuarto aniversario de su muerte. La exposición estará abierta al público hasta el 23 de abril. Lunes, miércoles, jueves y viernes, de 9 a 14:00 horas y los martes de 9 a 19:30 horas.

## Música

### PREMIOS CADENA DIAL

Los Premios Cadena Dial, reconocen año tras año lo más relevante del panorama de la música en nuestra lengua a nivel mundial, con una fiesta que no deja indiferente a nadie y que una vez más tendrá

su sede en Tenerife en su 21 edición. En esta edición todo lo recaudado irá a beneficio de la ONG Aspronte. 16 de marzo en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife.

### LA FLOR MÁS BELLA DEL MUNDO

El Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas de Gran Canaria acoge el 3 de marzo un recital especial de la Orquesta Filarmonica de Gran Canaria. Bajo la dirección de Pablo González, la orquesta abrirá con la pieza de Emilio Aragón *La flor más bella del mundo*, basada en el cuento de José Saramago; y también *Concierto para clarinete* de Nielsen, con el solista Maximiliano Martín; y el épico poema sinfónico *Vida de héroe* de Strauss.

### ISMAEL SERRANO

El cantautor madrileño Ismael Serrano regresa a Tenerife con su trabajo más reciente, *La llamada*, que presenta en formato íntimo con voz y guitarra. Este noveno disco refleja el nuevo momento vital del cantautor con canciones de aires populares que invitan a la lucha social desde la esperanza. El autor de piezas emblemáticas como *Papá, cuéntame otra vez*, actúa a las 20:30 horas del 9 de marzo en el Teatro Leal de La Laguna.

### LEIVA

Leiva, también conocido como José Miguel Conejo Torres, fue el 50% de Pereza, el grupo que entre 2001 y 2011 compartió

con Rubén Pozo. Ahora vuelve con su segundo trabajo en solitario, *Pólvora*, continuación del anterior, *Diciembre*. Su sonido vigoroso, que intenta actualizar la mejor escuela del rock de los años 70, regresa a los escenarios isleños el día 10 de marzo, a las 21 horas, en el Gran Canaria Arena de Las Palmas de Gran Canaria y el 13 de marzo, a las 21:00 en el Pabellón Santiago Martín de La Laguna en Tenerife.

### CHILDREN OF THE 80'S

¿Quieres bailar la mejor música de los 80? Las fiestas del Hard Rock Hotel de Tenerife están dando que hablar. Son un viaje feliz al pasado, a la década de peinados imposibles y luces de neón atrevidas. *Children of the 80's* convoca a una fiesta ambientada en los años ochenta en la que la música es protagonista absoluta junto al código de vestimenta acorde a la época. 18 de marzo, a partir de las 18:00 horas en Playa Paraíso (Adeje).

### CUCA ROSETA TRAE SU FADO CONTEMPORÁNEO AL TEATRO LEAL

Cuca Roseta es una de las voces más reconocidas del fado contemporáneo de Portugal. Su primer disco fue producido por el músico argentino Gustavo Santaolalla, fundador del conjunto Bajofondo Tango Club y ganador de dos premios Oscar por las bandas sonoras de *Brokeback Mountain* y *Babel*. Cuca Roseta aspira a ampliar su mirada sobre el fado en clave

musical actual. 16 de marzo en el Teatro Leal de La Laguna.

---

## JUAN PERRO DESEMBARCA EN LA LAGUNA

Haciendo gala de la historia musical que tan bien conoce, Juan Perro lleva canciones de Cuba a Nueva Orleans en un camino de doble sentido. Como un sonero antiguo, *bluesman* de raza, acercando orillas y amasando sincretismos por el camino, Santiago Auserón rebosa ne-

gritud en todas sus aventuras. Regresa a Tenerife para actuar el 31 de marzo, a partir de las 21 horas, en el Teatro Leal de La Laguna junto al guitarrista catalán Joan Vinyals.

---

Danza

## TALLERES DE DANZA Y COREOGRAFÍA ORIENTAL EN EL HIERRO

Profesora, bailarina y coreógrafa, la tinerfeña Hiurma

comenzó a formarse como bailarina en 2006 y dos años después se consolidó como profesora de danza oriental. Empezó a bailar con la profesora Estela Zareen y ha recibido clases de profesores internacionales como Saida o Yamil Annum. Imparte varios talleres de danza oriental, tabla y percusión oriental el 8 de marzo en el Centro Cultural Asabanos de Valverde (El Hierro).

---

Puedes compartir con nosotros tu convocatoria de Cultura. Envíala con dos meses de antelación a:

[redaccion@barabaracomunicacion.com](mailto:redaccion@barabaracomunicacion.com)

Muchas gracias



# LA PALMA, LA ISLA BONITA, UN DESTINO SOSTENIBLE

Fotografía por *Saúl Santos*

Cuando hablamos de La Palma nos viene a la mente una isla verde. Una isla que respeta el medioambiente y con una buena cantidad de zonas naturales protegidas. Todo un destino sostenible, en otras palabras. Y es que la naturaleza es su principal reclamo con opciones tanto para descansar y desconectar como para que liberes adrenalina: senderismo, parapente, espeleología, buceo, mountain bike... No menos importante es su cielo nocturno. Simplemente, espectacular. Aléjate de las zonas más pobladas y levanta la vista al cielo. Para ello cuentas por toda la Isla con una esmerada red de miradores astronómicos que te ponen las estrellas a tus pies.

[www.visitlapalma.es](http://www.visitlapalma.es)





Por Jesús Villanueva Jiménez  
Ilustración por David Ferrer

# EL SABIO DE LA ISLA BONITA

Apenas podía recordar don Elías qué había sido de su vida. A sus 81 años, las secuencias del pasado estaban perdidas en su mente enferma, aquejada de un proceso de demencia senil. La memoria le traía solo evocaciones de su infancia y de las cotidianas cuestiones inmediatas, que, al poco, también se desvanecían en su brumoso intelecto, antaño privilegiado. No era consciente don Elías Santos Abreu -médico y cirujano, literato y músico, hombre de extraordinaria cultura-, de ser el más reputado científico nacido en la Isla Bonita; ni de sus investigaciones profundas y concienzudas sobre la flora y, especialmente, los insectos del Archipiélago, cuyos estudios publicados lo llevaron a ser un entomólogo de prestigio internacional. Ni era consciente del éxito que supuso su *Ensayo de una monografía de los tendipéndidos de las Islas Canarias*, con el que obtuvo el *Premio Agell*, de la Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona, en 1916; ni de su temprana publicación *Nociones de enfermedades de la piel*, que en Sevilla, durante sus estudios de medicina (con solo 20 años), causó admiración entre los facultativos de aquella Universidad, convirtiéndose en materia de divulgación por parte del profesor de Dermatología; ni del *Catalogas Phoriadarum Canariensium*, que publicó conjuntamente con el eminente entomólogo alemán J. Hermann Schmitz; ni de tantos otros ensayos científicos que bien podían ser consideradas brillantes tesis doctorales.

Había nacido don Elías en la villa palmera de Los Llanos de Aridane, el 1 de mayo de 1856. Salvo su estancia por estudios de bachillerato en San Cristóbal de La Laguna y de medicina en Sevilla, del corto viaje a Cuba para visitar a su padre, y sus desplazamientos por las islas durante sus investigaciones científicas, en ninguna otra ocasión quiso abandonar su tierra natal, a la que adoraba. Por eso, en 1892, seis años después de contraer matrimonio con doña María del Rosario Rodríguez Pérez, viviendo ya en Santa Cruz, llevado por sus ansias de profundizar en la etiología de las enfermedades infecciosas e infecto-contagiosas adelantándose magistralmente a la concepción de su tiempo sobre el análisis clínico como vehículo fundamental para la conclusión de diagnósticos-, organizó en 1892 un laboratorio bacteriológico, el primero de Canarias y de los primeros de España. Y fue en aquel humilde laboratorio, de escasos medios donde, estudiando mohosas muestras de queso, halló el hongo *Penicillium*, que treinta años después llevó a Alexander Fleming al descubrimiento de la penicilina. ¿De haber contado don Elías con más medios para sus investigaciones se hubiera adelantado al famoso científico británico? Nunca lo sabremos.

Ahora, en esta mañana fría de 30 de mayo de 1937, don Elías, recostado sobre el sillón frente a uno de los balcones del salón, parece observar el infinito universo de los turbios vidrios enmarcados. “Parece que va a llover”, piensa el sabio palmero, antes de cerrar los ojos.

Don Elías Santos Abreu falleció el 30 de mayo de 1937, a los 81 años de edad.  
Dominaba el latín y conocía el francés y el alemán.



## FUERTEVENTURA SE PREPARA PARA UNA NUEVA EDICIÓN DEL LEBRANCHO ROCK



La Concejalía de Juventud de Puerto de Rosario ya está inmersa en la organización del festival de música urbana, rock y nuevas tendencias que se celebrará los días 7 y 8 de Abril de las 20:00 a las 02:00 en la plaza de la Paz de la capital majorera. Visto el buen sabor de boca que dejó la pasada

edición, el festival será un escaparate de las últimas propuestas y novedades musicales de formaciones de toda Canarias, incluyendo un cabeza de cartel de carácter nacional. Toda la información del festival se puede encontrar en la web: [lebranchorock.com](http://lebranchorock.com) y en las redes sociales habituales.

## NUEVA ERMITA EN EL MARINERO BARRIO TINERFEÑO DE EL PRIS

Durante años, los habitantes del barrio de El Pris (Tacoronte) han intentado constituirse como comunidad de fieles y favorecer la construcción de un templo propio para la Virgen del Carmen. La imagen, de gran devoción y tradición entre los vecinos, estaba depositada en la cofradía de pescadores, hasta poder ser devuelta a un lugar de culto. De esta necesidad nace, de la mano del arquitecto Alejandro Beautell, la ermita Estella Maris, una construcción de gran austeridad con elementos que dotan a la edificación de un carácter ascético que busca lo esencial. Hormigón visto, enfoscados rugosos, e iluminación natural constituyen la materialidad de un proyecto cuya planta representa la femineidad de la virgen María, figura materna que abraza a los fieles. Ella preside el espacio, situándose en el norte como metáfora de su función de guía a los marineros durante la noche, la Estella Maris o Estrella del Mar.





★★★★★  
G.L.

**Gran Hotel  
Atlantis Bahía Real**

**FUERTEVENTURA**

DESCUBRE TU DESTINO...  
Simplemente Único



[www.atlantisbahiareal.com](http://www.atlantisbahiareal.com) - [reservations.bahiareal@atlantishotels.com](mailto:reservations.bahiareal@atlantishotels.com) - Tel.: +34 928 537 153

**CORRALEJO - FUERTEVENTURA**



Por *Francisco Belín*  
Ilustración por *Ilustre Mario*

# PRODUCTO DE AQUÍ MISMO, CON SUS MÁS Y SUS MENOS

El denominado producto Km 0 parece haber abandonado el sambenito de quimera y los hechos indican que ha llegado la hora de la verdad para un concepto tan ligado al significado movimiento *slowfood*.

En las recientes cumbres gastronómicas, caso de *Madrid Fusión* o *Gastronomika*, cocineros punteros han esgrimido el potencial de esta apuesta que cuenta con seguidores acérrimos aunque otros lo vean inviable. Canarias ofrece condiciones que favorecen este envite tan vinculado a la sostenibilidad del territorio.



Antes que nada, permitan este preámbulo. Aprovechaba un servidor el *impasse* de la actividad en los *stands* de Tenerife y Lanzarote para acometer mi tradicional itinerario en solitario por los vericuetos del Palacio de Congresos de Madrid. La cumbre gastronómica se clausuraba y fue cuando, al azar, me dio por curiosear en el escenario polivalente. El inicio de la ponencia del chef ecuatoriano Rodrigo Pacheco me cautivó.

Es que su demostración, en la que proclamó la sostenibilidad, fresca y autosuficiencia no era para menos; el cocinero dejó encandilados a los presentes: “Nosotros nunca acopiamos productos en el supermercado, pues somos cosechadores y recolectores”.

-

***Joao Faraco: “Recurrir al género que tenemos al lado mismo es una necesidad, no un planteamiento descarnado”***

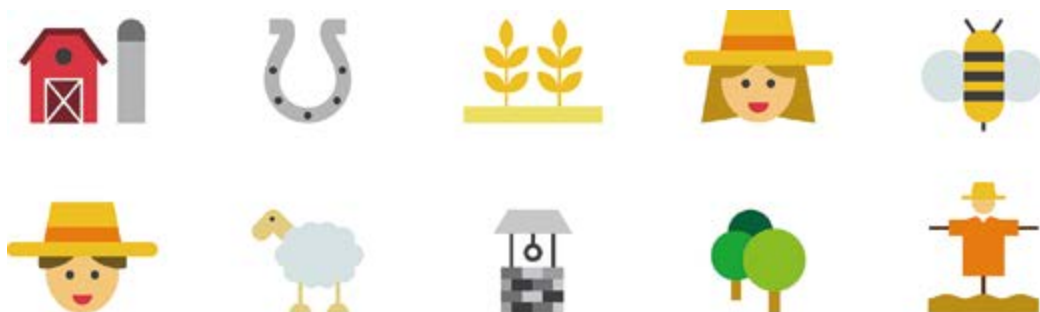
-

Efectivamente, preparó tres platos representativos de tres ecosistemas: bosque seco, manglar y bosque húmedo, y empezaron a desfilar productos de cercanía al restaurante: cactus, sábila, zapotillo y caimito. Me vinieron rápido a la cabeza similitudes, en otro grado claro, de algunos de nuestros cocineros

que están dando pasos agigantados con la materia prima de cercanía. Atún curado y pitanga (*snack*), gamba de La Santa y aguachile de millo ahumado (sostenible), faba pinta con yodo marino, anémonas de mar y capuchinas... El postre, resultado de la línea I+D, un compendio a partir del maíz dulce: son algunas muestras del menú degustación Km 0 del chef Joao Faraco (Isla de Lobos, Playa Blanca, Lanzarote).

“Recurrir al género que tenemos al lado mismo es una necesidad, no un planteamiento descarnado; antaño vinculábamos esa idea del *slowfood* con una falsa ilusión”, afirma Faraco. “Con la utilización de materia prima del entorno próximo –hace hincapié– tampoco se puede crear un monstruo que nos termine doblegando; en mi caso, estamos incluso en un asunto de conciencia: si no existe suficiente cantidad que nos respalde y no hay continuidad, entonces es un contrasentido, una hipocresía”.

El tinerfeño Rubén Cabrera, chef de La Cúpula, es otro de los que trata con rigor este concepto, aunque avisa de que no se debe tener una imagen distorsionada del producto de Km 0. “Hablo por mí y a pesar de que siempre las opciones de recurrir a géneros de este tipo son muy interesantes, se debe buscar un equilibrio entre calidad y otros recursos culinarios que vienen de fuera”.



Cabrera, vencedor de cocina en el *III Campeonato Nacional de Gastronomía de Facyre*, pone de relieve que “a pesar de que tenemos iconos que son top, como nuestra papa, sin embargo no podemos sostenernos con solo estos argumentos para optar a ser competitivos en un circuito *gourmet* y que aspire a las estrellas Michelin”.

En un aspecto está de acuerdo con el conejero Joao Faraco: “Si no puedo contar con cochino negro excelente y con esa continuidad, pues no tengo cochino negro en la carta, pero en este caso concreto cuento con un proveedor fabuloso”.

Un inciso ahora, el de Rafael Ansón, presidente de la Real Academia Española de Gastronomía, que señalaba en *Madrid Fusión* que “Canarias -en particular Tenerife- es uno de los territorios más interesantes gastronómicamente hablando por diversos factores, pero también por un patrimonio que han defendido bisabuelas, abuelas y madres con los vínculos cómplices de productos que encontraban a no más de 500 metros”.

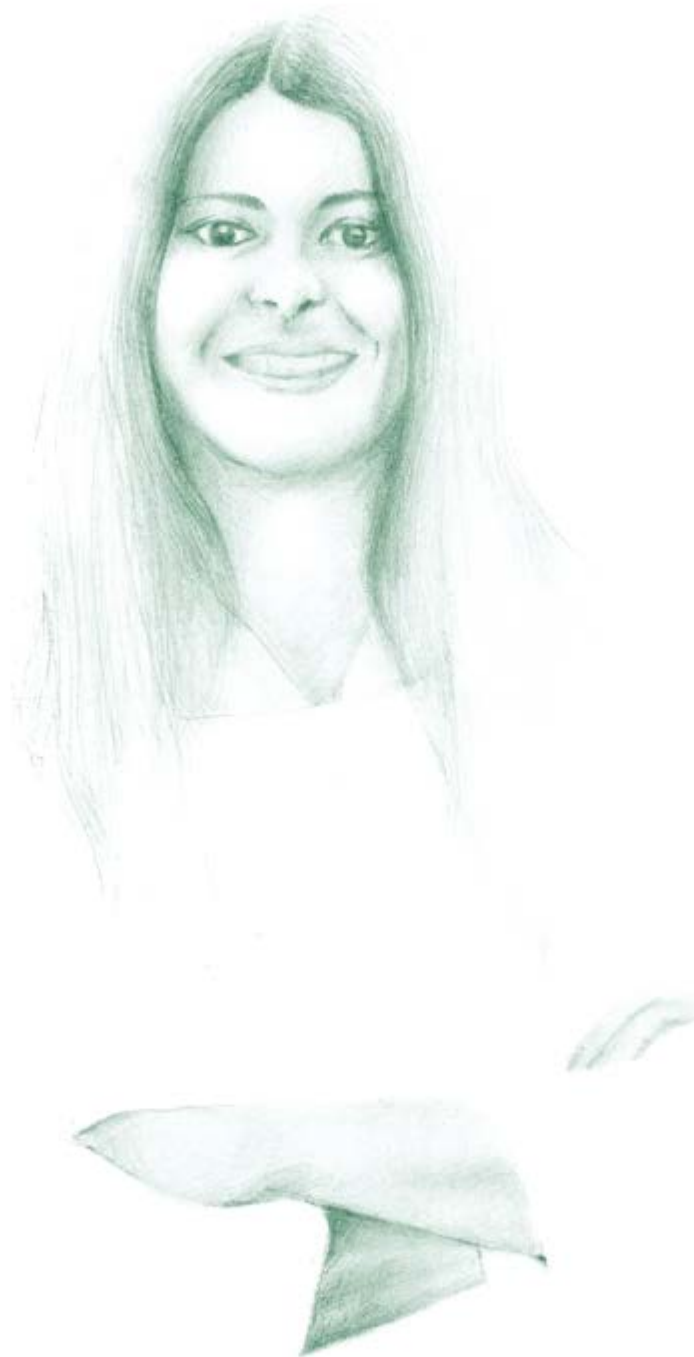
Otro defensor a ultranza del producto que gestiona con agricultores, pescadores y distribuidores cercanos es el también lanzaroteño Orlando Ortega (Lilium, Arrecife), chef que incorpora otro punto de vista categórico a esta visión del género que se interpreta en las cocinas.

“Nosotros lo tenemos claro; lo llevamos fundamentando desde hace una década y hay que tener una visión muy clara de territorios reducidos. Pero no nos conformamos con predicar en el desierto y ya está. No, hay que comunicar, divulgar y proyectar toda esta riqueza a otros círculos”.

En este sentido, el cocinero (que también preparó bocados para el *stand* de Lanzarote, como unos ricos garbanzos de Tinajo) hizo hincapié en que el producto de cercanía sintoniza con el concepto saludable de un segmento de la población que tiende ya a cuidarse, pero “no puede limitarse esto a franjas de edad concretas, sino que hay que inculcar el valor de frutas, hortalizas, quesos... que encontramos en las tiendas o directamente de los agricultores”.

Joao Faraco sí tiene un pero que matiza: “Puede que aún estas materias primas sean más caras y que aún perduren ribetes elitistas, aunque yo creo que esto se está ampliando decididamente a la población en general. Además, ¿por qué seguir con líneas de transporte que derrochen recursos energéticos para trasladar géneros con aditivos, mientras tenemos la posibilidad de potenciar nuestro propio sector primario?”. En gran parte, consumidores y comensales canarios y foráneos tienen la última palabra.





Por *Francisco Belín*  
Ilustración por *David Ferrer*

# TANIA AYALA: EL HIERRO SE EXPRESA EN Matices

La cocinera titular de El Secreto, en Valverde, se formó y evolucionó íntegramente en la Isla del Meridiano, donde plasma una cocina de valores e identidad; propuesta genuina la suya y en concordancia con una tradición a la que todos los días honra con briznas creativas. La alegría de la actividad diaria en los fogones se refleja en una personalidad que acopia inspiración en la figura de Alvarita Padrón, para deleite de los comensales.

Como se estila en El Hierro, ella se presenta como la hija de Aurelio Ayala, recordado político herreño, y es en las raíces familiares y el contexto del territorio donde Tania Ayala ha consolidado la alternativa culinaria a la cocina de mercado, pescado fresco y asadero.

Lejos del estereotipo de los colegas que han salido fuera para adquirir experiencia en otros lares, esta transformadora de lo que han transmitido abuelas y madres ha sabido perseverar en su sitio desde que saliera de la primera promoción de cocina y con excelente profesora-

do, tal como subraya. Si ese legado es la inspiración diaria y la biblia el compendio de Alvarita Padrón –gastronomía herreña de ayer y hoy- para la cocinera constituye una curiosidad que los comensales quieran saber de qué países procede ese rico caudal gastronómico que exhibe.

Al final se traduce en dar un giro y que esté francamente bueno: un escorzo intuitivo a un caldo de millo, unos langostinos fiesta o el pollo en tempura de chicharrones con gofio... En su espacio no hay lugar para espumas, ni esferificaciones, mandan los valores.



## BRISA MARINA “JUAN EL MAJORERO”: COCINA CANARIA Y DEL MAR



Su popularidad y cariño del público llamaron la atención del jurado de los premios *Qué bueno! Heineken*, que destacaron su valiosa labor en pro del turismo en Lanzarote. Disfruta de una velada tanto en sus impolutos interiores como en su extraordinaria terraza frente al mar. Los productos frescos de la pesca diaria están aquí; atún rojo, meros, abades, viejas, cabrillas, merluzas, chernes,

morena; fantásticas paellas, arroz con bogavante o carabineros; carnes de excelsos cortes preparados a la piedra. Calidad suprema conseguida por su propietario, Juan el Majorero, quien mimma su imponente bodega de vinos climatizada. Abierto de 10:00 a 23:00. Av. Marítima, 97-99. Playa Blanca. T. 928 517 206. Facebook: Brisa Marina. [www.restaurantebrisamarina.com](http://www.restaurantebrisamarina.com)

**Poco Loco**  
RESTAURANT GRILL

ESPECIALIDAD EN  
OUR SPECIALITY

**CARNES A LA BRASA**  
**GRILLED MEAT**

RECETAS TRADICIONALES  
TRADITIONAL RECIPE

Visit us on TripAdvisor!  
Poco loco restaurant grill Corralejo  
[www.pocolocogrill.com](http://www.pocolocogrill.com)  
C/Aristides Hernandez Morán N°1- Corralejo  
928 536 602

# AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA

**1.** Insular Canaria de Bebidas-Heineken y Bara Bara 3.0 SL (empresa editora de la revista NT Binter), convocan a los jóvenes entre 18 y 20 años, que estén o hayan cursado estudios de Módulo de cocina en cualquier centro académico de la Comunidad Autónoma de Canarias (o que acrediten haber ejercido profesionalmente en cocina) a la fase de selección de dos aspirantes para su participación-formación en el AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA.

**2.** Cada alumno aspirante podrá enviar un correo electrónico con una receta inédita, de creación propia; currículum vitae, méritos externos y, en no más de un folio de extensión, exponer su concepto de lo que debe ser la cocina canaria.

**3.** Los jóvenes (de 18 a 20 años residentes en cualquier isla canaria) deberán acreditar su situación académica actual o pasada mediante copia de la matrícula o titulación. En caso de no disponer de dicha certificación, puede acreditarse experiencia profesional en cocina durante, al menos, medio año.

**4.** Un jurado de profesionales de cocina y comunicación seleccionará cinco finalistas.

**5.** Los candidatos serán convocados a una jornada en la que prepararán en directo las recetas presentadas.

**6.** Los elegidos en primer y segundo lugar obtendrán una semana de formación intensiva extra-académica. Conocerán técnicas, profesionales e instalaciones de primer nivel en el Archipiélago. Ambos tendrán ocasión de contactar con chefs canarios de alta cocina (entre ellos, algunos de los vencedores de los Premios Regionales Heineken-Qué Bueno) y accederán a cocinas profesionales que hoy despuntan en el Archipiélago.



Además, asistirán a servicio en un restaurante estrella Michelin. Igualmente, visitarán instalaciones de empresas de alimentación e importadoras de alimentos de primera calidad, restaurantes y enotecas.

**7. Finalistas:** Los finalistas se conocerán en la primera semana del mes de mayo de 2017 y serán convocados a la selección final la última semana del mismo mes.

**8.** La semana de formación del AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA será durante una semana del mes de junio de 2017, aún por determinar.

**9.** Los aspirantes a una de las dos plazas del AULA HEINEKEN DE GASTRONOMÍA pueden enviar sus propuestas a la siguiente dirección de correo electrónico: [buzon@barabaracomunicacion.com](mailto:buzon@barabaracomunicacion.com)

**10. PLAZO:** El plazo para presentar solicitudes expira a las 24h del día viernes 31 de marzo de 2017.

## SEGOVIA Y ASTURIAS EN GRAN CANARIA DE LA MANO DEL GRUPO HERMANOS ROGELIO

El Grupo Hermanos Rogelio celebra dos jornadas gastronómicas de primer orden que bien merecen una visita.

Del 3 al 20 de marzo jornadas Segovianas en el Restaurante Arcos de La Laguna, en Valleseco, una excelente oportunidad para disfrutar de las medianías de la isla con los mejores platos Segovianos.

Reservas 928 618 282

Del 23 de Marzo al 08 de Abril jornadas Asturianas en el restaurante Hermanos Rogelio, Zona estadio Insular en Las Palmas de Gran Canaria.

Reservas 928 248 680  
[www.grupohnosrogelio.com](http://www.grupohnosrogelio.com)



## FORMACIÓN EN RESTAURACIÓN EN LA ALDEA



La Aldea de San Nicolás (Gran Canaria), con la financiación del SEPE y el SCE, forma, desde enero, a través de los PFAE *Restauración Básica y Servicios de Restauración en La Aldea*, a 30 futuros profesionales de la restauración de cara a su incorporación laboral efectiva, poniendo a disposición de los empresarios del sector, camareros y auxiliares con la necesaria cualificación y experiencia.

Así, este año, y contando con docentes de primer nivel, el alumnado/trabajador se formará en la teoría y práctica de la profesión sin obviar idiomas, protocolo, coctelería, riesgos laborales y alérgenos, interviniendo en diversos eventos/servicios que permitirán adquirir la necesaria experiencia para salir con garantías al mercado. ¡Mucho éxito!

## BATATITO'S, EL SABOR DE LANZAROTE

Batatito's, un snack a base de batata o boniato frito en aceite vegetal, apto para celíacos y sin conservantes ni colorantes añadidos. Así de simple es nuestro producto 100% hecho en Lanzarote, donde nos encargamos de todo el proceso, desde su cultivo hasta su envasado.

Le llaman el tubérculo milagroso dado sus enormes beneficios para el sistema cardiovascular, para los diabéticos, como antioxidante, etc.

[www.lafloridadelanzarote.com](http://www.lafloridadelanzarote.com)







montesano

# EL MEJOR JAMÓN

CORTADO A CUCHILLO  
POR LOS MEJORES  
MAESTROS CORTADORES



PREMIO  
SUPERIOR TASTE

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO  
Galardonado con la Máxima puntuación.



[www.ibericosmontesano.es](http://www.ibericosmontesano.es)



Envíos a la Union Europea.  
Consúltanos.



Información y pedidos:



+34 / 924 - 750 - 221



[pedidos@ibericosmontesano.es](mailto:pedidos@ibericosmontesano.es)



montesano



Por José Félix Hernández

# NECESITO UN COCHE NUEVO, ¿PUEDE AYUDARME?



Probablemente sea esta una de las frases más comunes cuando entramos en un concesionario y es que la decisión de adquirir un nuevo coche no solo supone una importante inversión, sino también enfrentarnos a un mar de dudas ante la cada vez mayor y variada oferta que está disponible en el mercado.

Los consumidores actuales hemos evolucionado, disponemos de muchísima información, somos más exigentes, cada vez más cualificados y con una mayor capacidad de influencia. Así, cuando decidimos comprar un coche no solo pensamos en un simple objeto o medio de transporte sino en algo más, elemento que nos aporte beneficios, facilite nuestra vida diaria y conecte con nuestros valores, proporcionándonos reconocimiento, distinción y *status* social.

En definitiva, los consumidores compramos valores, de ahí que en el proceso de elección de nuestro nuevo vehículo las emociones jueguen un papel protagonista. Un 75% de las decisiones de la compra se toman de manera inconsciente, así que voy a proporcionarte unas simples pautas y consejos que seguramente te ayudarán a tomar la decisión más racional si quieres estrenar coche y no fracasar en el intento.

No tener prisa en decidir qué necesitamos y cuál será el uso que le vamos a dar. El tiempo medio de compra de un vehículo está entre 8 y 13 años, por lo tanto, es muy importante invertir el tiempo necesario en elegir el coche que mejor se adapte a nuestras necesidades presentes y futuras: ¿gasolina, diésel, híbrido, eléctrico?, ¿uso en ciudad o también en el campo?, ¿familiar o utilitario?...

Marcarnos un presupuesto con antelación, para ceñirnos a nuestra capacidad real de endeudamiento y saber el

mejor momento del año para comprar. Los finales de año, de cada mes, del trimestre y semestre o las fechas previas al lanzamiento de un nuevo modelo suelen ser los mejores momentos para obtener más descuentos.

Visitar y pedir presupuesto en varios concesionarios, probar el vehículo y obtener asesoramiento sobre el equipamiento. Los concesionarios más grandes o los que más volumen de ventas tienen suelen ser los que mejores precios ofrecen. Así mismo, es fundamental probar el vehículo y comparar las diferentes opciones de equipamiento de cada modelo para poder decantarnos por aquella que nos ofrezca la mejor relación calidad-precio.

-

***Un 75% de las decisiones de la compra se toman de manera inconsciente***

-

Y por último, recabar información y opiniones, bien a través de amigos, familiares o por medio de conocidos, Internet, redes sociales o prensa especializada. Todas las vías son buenas para conocer mejor el producto que vamos a comprar.

Siguiendo estos simples pasos nos aseguramos una compra responsable, meditada y adaptada a nuestras necesidades reales.

## TOYOTA DESTINA 90 MILLONES A LA RENOVACIÓN DEL YARIS



La firma automovilística japonesa Toyota ha invertido 90 millones de euros en la renovación

de su modelo Yaris, que incorpora significativas modificaciones en términos de diseño, rendimiento

dinámico y también en seguridad, según informó la empresa en un comunicado, publica *La Provincia*.

## LAS VENTAJAS DE UN COCHE ELÉCTRICO



La fuerte aceleración y el freno de recarga de batería que se activa al levantar el pie del acelerador son los dos elementos diferenciales en la conducción de un coche eléctrico con respecto a uno convencional, según indican Northgate Renting Flexible

y RACC después de haber organizado en Madrid una jornada de conducción segura y eficiente de vehículos eléctricos, informa [www.hibridosyelectricos.com](http://www.hibridosyelectricos.com). Además, explican que una de las principales peculiaridades de los vehículos eléctricos es que

suelan toda su potencia desde cero revoluciones, al contrario que los motores de combustión. Esta peculiaridad les dota de una aceleración muy superior a cualquier otro vehículo. Por ello, se recomienda realizar la aceleración con la mayor suavidad posible.

Una decisión,  
un camino  
tu mejor elección.  
desde **15.990€\***



**SPORTAGE**



The Power to Surprise

## Nuevo Kia Sportage

**KIA Sportage 1.6 GDI 97Kw (132cv) Emisiones de CO2 (gr/km):156, Consumo Combinado (l/100 km): 6,7**

\*PVPR para Kia Sportage gasolina 1.6 GDI 97KW Active. Precio recomendado para vehículos matriculados en Canarias (incluye IGIC, impuesto de matriculación, transporte y acciones promocionales). Oferta dirigida a clientes particulares que financian a través de concesionario oficial Kia en Canarias, un importe mínimo de 12.000€ a un plazo mínimo de 60 meses. Oferta válida hasta 31/03/2017 o hasta fin de stock. Sujeta a estudio y aprobación de la entidad financiera. No incluye: gastos de gestión, matriculación ni el impuesto municipal de circulación. Más información en la red oficial de Kia en Canarias. El vehículo mostrado puede contener equipamiento adicional.



Descúbrelo en la red oficial Kia en Canarias





Rafael Estupiñán, director de Proyecto Empleo

# PROYECTAEMPLO ETT COMPROMISO DE CONTRATACIÓN

**Proyectoempleo ETT es una empresa de trabajo temporal directamente vinculada al sector de la formación profesional para el empleo. Esta Empresa de Trabajo Temporal, formada por capital 100% canario, dispone de sedes en Gran Canaria, Tenerife y Madrid.**



En palabras de su director, Rafael Estupiñán, “al actuar como centro autorizado por el Servicio de Empleo Público Estatal para la impartición de certificados de profesionalidad, se procede a la posterior contratación de los alumnos previamente cualificados, especialmente en las áreas profesionales de administración, finanzas, seguros, ventas, aeronáutica, educación y restauración”.

Además, Proyectaempleo ETT participa en las convocatorias anuales de formación con compromiso de contratación en las Comunidades Autónomas de Canarias y Madrid, lo que implica que al menos el 60 % de los alumnos que participan en sus proyectos, disponen de un contrato laboral con un mínimo de 6 meses de duración al finalizar su período de impartición.

Esta entidad está especializada en la realización de contratos formativos, dado que dispone de plataforma autorizada por los Servicios Públicos de Empleo para impartir formación en certificados de profesionalidad mediante la modalidad de teleformación, siendo la primera ETT en España en obtener dicha acreditación. Estos contratos laborales permiten la combinación de la actividad laboral con la formación en certificados de profesionalidad, destinándose un 75 % del tiempo a la actividad laboral y el 25 % restante a la cualificación del trabajador.



Equipo Proyectaempleo ETT Madrid



Equipo Proyectaempleo ETT Canarias

Actualmente está iniciando la ejecución del proyecto de formación con compromiso de contratación que desarrollará a lo largo de 2017. Solicitan personas con actitud y predisposición por completar su formación. Desde Proyectaempleo ETT se encargan posteriormente de lo más importante: conectarles con el mercado laboral y cumplir su compromiso, la contratación.

Toda la información está disponible en la web: [www.proyectaempleo.com](http://www.proyectaempleo.com) y en su perfil de Facebook.

Por *Teresa Padilla*  
Fotografías cedidas por *Les Roches, Colegio Internacional Costa Adeje, Universidad Europea Canarias, The Valley Digital Business School y ECN*

# LAS CLAVES DEL ÉXITO



Les Roches

**Tener una formación y un título homologado es pieza fundamental para acceder al mercado laboral en los tiempos que nos acompañan, comenzando por la educación base hasta que nos decantemos por la formación profesional o universitaria y todo ello sin olvidar la importancia de la actualización de conocimientos.**

Los responsables de la Universidad de La Laguna y de Las Palmas de Gran Canaria coinciden en destacar a las universidades públicas como referente social vinculado a la realidad local. “Somos una universidad pública generalista que ofrece una amplia gama de títulos de grado totalmente homologados en el ámbito europeo, acreditados por la agencia nacional de evaluación y calidad en el marco del espacio europeo de educación superior”, expone Francisco García, vicerrector de Relaciones con la Sociedad de la Universidad de La Laguna (ULL). “La investigación que genera la universidad pública tiene la capacidad suficiente de influir y orientar adecuadamente los procesos sociales y económicos”, añade Rafael Robayna, rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC).

-

**José Cerezo (ECN):**

***"Ha pasado a tener una enorme importancia el carácter práctico de los conocimientos adquiridos"***

-

Sobre la adaptabilidad a las demandas del mercado, Robayna ha apostado por avanzar hacia una docencia más integrada en el nuevo contexto social “que nos reclama la inclusión de nuevas competencias más acordes con el mercado de trabajo, para un nuevo tipo de estudiante con diversidad racial y social y con diferencias en su acervo académico, que facilite la incorporación de estudiantes de FP y atienda a sus necesidades.

Para Francisco García, “junto a un importante nivel de titulaciones en ciencias aplicadas e ingenierías, también se ofrecen titulaciones muy competitivas en ciencias sociales y humanidades,

destacando que en este último ámbito la ULL es la segunda más valorada por los empleadores a nivel nacional”.

Rafael Robayna lanza un mensaje final: “la ULPGC, como centro público de formación superior, ofrece fortalezas que la diferencian de otras universidades. Somos uno de los centros nacionales mejor valorados por los estudiantes Erasmus y estamos convencidos que la formación es una tarea para toda la vida”. El vicerrector de la ULL lo complementa: “En un entorno socioeconómico tan complejo y cambiante, donde la innovación es la clave de las estrategias competitivas, la formación continua es imprescindible para adaptarse al mercado laboral”.

#### **La oferta más innovadora**

Algunos centros de enseñanza de las Islas están en la punta de lanza de todo el país. Aquí algunas claves de su éxito y diferenciación:

“En Colegio Las Arenas ofrecemos una experiencia de 75 años de continua innovación metodológica; una educación verdaderamente bilingüe español-inglés con programas de inmersión en Inglaterra; el aprendizaje de otras lenguas (alemán, francés y chino); la aplicación de nuevas tecnologías para el desarrollo del pensamiento crítico. Impartimos los programas de estudios internacionales que aseguran la comprensión conceptual y la perdurabilidad de los aprendizajes”. **Colegio Las Arenas.**

“Somos un colegio internacional con alumnos de más de 50 nacionalidades. Somos el único centro educativo de Canarias gestionado con la plataforma ClickEDU y nos acredita la Certificación de Calidad ISO 9001”. **Colegio Internacional Costa Adeje.**





Colegio Internacional Costa Adeje

“Somos la primera *digital business school* de Canarias. Estamos especializados en formación presencial en temáticas digitales, como marketing digital, *e-commerce*... y que conforma un ecosistema de Transformación Digital que se complementa con un *headhunter* especializado en perfiles digitales The Talent y Vallue”. **Isaac Hernández, General Manager. The Valley Digital Business School.**

“Partimos de un modelo docente basado en la educación inclusiva, donde prima no solo el aprendizaje como adquisición de conocimientos, sino también el dominio de los modos y vías que permitan ampliarlos y enriquecerlos a través de competencias. Utilizamos además, un sistema de aprendizaje cooperativo, donde los estudiantes trabajan conjuntamente y colaboran entre ellos”. **Antonio J. Rodríguez Pérez, Secretario general. Universidad Fernando Pessoa.**

“La Escuela Canaria de Negocios se centra en programas máster y de especialización para directivos. Este es uno de los rasgos que nos distingue: estamos centrados en un nicho de mercado y organizamos programas con cierto nivel de complejidad. Además tenemos vocación regional y nos caracteriza el elevado nivel de exigencia de nuestros programas: los alumnos que se apuntan saben que el título no se regala y que se precisa una gran dedicación, esfuerzo y talento para graduarse. Nuestro título está muy valorado por el tejido empresarial canario”. **José Cerezo, Director. ECN.**

“Mantenemos la visión y misión que nos marcamos desde el inicio de nuestra fundación: aportar a Canarias ofreciendo a los profesionales una formación actualizada, enfocada al desarrollo de su potencial en todas las áreas, fortaleciendo el tejido empresarial con los recursos

easd\_tfe



# Enseñanzas de artes plásticas y diseño

**Enseñanzas Artísticas Superiores de Diseño**  
(Nivel Grado)

**Ciclos Formativos**  
(Grado medio y Grado superior)

**Bachillerato de Artes**

**Escuela de Arte y Superior de Diseño**  
**Fernando Estévez**  
**[Tenerife]**

[www.escueladeartetenerife.com](http://www.escueladeartetenerife.com)

más importantes: el conocimiento, la profesionalidad, el liderazgo y las habilidades de sus profesionales. La experiencia, nuestro profesorado y nuestros alumnos son, en conjunto, lo que nos hace especiales”. **Yanay Arrocha Pérez, Directora de Marketing y Comunicación. MBA Business School.**

“Creemos en un proceso serio, global y formativo que aúne todas las culturas.

Apostamos por una formación innovadora, integral y de calidad, ocupando un puesto líder en el entorno español de la educación superior privada. Impartimos un modelo académico único y vanguardista en todo el Archipiélago, que tiene como principal finalidad convertir a nuestros estudiantes en profesionales con una alta empleabilidad”. **Fernando Pulido Camprubí, director de Marketing y Admisiones. Universidad Europea de Canarias.**



Universidad Europea Canarias

escuelas centroeuropeas con el añadido de ofrecer una experiencia de formación realmente global en una de las ubicaciones turísticas más importantes de Europa. Sobre todo nos motiva el hecho de situar a nuestro país entre los destinos competitivos para formar a la élite directiva hotelera y del sector de lujo”. **Carlos Díez de la Lastra, Director general y CEO. Les Roches.**

“Somos especialistas en gestionar y ejecutar planes de formación. Nuestros éxitos están avalados por las últimas tecnologías de la información en el sector formativo. Ofrecemos soluciones de formación adaptadas a las necesidades de cada cliente y atención personalizada, tanto presencial como *online*. Proporcionamos promoción, asesoramiento y bolsa de trabajo, obteniendo como resultado una buena ocupación empresarial”. **I+D**

**capacitación profesional.**

“Les Roches Marbella es hoy día una escuela de élite porque desde sus comienzos ofreció a los estudiantes que deseaban especializarse en alta dirección hotelera una clara alternativa a las

“Somos una empresa de trabajo temporal un tanto atípica, en tanto que estamos especializados en contratos formativos. Vinculamos la contratación a un proceso formativo, que puede pro-

ducirse con carácter previo al contrato laboral como es el caso del contrato en prácticas, o bien durante el propio contrato laboral, caso del contrato de formación y aprendizaje". **Rafael Estupiñán, Director Proyecto Empleo ETT.**

***Acabó la era en la que  
lo aprendido se ejecutaba toda  
la vida laboral. Bienvenido al  
continuo aprendizaje***

"Hecansa establece el binomio con las empresas del sector turístico, compartiendo con ellos la misma misión, la formación e integración sociolaboral de los jóvenes canarios. Nos hemos distinguido por articular dentro de sus esta-

blecimientos hoteleros y restaurantes de forma pionera la modalidad de formación profesional dual exclusiva en centro formativo, que consiste en compatibilizar y alternar la formación que se adquiere en el centro de formación y la actividad laboral que se lleva a cabo en la empresa hotelera". **Alejandro Marichal, Gerente-director. Hecansa.**

"La Escuela de Arte y Superior de Diseño Fernando Estévez (EASD) es un centro público perteneciente a la Consejería de Educación y Universidades del Gobierno de Canarias, en el que se imparten diferentes niveles educativos. Nuestras enseñanzas tienen un enfoque primordialmente práctico y basado en un seguimiento continuo de la evolución de cada alumno, permitiendo un proceso de aprendizaje muy personalizado". **M<sup>a</sup> Jesús González Delgado, Directora de EASD.**



**I+D  
CAPACITACIÓN  
PROFESIONAL**

**CENTRO DE FORMACIÓN**

**CERTIFICA TU  
PROFESIONALIDAD**

**"MAS DE 200 CURSOS"**

Contamos con un equipo de profesionales altamente cualificados y amplia experiencia

- Formación profesional
- Cursos Oficiales
- Acceso a ciclos formativos
- Asesoramiento psicopedagógico
- Búsqueda activa de empleo

**LA MEJOR INVERSIÓN ES LA FORMACIÓN**



**SOLUCIONES  
FORMATIVAS CON  
GARANTÍA DE ÉXITO**



**CURSOS OFICIALES  
ESSSCAN (Gobierno de Canarias)**







Colegio Internacional Costa Adeje

“The American School of Las Palmas es un colegio privado internacional en el que se imparte enseñanza reglada desde los 3 años hasta grado 12. Nuestra oferta educativa combina los sistemas académicos español y norteamericano permitiendo a nuestros alumnos acceder a universidades españolas, europeas y norteamericanas, entre otras alrededor del mundo.

Fomentamos la formación integral de nuestros alumnos. Educamos a nuestros alumnos en el desarrollo por competencias y destrezas, trabajo en equipo, pensamiento creativo, desarrollo cognitivo, emocional y social. Y todo ello guiado por un equipo de profesores altamente cualificados y especializados cuya principal misión es ofrecer a cada alumno un sistema educativo personalizado en función de sus actitudes y aptitudes”. **The American School of Las Palmas.**

## Formación continua para siempre

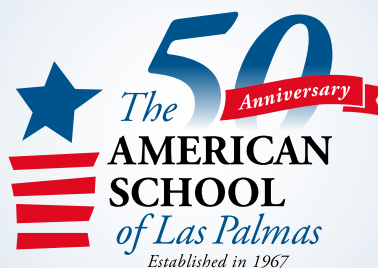
Acabó la era en la que lo aprendido se ejecutaba toda la vida laboral. Bienvenido al continuo aprendizaje, puesta al día e, incluso, apertura de nuevos horizontes profesionales distintos a los anteriores. Así lo recomiendan estos expertos:

-  
**Rafael Robayna (ULPGC):**  
*“La investigación que genera la universidad pública tiene la capacidad suficiente de influir y orientar adecuadamente los procesos sociales y económicos”*  
 -

“No concebimos un profesional sin una constante formación y actualización

50 YEARS  
 OFFERING  
 OUR OWN  
 METHODOLOGY

[www.aslp.org](http://www.aslp.org)





The Valley Digital Business School

de conocimientos, menos en la sociedad actual donde todos los sectores y las profesiones evolucionan y se transforman a una velocidad de vértigo, desarrollando e implementado nuevos productos, herramientas, modelos de gestión, tecnología, etc". **Fernando Pulido Camprubí, director de Marketing y Admisiones de la Universidad Europea de Canarias.**

"En el mundo digital lo único que no va a cambiar es que siempre vas a estar cambiando, por lo que una vez comenzado el proceso de Transformación Digital es un camino sin retorno donde la actualización continua en conocimientos y habilidades es un factor clave". **Isaac Hernández, General Manager en The Valley Digital Business School.**

"En un mundo laboral tan cambiante, resulta imprescindible la adaptación de los perfiles laborales a esas continuas

modificaciones derivadas del propio funcionamiento de la actividad económica". **Rafael Estupiñán, Director de Proyecto Empleo ETT.**

"En la actualidad la formación continua es un valor que las grandes multinacionales cuidan especialmente y vemos cada año con más frecuencia". **Carlos Díez de la Lastra, director General y CEO de Les Roches Marbella.**

"La formación continua ha pasado a ser un elemento fundamental si se quiere tener una carrera profesional exitosa o simplemente asegurarnos el puesto de trabajo. Sin embargo, el enfoque ha cambiado, ya que ha perdido peso el título y ha pasado a tener una enorme importancia el carácter práctico de los conocimientos adquiridos y de la red de contactos". **José Cerezo, Director de ECN.**

“El Colegio Las Arenas cuenta con un plan anual de formación del profesorado, y lleva a cabo una fuerte inversión en acciones formativas internas y externas. Tiene como meta conocer y aplicar en el aula los programas educativos más innovadores a nivel mundial, que responden a las necesidades formativas de los profesionales de la educación y del alumnado del siglo XXI”. Colegio Las Arenas.

-

**Francisco García (ULL):**  
**“Es imprescindible que diseñemos titulaciones con una alta adaptabilidad profesional”**

-

“Para alcanzar buenos niveles de calidad estamos obligados, como docen-

tes, a actualizar nuestras metodologías para adaptarnos a un nuevo escenario de enseñanza-aprendizaje. La formación continua y la actualización de conocimientos es vital para nuestros objetivos”. **M<sup>a</sup> Jesús González Delgado, Directora de EASD.**

“Hoy en día, que todo se mueve a ritmo vertiginoso, la actualización y el reciclaje tiene cada vez mayor peso en el sector profesional. Por lo que se considera relevante que los profesionales se mantengan en continua evolución los conocimientos y se mantengan actualizados”. **Antonio J Rodríguez Pérez, Secretario general Universidad Fernando Pessoa Canarias.**

“El conocimiento es siempre un valor en alza, sumado al talento, representa la verdadera diferencia entre un profe-

**30** recorriendo contigo  
años el camino al éxito.



MBA Business School lleva 30 años potenciando a los mejores profesionales de Canarias. Consulta nuestros cursos y metodología de formación y conviértete en uno de ellos.

Síguenos



[www.enegociosmba.com](http://www.enegociosmba.com)



sional y otro, por lo que la actualización es fundamental". Yanay Arrocha Pérez. Directora de Marketing y Comunicación de MBA Business School.

-  
**Isaac Hernández (The Valley):**  
*En el mundo digital lo único que no va a cambiar es que siempre vas a estar cambiando*  
 -

“El sector turismo demanda una ventana permanente de información, orientación y asesoramiento que permita a los trabajadores identificar, en cualquier momento, sus capacidades y competencias adquiridas a lo largo de su vida profesional”. Alejandro Marichal, Gerente-director de Hecansa.



ECN

“En una sociedad tan competitiva y cambiante como en la que vivimos, la permanente actualización es clave para no quedar obsoletos. Toda persona, cualquiera que sea su oficio o profesión, debe, constantemente, ampliar y perfeccionar su conocimiento. Especialmente, cuando estamos en presencia de una sociedad tan competitiva”. I +D capacitación profesional.

**MATRÍCULAS**  
 CURSO  
**2017-2018**  
 DESDE EL  
 1 DE MARZO



# COLEGIO INTERNACIONAL COSTA ADEJE

EDUCACIÓN INTEGRAL DE 0 A 18 AÑOS EN ESPAÑOL, INGLÉS Y ALEMÁN

EXCELENTES INSTALACIONES

Profesorado especializado, nuevas tecnologías, comedor con cocina propia, amplio programa de actividades extraescolares, gabinete psicopedagógico, servicio de transporte . . .

[www.colegiocostaadeje.com](http://www.colegiocostaadeje.com)

AVENIDA MADROÑAL 10, 38670 - ADEJE. TENERIFE

☎ 922 71 32 17 📠 922 71 97 51 ✉ secretaria@colegiocostaadeje.com





# ¡HAZ DE TU CARRERA TU PASIÓN!

  
les  
**Roches**  
MARBELLA • SPAIN

## APRENDIZAJE BASADO EN LA EXPERIENCIA

El 90% de los estudiantes de Les Roches Marbella son contratados al graduarse



**Título Universitario en Dirección Hotelera Internacional (BBA)**

**Con 4 opciones de especialización:**

- ▲ Dirección estratégica en RRHH
- ▲ Emprendimiento y gestión de PYMES
- ▲ Gestión de eventos
- ▲ Gestión de resorts

**¡Infórmate!**

**Abierto plazo de matrícula para abril, julio y octubre**

**952 76 44 37**

**[info@lesroches.es](mailto:info@lesroches.es)**

**[www.lesroches.es](http://www.lesroches.es)**



**Postgrado Intensivo en Dirección Hotelera Internacional**

**Postgrado Executive en Dirección Hotelera Internacional**

**Postgrado en Dirección de Marketing para el Turismo de Lujo**



## BINTER COLABORA CON RADIO ECCA

Binter coopera con Radio ECCA en sus actividades educativas en África, según el convenio renovado por ambas organizaciones. En el acto de la firma del acuerdo intervinieron Noelia Curbelo Caro, jefa de Relaciones Institucionales y Comunicación de Binter, y Lucas López SJ, director general de Radio ECCA Fundación Canaria.



De esta forma, la labor de proyección de Radio ECCA en los países africanos contará con la ventaja de un recurso de transporte aéreo que facilita su tarea. En el acuerdo se recoge que Binter transportará gratuitamente entre Gran Canaria y África material didáctico de Radio ECCA y documentos de gestión relacionados con los proyectos de cooperación al desarrollo que realiza Radio ECCA en el continente vecino.

Mediante este acuerdo de RSC, la compañía aérea facilita la labor de Radio ECCA en África y en los diferentes proyectos de cooperación internacional que Radio ECCA realiza en países como Cabo Verde, Mauritania y Senegal.



Firma del acuerdo entre Binter y Radio ECCA

De igual modo, las personas adultas de Canarias que quieren estudiar pero sus circunstancias económicas se lo impiden, podrán ser becadas en su formación con ECCA a través de la aportación económica que hace Binter.



# Binter NIGHT RUN

SANTA CRUZ DE TENERIFE

## 20 MAYO

### II Binter NightRun la carrera nocturna de Tenerife



**80** €  
Por persona  
desde La Palma

Salidas  
desde todas  
las islas

Occidental Santa Cruz Contemporáneo 3\*\*  
2 días / 1 noche  
Habitación doble  
Alojamiento y desayuno

Carreras 5 y 10 km  
Inscripciones: [www.binternightrun.com](http://www.binternightrun.com)



Alquila coche con Cícar y aprovecha  
todas sus ventajas al mejor precio



20  
MAYO  
2017



Precio para residente canario en base a ocupación doble y régimen indicado del 19 al 21 de mayo de 2017. Inscripción no incluida. Sujeto a disponibilidad. Nuestros precios son dinámicos on-line. Consultar resto de condiciones y salidas desde otras islas on-line.

Vuela con:

## Binter

@canariasviaja | /canariasviaja | blog.canariasviaja.com

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

## canariasviaja.com

Y en tu agencia de viajes



## ACUERDO DE CÓDIGO COMPARTIDO

Binter e Iberia han llegado a un acuerdo para ofrecer vuelos en código compartido entre Madrid y Agadir, El Aaiún, Isla de Sal y Nuakchot.

En concreto, Binter pondrá su código en los vuelos Madrid-Gran Canaria-Madrid operados por el Grupo Iberia que conectan con Agadir, El Aaiún, Isla de Sal y Nuakchot.

Por su parte, Iberia pondrá su código en los vuelos operados por Binter que continúan desde Gran Canaria a estos mismos destinos.

Este acuerdo mejora la comercialización de todas estas rutas y para los clientes supone grandes ventajas como poder volar en conexión, con un único billete, una única facturación hasta destino final y obteniendo los puntos en su tarjeta BinterMás por los trayectos que realicen con ambas compañías.

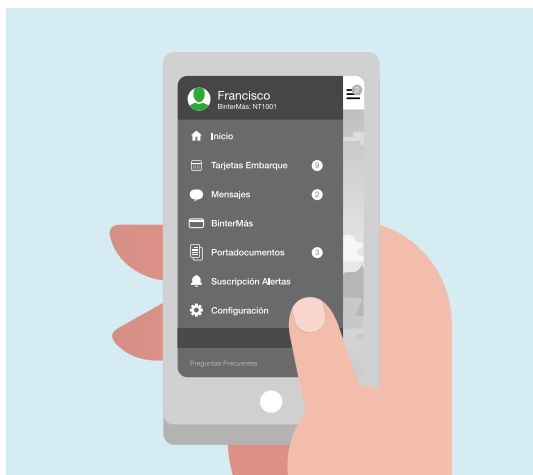


## NUEVAS ALERTAS EN LA APP DE BINTER

Los clientes de Binter pueden disfrutar de nuevas funcionalidades incorporadas a la **APP** de la aerolínea, como el servicio de alertas, que mejora la información que el cliente recibe a lo largo de todo el viaje, pudiendo hacerla extensiva en algunos casos a aquellas personas que estén esperando en el destino.

Con el nuevo servicio de alertas, los pasajeros de vuelos interinsulares que hayan facturado equipaje recibirán información sobre la cinta de recogida del mismo cuando aterricen en el aeropuerto de destino. Además, los usuarios de vuelos en conexión recibirán, al finalizar el primer trayecto, un mensaje con los datos de la puerta de embarque del segundo vuelo.

Por otro lado, el usuario de la **APP** puede indicar un número de móvil de alguien



a quien desee mantener informado sobre el estado de su vuelo. Esa persona recibirá **SMS** automáticos que le avisarán del despegue, el aterrizaje o posibles retrasos en el viaje, una información muy útil para recoger al pasajero.

**CICAR****BENEFICIO EXCLUSIVO**

Beneficiarse de ser titular BinterMás y disfrute de esta promoción exclusiva, durante el mes de marzo en su alquiler de coche dispondrá de una categoría superior sin coste adicional.

| <b>Grupos</b>                | <b>Sume</b>           | <b>Utilice</b>          |                        |
|------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|
| <b>A / B / C / D / E / F</b> | <b>40 puntos/día</b>  | <b>2.000 puntos/día</b> | <b>cicar.com</b>       |
| <b>L / M</b>                 | <b>100 puntos/día</b> | <b>4.500 puntos/día</b> | <b>+34 928 822 900</b> |

Validez marzo 2017.

**GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL****SUME PUNTOS x2**

Gran Hotel Atlantis Bahía Real ofrece a los titulares BinterMás doble puntuación en reservas realizadas en marzo para disfrutar en los meses de marzo, abril y mayo.

|                         |                               |                              |
|-------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| <b>Habitación doble</b> | <b>600 + 600 puntos/noche</b> | <b>atlantisbahiareal.com</b> |
|                         |                               | <b>+34 928 537 153</b>       |

Validez marzo 2017.



## ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA

SUME PUNTOS x2

Saboree sus puntos con el menú degustación que le ofrece Arrecife Gran Hotel en su restaurante Altamar, situado en la última planta del hotel, y disfrute de unas magníficas vistas panorámicas de la capital de Lanzarote.

**Sin maridaje** 4.200 puntos  
**Con maridaje** 4.800 puntos

[aghotelspa.com](http://aghotelspa.com)  
 +34 928 800 000

Validez marzo 2017.



## CORDIAL MOGÁN PLAYA

SUME PUNTOS x2

Multiplique puntos en el Hotel Cordial Mogán Playa 4\* ubicado en el idílico pueblo pesquero de Puerto de Mogán en Gran Canaria y sume hasta 660 puntos/noche.

**Habitación doble** 330 + 330 puntos/noche

[becordial.com](http://becordial.com)  
 +34 928 143 393

Validez marzo 2017.



## MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL

SUME PUNTOS x2

Sume el doble en Sol Beach House Fuerteventura, hotel sólo para adultos ubicado en el parque natural de Jandía de Fuerteventura. ¡Bienvenido a tu casa de la playa!

**Habitación doble** 100 + 100 puntos/noche

[melia.com](http://melia.com)  
 902 144 444

Validez marzo 2017.



Barceló Corralejo Bay, Fuerteventura

## BARCELÓ HOTELS & RESORTS

SUME PUNTOS x2

La cadena hotelera Barceló ofrece para marzo doble puntuación en los hoteles solo para adultos: Teguise Beach, Occidental Jandía Royal Level (antiguamente Barceló Jandía Club Premium) y Barceló Corralejo Bay.

|                                      |                               |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Occidental Jandía Royal Level</b> | <b>175 + 175 puntos/noche</b> |
| <b>Barceló Teguise Beach</b>         | <b>185 + 185 puntos/noche</b> |
| <b>Barceló Corralejo Bay</b>         | <b>185 + 185 puntos/noche</b> |

[barcelo.com](http://barcelo.com)  
902 101 001

Validez marzo 2017.



## TALASOTERAPIA LAS CANTERAS

CAPRICHOS CHOCOLATE

TalasoTerapia Las Canteras le invita a relajarse con el tratamiento corporal Capricho de chocolate. Incluye: peeling corporal, masaje con chocolate, envoltura en chocolate y ducha vichy.

|                       | <b>Sume</b> | <b>Utilice</b> |
|-----------------------|-------------|----------------|
| Capricho de chocolate | 175         | 5.800          |

[talasoterapialascanteras.com](http://talasoterapialascanteras.com)  
+34 928 271 170

Validez marzo 2017.

# La Palma

Desde

## 3500 + 55 €

Puntos BinterMás Por persona

+ 

Vuelo + Aptos.

¡Precio final sin sorpresas!

**Aptos. Las Olas 4\***  
**3 días / 2 noches**  
**Apartamento**  
**Alojamiento y desayuno**

## BinterMás

Precio por persona residente en Canarias desde Tenerife Norte, en base a ocupación Doble. Válido para canjear en Marzo y estancias del 01/05 - 30/06/17. Plazas limitadas. Consultar resto de salidas on-line.

Islas Canarias

L'ARTISTE DE VIDA

Canariásviaja - Agencia de viajes IAV-000094273.C. El Pilar 18 - Local 1 - Entresuelo 38002 - S/C de Tenerife

Compra on-line o llama al 922 24 81 61

Acumule y use puntos BinterMás con:  
**canariasviaja.com**



# UN MUNDO DE VENTAJAS, EN MÁS DE 30 EMPRESAS ASOCIADAS...

## BinterMás

### VUELOS



**BINTER**  
902 391 392  
bintercanarias.com  
Obtención: de 100 a 1.000 puntos



**IBERIA**  
902 400 500  
iberia.com  
Obtención: de 75 a 300 puntos

### ALQUILER DE COCHES



**CICAR**  
+34 928 822 900  
cicar.com  
Obtención: de 40 a 100 puntos



**AVIS**  
902 135 531  
avis.es  
Obtención: de 50 a 75 puntos

### ESTACIONES DE SERVICIO



**DISA**  
902 411 515  
disagrupo.es  
Obtención: hasta 50 puntos

### ALOJAMIENTOS



**ARRECIFE GRAN HOTEL & SPA**  
+34 928 800 000  
aghotelspa.com  
Obtención: 300 puntos



**BARCELÓ HOTELS & RESORTS**  
902 101 001  
barcelo.com  
Obtención: de 125 a 400 puntos



**CORDIAL CANARIAS HOTELS & RESORTS**  
+34 928 143 393  
becordial.com  
Obtención: 330 puntos



**DREAMPLACE HOTELS & RESORTS**  
902 210 902  
dreamplacehotels.com  
Obtención: de 200 a 600 puntos



**DUNAS HOTELS & RESORTS**  
902 142 828  
hotelesdunas.com  
Obtención: de 250 a 450 puntos



**GLORIA THALASSO & HOTELS**  
+34 928 128 505  
gloriapalaceth.com  
Obtención: de 300 a 430 puntos

### FINANZAS



**BANKINTER**  
901 116 206  
bankinter.es



**BINTERMÁS PLATINUM**  
902 502 972  
Obtención: 1 punto por 3€

### VUELOS + HOTEL



**CANARIASVIAJA**  
902 003 949  
canariasviaja.com  
Obtención: 1 punto por 1€

### COMPRAS



**CANARIENSIS**  
900 252 423  
aldeasa.com  
Obtención: 120 puntos por 30€

### BIENESTAR



**TALASOTERAPIA LAS CANTERAS**  
+34 928 271 170  
talasoterapialascanteras.com  
Obtención: 40 puntos/circuito

### GOLF



**EL CORTIJO CLUB DE CAMPO**  
+34 928 711 111  
elcortijo.es  
Obtención: de 100 a 200 puntos



**GOLF CLUB FUERTEVENTURA**  
+34 928 160 034  
fuerteventuragolfclub.com  
Obtención: de 100 a 200 puntos



**SALOBRE GOLF RESORT**  
+34 928 94 30 04  
salobregolfresort.com  
Obtención: 100 puntos

### EXPERIENCIAS



**NEO EXPERIENCE**  
902 088 949  
neoexperience.es  
Obtención de 20 a 240 puntos.

### SOCIAL



**UNICEF**  
+34 928 269 293  
unicef.es  
Donativos de 300 o 500 puntos.



**GOLD BY MARINA**  
+34 928 948 555  
goldbymarina.com  
Obtención: 100 puntos



**GRAN HOTEL ATLANTIS BAHÍA REAL**  
+34 928 537 153  
atlantisbahiareal.com  
Obtención: 600 puntos



**GRANTURAL**  
+34 928 363 858  
granturalcanarias.com  
Obtención: de 125 a 275 puntos



**HOTEL ELBA**  
902 172 182  
hoteleselba.com  
Obtención: de 140 a 800 puntos



**HOTEL PARQUE TROPICAL**  
+34 928 774 012  
hotelparquetropical.com  
Obtención: 200 puntos



**IBEROSTAR HOTELS & RESORTS**  
902 995 555  
iberostar.com  
Obtención: de 200 a 355 puntos



**LOPE SAN HOTELS & RESORTS**  
902 450 010  
lopesan.com  
Obtención: de 150 a 325 puntos



**MELIÁ HOTELS INTERNATIONAL**  
902 144 444  
melia.com  
Obtención: de 100 a 200 puntos



**PARADORES**  
902 547 979  
parador.es  
Obtención: de 175 a 225 puntos



**R2 HOTELS**  
+34 928 546 054  
r2hotels.com  
Obtención: de 200 a 300 puntos



**SHERATON FUERTEVENTURA BEACH, GOLF & SPA RESORT**  
+34 928 495 100  
sheraton.com/fuerteventura  
Obtención: 640 puntos



**SHERATON GRAN CANARIA SALOBRE GOLF RESORT**  
+34 928 943 000  
sheratongrancanaria.com  
Obtención: 300 puntos

Puede consultar las condiciones completas de obtención y utilización de puntos en [bintermas.com](http://bintermas.com) o en el 902 391 392.

# Menú de cortesía en los vuelos internacionales International flights complimentary menus

## MENÚ SNACK\* | SNACK MENU\*

### SNACK DULCE | SWEET SNACK

|                           |                                |
|---------------------------|--------------------------------|
| Menú Infantil             | Kids Menu                      |
| Pan de leche              | Milk roll                      |
| Palitos con queso fundido | Cream cheese with bread sticks |
| Mermelada de fresa        | Strawberry jam                 |
| Nocilla                   | Nocilla chocolate spread       |
| Galletas digestive        | Digestive biscuits             |



### SNACK SALADO | SAVOURY SNACK

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Sándwich/Focaccia         | Sandwich/Focaccia |
| Paté de pescado           | Fish pate         |
| Crema de queso para untar | Cream cheese      |
| Crackers                  | Crackers          |
| Galleta de chocolate      | Cocoa biscuits    |



### SNACK IBÉRICO | IBERIC SNACK

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Ibéricos                  | Iberian assortment |
| Picos de pan              | Bread sticks       |
| Paté                      | Pate               |
| Crema de queso para untar | Cream cheese       |
| Crackers                  | Crackers           |
| Galleta de chocolate      | Cocoa biscuits     |



### BAR | BAR

Vino, cervezas, refrescos, zumos de piña y naranja, agua, café y té.  
Wine, beers, soft drinks, juices (pineapple, orange), water, coffee, tea.

## MENÚ SÁNDWICH | SANDWICH MENU



|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| Sándwich                | Sandwich                   |
| Zumos de piña y naranja | Juices (pineapple, orange) |

\* Menú sujeto a modificación por cambios de la operativa.  
\* Products may vary due to flight changes.

# Binter

## Conectando emociones

**150** vuelos diarios — **8** destinos interinsulares

**11** destinos internacionales — **2,6** millones de pasajeros al año

### Interinsulares

Islas Canarias — *Todos los días*

*El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife,  
Gran Canaria, Fuerteventura, Lanzarote y La Graciosa*

### Internacionales

Marrakech — *Jueves y domingos*

Agadir — *Lunes, miércoles y viernes*

El Aaiun — *Martes, jueves, viernes y domingos*

Lisboa — *Jueves y domingos*

Cabo Verde — *Martes y viernes*

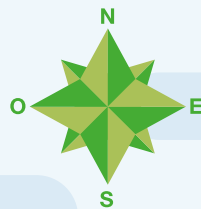
Dakar — *Lunes, miércoles y viernes*

Banjul — *Sábados*

Nuakchot — *Lunes, miércoles y sábados*

\* Casablanca: *jueves y domingos de verano*

\* Madeira y Azores: *miércoles y domingos.*  
*Operado por Sata de Octubre a Junio.*



Actualizado a marzo 2016





22<sup>☀</sup>  
DE GLORIA

# BENDITO DESCANSO



**REGÁLATE UNA  
SEMANA SANTA  
AL CALOR DE  
UNA CIUDAD**



[lpavisit.com](http://lpavisit.com)

  
**LasPalmas** deGranCanaria  
*Ciudad de mar y culturas*



# Toyota Yaris

Ahorra hasta

# 3.000€



**TOYOTA**  
Canarias

SIEMPRE EL  
**MEJOR** CAMINO



## Unidades limitadas

Descuento de 3.000 € en Toyota Yaris Híbrido Aire. Consumo medio 3,3l/100km). Emisiones de CO<sub>2</sub>, 75 g/km . Oferta válida hasta finalizar existencias (16 unidades). El equipamiento del vehículo visualizado podría diferir a la versión ofertada.