Novela NEWS
Digital
Edición No. 82 - Año 2



Aura Arce, Santiago Castro y Dieter Hoffmann

Los duros de la televisión digital

María Elsa Viteri fue una de las funcionarias más recordadas de forma positiva de los últimos años. A pesar de ser primas, no tuve la oportunidad de tratarla de primera mano, pero sí pude hacerlo mediante entrevistas que ella me concedió cuando ya no ejercía cargos públicos. No es porque ya no esté con nosotros, pero es importante destacar que muchos —de derecha y de izquierda— hablan muy bien de ella, ese es un fenómeno que rara vez sucede, ya que, a pesar de la mente abierta que el mundo dice tener, cada día se agrupan más bajo el manto de diferentes causas e ideologías. Lo más destacable de María Elsa fueron su transparencia, autenticidad y don de gente, virtudes que parecería que se han perdido en medio de la voracidad de los egos; por eso, cuando vemos a alguien así, lo apreciamos y admiramos. Que su legado sean la sencillez y la espontaneidad de amar, eso que se hace con todo el corazón y que, posiblemente, hubo quienes se aprovecharon de ello. Que María Elsa siga cantando —fue su gran pasión—, ahora con un coro de ángeles en el cielo, porque ella siempre buscó sentirse bien haciendo el bien.

Paz en su tumba.

Mariela



Fotografía: @opia.photostudio

STAFF

Revista Mariela News

Dirección General: Mariela Viteri. **Edición de contenidos:** Tatiana Campuzano. **Dirección de Arte:** Alonso Alvear C.
Publicidad: Sandra Arias. **Cel.:** 099 386 5320

Síguenos en:

https://bit.ly/Facebook_MTV
https://bit.ly/Youtube_MarielaTV
https://bit.ly/InstagramMTV
https://bit.ly/MarielaTV_Whatsapp
https://bit.ly/Twitter_MTV
https://bit.ly/PodcastMarielaTV

Lee revista Mariela News en: www.marielatv.com
¿Qué temas te gustaría leer? Escríbenos a: redaccion@mariela.ec
En esta revista existen contenidos clasificados en:
Entretenimiento **(E)**, Formativo **(F)**, Publicitario **(P)**, Opinión **(O)**, Informativo **(I)**.

Revista Mariela. Marca Registrada. Edición número 82. Es una publicación de Profuego Producciones de Fuego S.A. Prohibida la reproducción parcial o total. Todos los derechos reservados. Copyright 2021.

Plan Empresarial
Navidad 2021

Festeje a sus colaboradores
a la manera favorita.



Hasta 5% de descuento
Por compras a partir de $1.000
(Depende forma de pago)

2% adicional
A partir de $1.000
si son productos Marca SUPERMAXI

Descuentos especiales en pavos, pollos, piernas y brazos de cerdo.

Hasta 5% de descuento en bonos
(Depende forma de pago
y tipo de bono)

Hasta 10% de descuento Juguetón
(Dependiendo forma de pago
y montos mínimos de compra)

Crédito Institucional
(Crédito de consumo
para su empresa)

Más información aquí

Cualquier inquietud o propuesta que tenga, contáctese a: 1800 FAVORITA (328674) o empresas@favorita.com

Visite nuestra web: www.supermaxi.com/plan-empresarial

MEGAMAXI LO MAXIMO!

SUPERMAXI el placer de comprar

Juguetón #JugarTeHaceCrecer



Fotografía: @rxescobarc

Dieter Hoffmann Aura Arce Santiago Castro

Que gusto poder entrevistar a tres grandes de la televisión digital: Santiago Castro, Aura Arce y Dieter Hoffmann.

Comienzo contigo Dieter. ¿Qué opinas de que Santiago y Aura no estén de acuerdo en que yo haya dicho, que eres un chico destacado en el medio digital?

Creo que hay que respetar el criterio de cada uno. Nadie me puede quitar el puesto de estar en un medio digital hace ya 7 años.

Aura: Yo no tengo ningún problema con Dieter, me parece una persona trabajadora, pero tampoco es el mejor reportero. Si vamos a hacer un análisis, la mejor es Silvana Torres.

Aura, ¿por qué no te enamoras? ¿Cuál es la verdadera milanesa de tu vida?

Creo que las mujeres inteligentes, lindas y trabajadoras le buscamos la quinta pata al gato al momento de tener una relación sentimental y cuando decidimos enamorarnos, lo hacemos con el peor. Tuve una relación de cuatro años, fui la más cachuda y no lo sabía.

¿Qué pasó con tu papá y hermanos, Aura?

Tengo tres pérdidas horribles que aún no puedo superar. Asesinaron a mi hermano, después de un año falleció mi papá a causa de un derrame - él dijo que no iba a soportar ver morir a un hijo- y luego de 7 meses, asaltan a otro hermano y le pegan un tiro en la cabeza… Los años pasan y no supero sus ausencias.

Santi, me contaron que eres el rey de las exclusivas. Estuviste hasta en Ecuavisa.

Sí, en toditos los canales. En Ecuavisa estuve 6 meses hasta que por ahí Henry movió "sus cositas" con una productora -que tiene nombre de huracán- para sacarme.

¿Tu papá qué dice al verte tan famoso, Santi?

Te cuento que yo no hablo con mi papá hace 11 años, de hecho, a raíz de mi distanciamiento con él, decido volcar mi carrera hacia la TV. Lo último que le pedí fue que me pagara la universidad.

Dieter, te veo como santo, pero eres un diablo, ¡las sueltas todas en tu programa!

Realmente soy tranquilo, las personas lo que ven en pantalla es un personaje.

¿Tengo la impresión de que te han hecho mucho bullying en tu vida?

En la TV sí, pero en mi vida personal jamás. Cuando uno está tan seguro de lo que es, no te tiene que afectar.



5 datos curiosos de:

Aura Arce

Amo cocinar.
Me encanta pasar tiempo con los niños de mi familia.
Soy llorona a mil.
Dura de enamorar.
Me gusta cantar, pero a solas.



ESCANÉAME

Santiago Castro

Fui un niño brillante en los estudios.
Pasé por la ESPOL obligado por mi papá.
De no haber sido comunicador, hubiese sido cantante.
La peor locura que he hecho fue estar en *Onlyfans*.
No me gusta intimar con la gente del medio.



Dieter Hoffmann

En un futuro deseo tener una hija.
Soy el engreído de mi familia.
Mi papá es alemán.
Dejé una carrera empresarial para incursionar en la TV.
Me di a conocer en la farándula por ser el fan enamorado de la Minnie en *Vamos con Todo*.

Dieter, ¿cómo llegas a ser corresponsal de People en Español?

Se dio ese salto por un hecho lamentable: la muerte de Efraín Ruales. Como yo estaba en el lugar de los hechos, me llamaron de *Telemundo*, *Al rojo vivo*, *People en Español*. Actualmente sigo siendo corresponsal en el área de noticias.

¿Cómo ven el tema de la homosexualidad y heterosexualidad?

Santiago: A mí me gusta joder. Cuanto estás seguro de lo que eres…

¿Y qué eres?

Santiago: 100 % heterosexual.

Dieter: Hay que respetar los gustos de las personas.

PING PONG

¿Qué es lo más loco que han hecho por amor?

Dieter: Gritar en un centro comercial: ¡Te amo!
Aura: Aguantar cachos.
Santiago: Pedir regresar insistentemente.

¿Le han roto el corazón a alguien?

Dieter: Que yo sepa no.
Aura: Sí, a algunos.
Santiago: He roto muchos… corazones, (risas).

¿Han tenido algún trabajo que odiaran profundamente?

Dieter: Trabajar en el área de producción.
Aura: A los 17 años, fui secretaria de un tipo que me mandaba a preparar café.

¿En qué cosas creen que los admiran los demás?

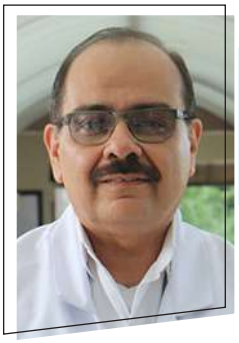
Dieter: Mi frontalidad.
Aura: Muchas mujeres se identifican conmigo porque soy mamá soltera, 100 % trabajadora y que persigue sus sueños.
Santiago: Los más cercanos admiran cómo me he esforzado por salir adelante.



Dr. William Oliveros

Hematólogo

ESCANÉAME



Dr. Carlos Farhat

Epidemiólogo

ESCANÉAME

"Los niños anémicos son más agresivos"

La primera causa de anemia en niños es la deficiencia de hierro. Esta condición está vinculada por dos aspectos: problemas de absorción –ocasionados comúnmente por la parasitosis- y baja ingesta de concentraciones de hierro.

Hay tres potentes fuentes de hierro: la leche materna, las carnes rojas y el hígado. El gran problema es que los primeros meses de vida, difícilmente se puede consumir carnes rojas o hígado, incluso las fórmulas de leche –que se usan en los primeros seis meses- no tienen hierro; por lo tanto, si la madre es anémica y da de lactar, el bebé no tendrá ninguna fuente de hierro.

Los primeros cinco años son muy importantes para el desarrollo del sistema nervioso central. Hay un dato muy interesante que arroja la Organización Panamericana de la Salud (OPS) y tiene que ver con el impacto de la anemia en el desarrollo intelectual y conductual de los infantes. En resumen: los niños más anémicos tienen menor capacidad de aprendizaje y, de hecho, en un futuro, mayor oportunidad de formar parte de actos delincuenciales porque son más agresivos.

MIRA LA ENTREVISTA COMPLETA EN:
https://n9.cl/6xpyv

¿Es cierto que hay muchos contagios en Guayaquil?

Mientras el virus siga circulando, siempre vamos a tener pacientes con COVID-19. Hasta el 8 de noviembre habíamos experimentado una estabilidad con tendencia a la baja, sin embargo, a partir del 8 en adelante, comenzamos a presenciar un ligerísimo incremento de casos que se correlacionan con las festividades de octubre y noviembre. Una ligera alza dentro de lo esperado y que no rebasa la capacidad de atención en las unidades de salud de Guayaquil.

En base a la última reunión que mantuvimos con la Mesa Técnica de Salud, hasta la semana anterior nos manteníamos con 27 pacientes en unidades de cuidados intensivos, datos tomados de toda la red pública y privada de Guayaquil. Esta semana aumentaron ocho casos, es decir, nos encontramos con 35 pacientes en cuidados especiales, un porcentaje que sigue siendo bajo si lo comparamos con esos 200 pacientes graves que teníamos en meses anteriores. Con respecto a los fallecimientos subimos a dos por día.

Cabe indicar que el 75 % de estos casos, se dieron en personas que no estaban vacunadas o sola tenían una dosis.

MIRA LA ENTREVISTA COMPLETA EN:
https://n9.cl/a37dn

Contenido extraído del segmento: La Entrevista del Día. Transmitido en Radio Fuego 106. 5 FM, de lunes a viernes a las 12h00.

medi+global
CENTROS MÉDICOS



Dr. Guillermo Navarro
Gastroenterología

ESCANÉAME

Reflujo Gastroesofágico y Factores de Riesgo

Es una enfermedad crónica que ocurre cuando el ácido estomacal o la bilis ascienden por el esófago, lo que irrita su revestimiento. Cuando el reflujo ácido y la acidez estomacal suceden más de dos veces por semana, pueden ser un indicio de reflujo gastroesofágico.

Cuando usted come, el alimento pasa desde la garganta hasta el estómago a través del esófago. Un anillo de fibras musculares en la parte inferior del esófago impide que el alimento deglutido vuelva a subir. Estas fibras musculares se denominan esfínter esofágico inferior.

Cuando este anillo muscular no se cierra bien, los contenidos del estómago pueden devolverse hacia el esófago. Esto se denomina *reflujo o reflujo gastroesofágico.* El reflujo puede causar síntomas. Los ácidos gástricos fuertes también pueden dañar el revestimiento del esófago.

Entre los factores de riesgo para el desarrollo del reflujo están:

- Consumo de alcohol (posiblemente)
- Hernia de hiato (una afección en la cual parte del estómago pasa por encima del diafragma, el músculo que separa el tórax y la cavidad abdominal)
- Obesidad
- Embarazo
- Esclerodermia
- Tabaquismo
- Recostarse a menos de 3 horas después de comer

¿Por qué es importante realizar una Endoscopia a tiempo?

La endoscopia gastrointestinal ayuda a diagnosticar y tratar los síntomas y afecciones del esófago, el estómago y la parte superior del intestino o duodeno. Además puede ayudar a encontrar la causa de síntomas inexplicables, como: acidez estomacal persistente y el sangrado.

En Mediglobal tenemos la Unidad de Gastroenterología: Video Endoscopía, Video Colonoscopía y Rectosigmoidoscopía



Martha Ríos
@marthariosec



Fórmulas para freír tus alimentos y no ENGORDAR

Freír en casa no tiene porqué ser poco sano. Lo perjudicial, en gran parte, se reduce al tipo de aceite que usas y cómo lo usas. Aquí te lo explicamos.

Las mejores opciones de aceite para freír:

Aceite de girasol alto en oleico. Es un aceite vegetal que es modificado en su estructura, lo que hace que nutricionalmente sea más parecido al aceite de oliva. El alto contenido en ácido oleico aporta una mayor estabilidad a las altas temperaturas frente al aceite de girasol convencional.

Aceite de maní. Rico en grasas monoinsaturadas, es decir grasas buenas. Este aceite es de color muy claro y su idoneidad para aguantar altas temperaturas lo convierte en un aceite ideal para freír.

Aceite de oliva: Quizás por su alto costo, no resulte siempre la mejor opción, sin embargo, existe una versión más económica que la encuentras en el aceite de oliva no extra virgen, tiene menos sabor de oliva, se puede someter a temperaturas muy altas, es más neutro y no inflama.

Recomendaciones para freír

• Trata de hacerlo siempre con abundante aceite. La temperatura ideal es de 170 grados, así la superficie del alimento se tuesta casi instantáneamente y forma un tipo de "sello" que el aceite no puede penetrar.

• Mucha atención con el "punto de humo". Cuando un aceite se calienta más allá de la cuenta, comienza a descomponerse, generando gases tóxicos y radicales libres que son perjudiciales para el cuerpo.

• Si vas a freír, por ejemplo, unos calamares, trata de condimentarlos y dejarlos reposar en refrigeración por varias horas. Cuando un alimento refrigerado o congelado, pasa por altas temperaturas –al momento de freírlo- hace que absorba menos aceite.

• Evita mezclar y freír dos alimentos que eleven el azúcar en la sangre, por ejemplo, papas cubiertas con apanadura de harina de trigo, esta combinación genera mucha más inflamación. Una excelente alternativa es usar harina de amaranto.

¿Qué pasa con el aceite de coco, de palma y de soya?

En Europa está bastante extendido el concepto de minimizar su consumo, ya que lo asocian al aumento de los niveles de lipoproteína de baja densidad (LDL) en la sangre, lo que popularmente se conoce como "colesterol malo". El aceite de soya por su parte, hace que el cuerpo produzca moléculas inflamatorias, por lo que se recomienda en mínima cantidades.

MIRA LA ENTREVISTA COMPLETA EN:
https://n9.cl/5649f

Si huele a limpio huele a... Kalipto

REPELENCIA NATURAL





CON AMONIO CUATERNARIO

Tu hogar libre de VIRUS Y BACTERIAS

ORIGINAL CONCENTRADO



Martha Martínez
@marthamartinezh



¿Cómo saber si tu relación es tóxica?

Las relaciones de pareja son, en ocasiones, complicadas, pero hay conductas que pueden llegar a suponer un problema. A continuación, te damos varias señales que te pueden ayudar a identificar si estás inmersa en una relación tóxica:

1.- Tu pareja te revisa el celular.
2.- Quiere saber constantemente lo que haces.
3.- Controla tu forma de vestir.
4.- Critica mucho lo que dices.
5.- Le gusta hacerte quedar mal.
6.- Te echa la culpa de todo lo que le pasa.
7.- Quiere controlar todo lo que gastas.
8.- Si se aleja de ti, te extraña demasiado, pero si están juntos todo es pelea y dolor.

¿Qué te hace una persona tóxica?

Por regla general, estos patrones o carencias se forman desde la niñez. Luego, se exteriorizan y es ahí, cuando empiezas a culpar a todos de tus problemas. Por eso es tan importante que desde pequeños aprendamos a entender que en la vida se cosecha lo que uno siembra, que somos los únicos responsables de encontrar nuestra felicidad y que el perdón es necesario para poder avanzar en la vida.

¿Quiénes son más tóxicos, los hombres o las mujeres?

Estadísticamente las mujeres somos más tóxicas que los hombres porque estamos alimentadas de una terrible victimización. De hecho, el ser más sensibles nos hace más dramáticas y quejumbrosas. El hombre por su parte, no retiene, suelta y olvida los problemas.

¿Se puede reivindicar una relación 100 % tóxica?

Es muy difícil salir de una relación tóxica, primero porque no te das cuenta y segundo porque es tan adictiva (puedes vivir un largo tiempo en esa constante de pelearte y luego reconciliarte). Aquí lo importante será que ambos tengan la predisposición de salir adelante. Recuerda que el objetivo de una pareja es caminar a la perfección, pero si callas y dejas pasar estos síntomas, difícilmente se podrá reivindicar la relación.

¿Hay mucha toxicidad en las relaciones?

Por regla general, cuando se está en pleno romance, se tiende a idealizar a la pareja, por eso es que muchas parejas ni siquiera se dan cuenta que están en una relación tóxica, pero me atrevería a decir, que el 75 % de los casos que trato, pasan por problemas de toxicidad.

"Estadísticamente las mujeres somos más tóxicas que los hombres porque estamos alimentadas de una terrible victimización".

MIRA LA ENTREVISTA COMPLETA EN:
https://n9.cl/barji

UTEG
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EMPRESARIAL DE GUAYAQUIL

Poder Lograrlo



21 años de Excelencia Educativa

Hemos desarrollado una metodología de vanguardia que, apoyada en nuestra plataforma tecnológica, te permite estudiar desde cualquier lugar con material interactivo, software especializado y acompañamiento virtual continuo de docentes expertos.

CARRERAS DE GRADO

■ Presencial ■ A distancia ■ Online

- Administración de Empresas ■ ■ ■
- Contabilidad y Auditoría ■ ■ ■
- Finanzas ■ ■ ■
- Gestión del Talento Humano ■ ■ ■
- Mercadotecnia ■ ■ ■
- Comercio Exterior ■ ■ ■
- Puertos y Aduanas ■ ■ ■
- Comunicación ■
- Turismo ■ ■
- Economía ■ ■
- Educación Básica ■ ■
- Pedagogía Técnica de la Mecatrónica ■
- Multimedia y Producción Audiovisual ■
- Gestión Social y Desarrollo ■
- Nutrición y Dietética ■
- Pedagogía de la Lengua y Literatura ■
- Gestión de Riesgos y Desastres ■
- Derecho ■ ■
- Psicología ■
- Relaciones Internacionales ■
- Ingeniería en Software ■ ■
- Ingeniería en Telecomunicaciones ■
- Ingeniería en Sistemas de Información ■
- Ingeniería en Logística y Transporte ■ ■
- Ingeniería Ambiental ■
- Ingeniería Industrial ■



Con **UTEG**, la educación sigue **Online**

Ing. Mara Cabanilla Guerra, Ph. D.
Rectora

PROGRAMAS DE POSGRADO

■ Presencial ■ Online

- Administración de Empresas ■
- Administración de Empresas mención en Dirección Estratégica de Empresas Familiares ■ ■
- Administración de Empresas mención en Gestión de Procesos Organizacionales ■
- Finanzas mención en Tributación ■
- Gestión del Talento Humano ■ ■
- Administración Pública mención en Desarrollo Institucional Gobernabilidad Innovadora en la Gestión ■
- Dirección de Empresas ■
- Dirección de Empresas mención en Innovación y Competitividad ■ ■
- Educación ■
- Sistemas de Información Gerencial ■ ■
- Negocios Internacionales ■
- Mercadotecnia mención en Gestión Digital ■ ■
- Educación, Tecnología e Innovación ■
- Gestión de Proyectos ■ ■
- Negocios Electrónicos ■
- Turismo con mención en Turismo Sostenible Inteligente ■
- Derecho Constitucional ■ ■
- Telecomunicaciones mención en Gestión de las Telecomunicaciones ■
- Género y Desarrollo ■
- Big Data y Ciencia de Datos ■
- Desarrollo Local mención en Planificación, Desarrollo y Ordenamiento Territorial ■
- Enseñanza de Inglés como Lengua Extranjera ■
- Transporte y Logística ■

Más información en: admisiones@uteg.edu.ec

Telfs: 0994132842 0989589924 0989590002 0990824496 0989589694

www.uteg.edu.ec

Modelo con síndrome de Down es la nueva imagen de L'Oreal



Maju de Araújo se ha convertido en una fuente de inspiración para personas con síndrome de Down. A su corta edad (19 años) la joven brasileña ha destacado en pasarelas durante semanas de la moda como la de Milán y ahora ha conseguido ser la embajadora de L'Oreal. Tras años de lucha en agencias que la rechazaban, culminó sus estudios en 2019 y no ha parado desde entonces.

Fuente: www.lavanguardia.com



El superalimento que te ayuda a reducir el colesterol

Un nuevo estudio clínico, publicado en la revista científica Nutrients ha descubierto que el consumo de uvas aumenta significativamente la diversidad de bacterias en el intestino, lo que se considera esencial para la buena salud en general. Además, reduce significativamente los niveles de colesterol y los ácidos biliares, que desempeñan un papel integral en el metabolismo del colesterol.

Fuente: www.eluniverso.com



El COVID-19 se propaga entre los ciervos y los científicos temen que lo transmitan a los seres humanos

En un estudio realizado por científicos de universidades de EEUU y el Reino Unido se descubrió que el coronavirus SARS-CoV-2 se propaga entre los ciervos de cola blanca y otras especies que viven en estado salvaje en Norteamérica. La detección del virus en distintas especies de animales genera preocupación entre los especialistas, ya que podría mutar y volver a contagiar a los seres humanos.

Fuente: www.infobae.com

Los looks más sonados de los LATIN GRAMMY 2021

Con la llegada de los *Latin Grammy 2021*, las celebridades se adueñan de la alfombra roja, luciendo las tendencias más aclamadas de la temporada.



DANNA PAOLA

La 22.ª edición de los galardones que enaltecen la música latina le sonríen a la cantante mexicana, Danna Paola. Para la noche de su debut, la intérprete de 'Cachito', eligió un imponente vestido negro de caída asimétrica y en silueta de globo, de la diseñadora venezolana, Carolina Herrera.



MON LAFERTE

Para la alfombra roja de los galardones de la música latina, la cantautora chilena, Mon Laferte, eligió un traje sastre a la medida de color lila y líneas verticales. Un diseño con el que dejó en exposición su baby bump, convirtiéndose en uno de los looks más virales de la noche.



GLORIA TREVI

La cantante mexicana lució su esbelta figura en un vestido de corte sirena del diseñador Michael Cinco. Y como toque final, combinó la pieza con un delineado gráfico color amarillo.



BECKY G

Becky G lució un minivestido de la colección primavera-verano 2022 de Carolina Herrera. El diseño ensalza el poder del color rojo y confía en el print floral, la clave de los estilismos que no dejaremos de ver en 2022.



CRISTINA AGUILERA

La cantante abandonó su clásica melena rubia y acudió a la alfombra roja con el pelo rojizo y un total black look como nunca antes la habíamos visto. La cantante optó por un vestido ajustado y con mangas abultadas con guantes. El escote fue pronunciado y lo complementó con un collar de cruces.

Fuente: www.vogue.mx peopleenespanol.com

la plataforma más completa

MARIELATV



01 DESCÁRGATE EL APP EN GOOGLE PLAY Y APPLE COMO MARIELA TV

02 SUSCRÍBETE EN NUESTRO CANAL YOUTUBE MARIELA TV

03 VISÍTANOS EN NUESTRO PORTAL WEB WWW.MARIELATV.COM

a tan solo un click!!

FUNDACIÓN JOSÉ ESTEBAN ANTÓN ISAÍAS DONÓ EQUIPOS DE REHABILITACIÓN AL HOSPITAL ROBERTO GILBERT

El ingeniero José Antón Bucaram, fundador y representante de la Fundación José Esteban Antón Isaías, donó equipos e implementos de rehabilitación física para los pacientes del Hospital de niños Roberto Gilbert Elizalde.

Durante el evento, Juan Xavier Cordovez, director de la Junta de Beneficencia, entregó un acta de reconocimiento a la Fundación José Esteban Antón Isaías, por su fiel contribución al bienestar de cientos de familias ecuatorianas, que enfrentan momentos difíciles.



José Antón Bucaram, representante Fundación "José Esteban Antón Isaías"; Juan Xavier Cordovez, director de la Junta de Beneficencia y Christian Reinel, director hospitalario de la Junta de Beneficencia.

CUATRO SENTIDOS, UN CONCIERTO ÚNICO JUNTO AL CORO 'NOTAS DE LUZ'

Con el apoyo del Municipio de Guayaquil y la Dirección de Inclusión Social, el primer coro de personas no videntes de la ciudad 'Notas de Luz', realizó el lanzamiento de su primer disco, en un concierto denominado: 'Cuatro Sentidos'.

Inicialmente, los invitados, acompañados de un guía, realizaron un recorrido con los ojos cubiertos, con la finalidad de activar los sentidos del oído, tacto y olfato. Luego, se retiraron las vendas para disfrutar de un gran concierto, que contó con la destacada participación de Daniel Betancourt, Jorge Luis Del Hierro, Maykel y Gianpiero.





McCormick®

EL SABOR MAESTRO

McCormick®



Fiesta de sabor

Síguenos en:

Otro producto: Alimec.