

# OcioSOS

elCorreoGallego | 23 de agosto de 2020



FOTO | Yelena Molina

DIRECCIÓN | Ana Iglesias

COLABORACIONES | Toni Martín, Manuel Soutiño, Juan Morandeira, Teresa Abalde, Jona Camacho, Titta di Berg, Nara S. Rey y Martina Izard • DISEÑO | Fran Ageitos



# YTÚ... ¿QUÉ QUIERES SER DE MAYOR?

Es la pregunta del millón que acompaña a la infancia generación tras generación, y curiosamente, poco cambian las respuestas. Al menos, según datos de la consultora Adecco que por decimosexto año consecutivo ha lanzado esa pregunta a cerca de 1.800 niños y niñas de toda España de entre 4 y 16 años, para saber sus aspiraciones laborales y las percepciones que tienen del mundo del trabajo. Y un año más gana la medicina, situando a los médicos y enfermeras como las profesiones del futuro



TEXTO Ana Iglesias



“cuidar leones y tigres”, “viajar a Marte para descubrir extraterrestres” e incluso “ayudar a Batman en sus misiones”

“Las novedades que encontramos al preguntarles a los más pequeños de la casa qué quieren ser el día de mañana no son demasiadas. Chicos y chicas siguen queriendo desempeñar las mismas profesiones que los jóvenes a los que se encuestaba en 2004, aunque sí que es cierto que la medicina y la enfermería han mejorado sus puestos”, señalan desde Adecco, que un año más han vuelto a comprobar las grandes diferencias que hay entre niños y niñas. “Por ejemplo, la mayoría de ellos querría tener una profesión vinculada al deporte, como futbolistas, jugadores de baloncesto, pilotos de Fórmula 1, tenistas...”, seguido por los que quieren hacer carrera dentro de las fuerzas del orden y la seguridad nacional, como policías o bomberos, mientras que ellas prefieren profesiones vinculadas al cuidado de los demás y a la enseñanza y la formación, seguidas de profesiones artísticas o relacionadas con el mundo digital, la moda y la belleza”. Además, en la lista de los chicos aparecen también profesiones como youtuber, informático, ingeniero, veterinario o periodista, y en la de las chicas no faltan también las que quieren ser futbolistas, policías y cajeras. Pero también hay unas cuantas opciones divertidas y de lo más original entre las

respuestas dadas por los más pequeños como “quiero trabajar probando hoteles” o “en la CIA”, incluso “vendiendo mis inventos”. También hay aventureros que se atreven con los trabajos más arriesgados y explican que querrían “cuidar leones y tigres”, “viajar a Marte para descubrir extraterrestres” e incluso “ayudar a Batman en sus misiones”. En cuanto a las motivaciones que les llevan a elegir una profesión u otra, ellas demuestran ser más altruistas: casi la mitad de las encuestadas creen que el propósito vital de la gente al elegir trabajo es poder ayudar a los demás, seguido de ganar dinero y dedicarse a algo que les gusta. Ellos, por el contrario, dedicanse a lo que les gusta, ganar dinero y ayudar a los demás, y a la hora de pensar en cualidades esenciales para ser un buen trabajador, los chicos son más prácticos y las chicas se declinan por actitudes más empáticas. Ellos defienden que es importante esforzarse, estudiar y estar comprometido, y ellas optan por la amabilidad, la empatía y la pasión. Por supuesto, no faltan tampoco respuestas divertidas a la hora de definir qué hace de uno ser buen trabajador, con más de un “no llegar tarde al trabajo”, “portarse bien con tus compañeros” o incluso algún que otro “hacer los deberes todos los días”, y sor-

prendentes “no gritar a los que mandan” o “trabajar y no jugar con el móvil”. “Tampoco se ponen del todo de acuerdo entre los miembros de cada género a la hora de elegir al jefe ideal bajo cuyas órdenes ponerse en un futuro”, explican desde la consultora. De nuevo, ellos se decantan por líderes que provengan del ámbito deportivo y ellas del musical, aunque sí tienen claro ambos que Fernando Simón sería un buen superior, lo que demuestra que la pandemia y su gestión son temas de suma actualidad para cualquier rango de edad de la sociedad. A la hora de hablar de figuras concretas, los jefes preferidos de los niños serían el futbolista argentino del Fútbol Club Barcelona, Leo Messi, aunque este año su popularidad ha bajado varios puntos, Fernando Simón, Rafa Nadal, Zinedine Zidane, Pablo Motos, el cantante puertorriqueño Anuel, el youtuber DjMario, Sergio Ramos y el presentador David Broncano, mientras que en las preferencias de las niñas la cantante Katy Perry encabeza la lista, seguida por Fernando Simón, Rosalía, Roberto Leal, Samantha Vallejo-Nájera, Rafa Nadal, el dibujo animado Ladybug, la cantante Aitana y la actriz Ester Expósito. Curiosamente, los niños también contemplan la posibilidad de no tener jefes, mientras que ellas trabajarían bajo las órdenes de sus padres.

**El mundo de la empresa.** A la hora de elegir los tipos de empresa en los que les gustaría trabajar en el futuro, vuelven a apreciarse diferencias por sexo, aunque los sectores se mantienen y no varían demasiado en comparación con los del año pasado. Ellos siguen apostando por trabajar en algún organismo público como primera opción, como hospitales, comisarías y juzgados o incluso ministerios, y después preferirían empresas vinculadas al mundo del deporte y multinacionales dedicadas a la consultoría y relacionadas con el mundo digital y de la informática. Ellas repiten con empresas del ámbito escolar como primera opción, seguidas de empresas vinculadas a la cosmética y la belleza, y a los animales. El porcentaje de emprendedoras aumenta ligeramente, con

niñas que no querrían trabajar en la empresa de nadie, sino abrir su propio negocio. También figuran la sanidad, trabajando en hospitales o centros ambulatorios. Entre los peques nos encontramos con centros de trabajo más originales como “la empresa de Capitán América”, “en una fábrica de chuches”, “en la de Gru y los Minions” o incluso “en la misma que papá para trabajar juntos desde casa”, y soñadores que defienden que “no trabajarían en ninguna porque van a ser ricos”. Adecco también ha preguntado a los jóvenes qué producto o servicio venderían si tuviesen su propia empresa. “Los chicos eligen de nuevo montar un negocio relacionado con el deporte, aunque el sector de la tecnología incrementa su popularidad, y las chicas montarían primero, una empresa de moda, y después, de alimentación, del mundo animal o de arte”. **También los hay que se adelantan al futuro** y apuestan por fabricar “zapatillas voladoras”, “coches hiper rápidos” o “gafas de sol con rayos X”. Y por supuesto, en un año marcado por la pandemia y el confinamiento, tampoco faltan niños que se lanzarían a vender “mascarillas que no den calor” e incluso “guantes invisibles” ■





gastro

# UNA COPA DE CAVA PARA CELEBRAR



*Asociado tradicionalmente a las celebraciones, las burbujas del cava son sinónimo de felicidad. Y este verano más que nunca, tras los esfuerzos de la D.O Cava para reposicionar la marca como un elemento esencial que “eleve cualquier experiencia gastronómica y deje atrás los momentos duros de un año especialmente difícil”*

TEXTO Mercedes Rey

La versatilidad del cava es inigualable y sirve para cualquier momento, defienden los aficionados a este vino espumoso que presentaron en 1868 en la Exposición Universal de París sus primeros productores, Francesc Gil y Domènec Soberano, dos catalanes de Reus, que comenzaron a producirlo con las mismas variedades francesas que se utilizaban en Francia.

Desde entonces, esta bebida a base de macabeo, parellada y xarel-lo, se ha hecho un hueco en todas las celebraciones. Además y desde hace un tiempo, la D.O. Cava se ha propuesto contribuir a romper su estacionalidad trabajando en un cambio de percepción, poniendo en valor este espumoso de calidad elaborado siguiendo el método tradicional. Su objetivo, potenciar su consumo de forma habitual “como acompañante de cualquier tipo de comida, ampliando tanto su público objetivo como sus momentos de consumo”, señalan desde el organismo, haciendo hincapié en los “pequeños grandes detalles que marcan la diferencia”.

“Acompañar una comida con una deliciosa copa de cava enaltece el potencial de cada alimento, originando un auténtico festival en el paladar”, afirman, destacando “la fusión única de sabores que harán de ese un momento inolvidable”. Además, el perfil afrutado del cava y la temperatura fría ideal para servirlo, encajan a la perfección con el verano, por lo que el cava es “una opción accesible del día a día, que eleva tanto la experiencia como cualquier comida”.

Con más de un 60% de ventas internacionales, Cava es la D.O. española que más exporta. Reúne más de 38.000 hectáreas de viña y a más de 6.800 viticultores y sus 370 bodegas asociadas están presentes en más de 100 países.

No hay que olvidar que es el vino espumoso con los mejores niveles de conocimiento y consumo en España (especialmente en Cataluña) y en Bélgica, y el que cuenta con mejores indicadores de familiaridad y de consideración en Europa, por encima del champán y el prosecco, e insisten, “con mayor asociación a celebraciones familiares y con una mejor relación calidad-precio”.



viajes



# LAS PLAYAS MÁS BONITAS DE ESPAÑA

TEXTO **Martina Izar**

Como cada año por estas fechas, la revista Traveler se lanza a buscar la playa más bonita de España. Y lo hace convocando a sus lectores a través de un concurso para proponer arenas y votar sus preferidos. Este es el resultado

## 1. ASTURIAS.

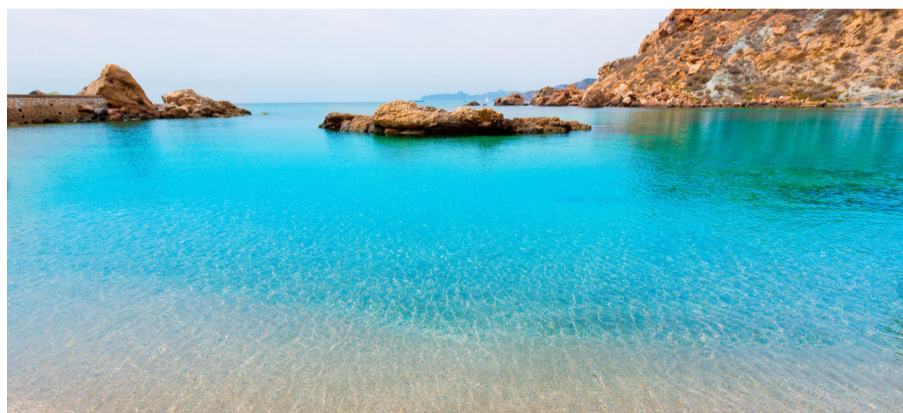
### PLAYA SAN ANTONIO DEL MAR (LLANES)



Con tan solo 70 metros de longitud y unos 47 de ancho cuando baja la marea, la recóndita playa de San Antonio de Mar, una pequeña cala en forma de concha, rodeada de acantilados y situada al lado de la saturada Cuevas de Mar, se ha alzado finalmente con el título de la Playa Más Bonita de este extraño verano 2020. Destaca por su tranquilidad y su agua calma.

## 2. MURCIA.

### CALA CORTINA (CARTAGENA)



Es la playa perfecta para pasar el día, disfrutando de sus chiringuitos, restaurantes área de picnic, y zona de juego para niños, desde primera hora de la mañana hasta el atardecer. Aunque para llegar a ella hay que atravesar una zona de acantilados y montañas, el arenal de 250 metros es un regalo.

## 3. ANDALUCÍA.

### VALDEVAQUEROS (TARIFA, CÁDIZ)



Es una de las más populares y más queridas por todos cuanto las conocen. Cuatro kilómetros de costa de arena fina y clara que se extiende hasta las infinitas dunas y te recuerdan al paraíso.

## 4. ISLAS BALEARES.

### CALÓ D'ES MORT (FORMENTERA)



Perfecta para los que quieren perderse unas horas en una arenal de grandes rocas y agua azul turquesa. Situada entre Es Ram y Migjorn, no tiene bares ni restaurantes, convirtiéndose en un reducto de tranquilidad.

## 5. GALICIA.

### FIGUEIRAS (ILLAS CÍES, PONTEVEDRA)



Galicia se cuela en el *top five* playero gracias a la playa de Figueiras, en las Illas Cíes. Unos 300 metros de arenal en una isla de extensa y profunda vegetación, y aguas frías. Conocida como la playa de los alemanes, en ella se puede llevar bañador o practicar nudismo.



# LAS COCINAS DEL FUTURO

TEXTO Mar Solar



*La cocina es una de las estancias más utilizadas en las casas y que más ha cambiado. Considerada el centro neurálgico del hogar, es el espacio en el que más actividades se hacen. En ellas se cocina, pero también en muchas casas se come y se cena, se disfruta del ocio e incluso se lava la ropa. Se han convertido en muchos casos en el corazón de la vivienda, y a medida que nuestro uso de cocina ha cambiado, también lo ha hecho la tecnología, que ha tenido que adaptarse para satisfacer nuestras necesidades. Hoy, la cocina del futuro solo se concibe como un espacio inteligente, hiperconectado y tecnológicamente avanzado.*

Con cada nuevo avance tecnológico, las posibilidades se extienden aún más. Los cambios afectan al diseño del espacio, al mobiliario, a su papel dentro del hogar, a la elección y utilización de los alimentos y, por supuesto, a los electrodomésticos. Los especialistas señalan algunos conceptos que estarán presentes en ese futuro.

## 1. DISEÑO SOSTENIBLE

Se trata de crear productos con el menor impacto negativo posible en el medio ambiente, con materiales ecológicos, eficiencia energética y fácil reciclaje.

## 2. ILUMINACIÓN RACIONAL

En un futuro muy cercano los electrodomésticos serán más respetuosos con el medio ambiente y dependerán de la energía sostenible, es probable que funcionen con energía solar y con una iluminación inteligente que varía según la hora del día, el estado de ánimo o incluso el tipo de comida que se cocina.



## 3. ENCIMERAS DE PORCELANA Y CUARZO

El cuarzo tratado es especialmente popular, tiene la misma fuerza de granito y una mejor resistencia al impacto. Otro material que se impone cada vez más en las casas es la porcelana, que no se puede rayar, quemar ni manchar, ni muestra huellas digitales.

## 4. FÁCIL USO

El cambio en el estilo de vida incluye más hogares individuales, menos tiempo en casa, utilización de productos precocinados, cocinar y hacer vida social a la vez... todo ello implica electrodomésticos de fácil manejo y sencillos de usar.

## 5. AHORRADORES

Los nuevos electrodomésticos serán capaces de ahorrar más energía y agua, ser menos contaminantes y más silenciosos.

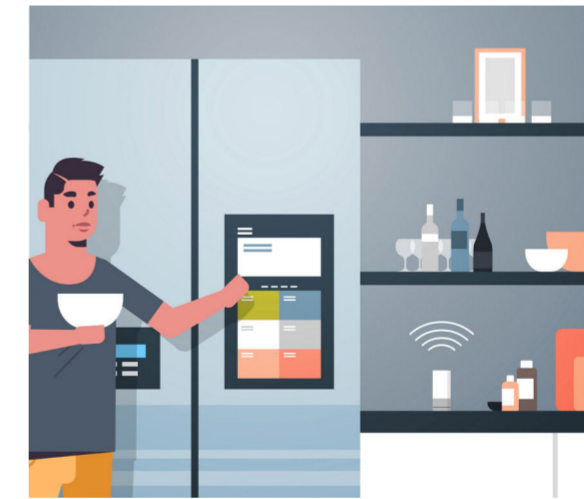
## 6. DESPENSAS ABIERTAS



La despensa moderna almacena los alimentos en recipientes individuales transparentes en estantes abiertos, en lugar de esconderlos en la parte posterior de la nevera. El diseño hace que sea fácil inspirarse en lo que está a la mano en lugar de salir a comprar más, y también ahorra energía. La tecnología de enfriamiento por inducción integrada en los estantes permite mantener los recipientes a la temperatura adecuada. De producción multifuncional, modular y económica, estos contenedores de almacenamiento permiten que los alimentos se enfrién de forma inalámbrica.

## 8. SUPERFICIES INTERACTIVAS

Adiós a los quemadores, hola placas de inducción interactivas. En ellas los alimentos se cocinan más rápido y de manera más uniforme. Las ollas y sartenes se pueden colocar en cualquier lugar de la superficie de cocción, no en un área de calentamiento en particular. Y la tecnología tampoco termina ahí, un proyector transmitirá recetas, información de cocina y otras notas prácticas directamente sobre la encimera.



## 7. MESAS DE TRABAJO INTELIGENTE

La despensa moderna almacena los alimentos en recipientes individuales transparentes en estantes abiertos, en lugar de esconderlos en la parte posterior de la nevera. El diseño hace que sea fácil inspirarse en lo que está a la mano en lugar de salir a comprar más, y también ahorra energía. La tecnología de enfriamiento por inducción integrada en los estantes permite mantener los recipientes a la temperatura adecuada. De producción multifuncional, modular y económica, estos contenedores de almacenamiento permiten que los alimentos se enfrién de forma inalámbrica.

## 9. REFRIGERADORES INTELIGENTES

Algunos diseñadores sugieren que los frigoríficos como los conocemos desaparecerán por completo en futuras cocinas. En su lugar, habrá unos contenedores de enfriamiento inductivo que se colocarán en los estantes de inducción para enfriar los productos. Los fabricantes están haciendo grandes avances para facilitar las zonas de enfriamiento individuales, por lo que los productos refrigerados se podrán almacenar a temperaturas óptimas.



## 10. MENOS DESPERDICIOS

La premisa es desperdiciar menos. El agua desechada de los fregaderos y lavavajillas, por ejemplo, se transformará en agua segura e insegura para, por ejemplo, regar las plantas, lo que supondrá un ahorro en el consumo general. También mejorará la transformación de los residuos orgánicos en abonos.

## 11. CAMPANAS EXTRACTORAS POTENTES

La importancia social de la cocina implica que no haya olores ni humos, por lo que se buscan extractores muy efectivos y bien diseñados, incluso incrustados en el techo, que hagan desaparecer cualquier rastro de haber cocinado.

## 12. COOPERACIÓN ENTRE ELECTRODOMÉSTICOS

Desde los primeros días de la ciencia ficción, hemos soñado con dispositivos que nos hablan. Y ahora estamos a punto de tener esta tecnología en nuestros hogares y en poco tiempo se podrá usar todos los electrodomésticos de la cocina con comandos de voz y que funcionen entre sí. Elija una receta de la nevera y le indicará al horno que se precaliente a la temperatura adecuada; incluso se apagará cuando la comida esté cocida, por lo que no debe preocuparse por quemar la cena. Cuando haya terminado, el lavavajillas elegirá su propia configuración de lavado según lo que haya cocinado. Algunos hornos inteligentes ya tienen básculas, cámaras y termómetros incorporados para detectar lo que está cocinando. Pero mejor aún, en unos años será suficiente enviar una notificación a su teléfono, por lo que ni siquiera tendrá que estar en la cocina para cocinar.



# Marcar la diferencia

*El poder de los complementos es innegable, ya que con ellos podemos elevar cualquier outfit. La mejor manera de conseguir un estilo elegante, desenfadado y cool es mantener la base del look en clave relajada y dejar que el bolso, el sombrero, el collar, los pendientes, las gafas de sol o las sandalias hablen por uno mismo. Los accesorios marcan la diferencia y nos reafirman. A punto de finalizar el verano, todavía queda calor y color para rato, con muchas de las tendencias vistas esta temporada en el street style veraniego*

**Los zapatos y sandalias** elegantes, pero confortables. No faltan las sneaker para aportar un aire deportivo y chic al look; los zuecos en los estilos boho chic, y las sandalias en espiral, anudadas por encima del pantalón o dejando ver la pierna con faldas y vestidos.



**Los fulares y pañuelos** con vistosos estampados, versátiles y cálidos, dan un aire retro y se vuelven un imprescindible de esta temporada, que se prolongará el próximo mes. Se verán en el cuello, en las asas de los bolsos, pero sobre todo, en la cabeza.



**Los bolsos**, un *must* para las amantes del maxi o mini bolso, con colores que van desde los naturales a los frutales, e incluso en tonos iridiscen-tes para las más atrevidas, sin olvidar para los looks más playeros los bolsos de ganchillo que sustituyen a los clásicos capazos de mimbre.



TEXTO Nara S. Rey

**Los sombreros**, ideales para resguardarse del sol y hacernos soñar con tierras lejanas, llegan en formato maxi y en *bucket hat*, el clásico sombrero de pescador, reactualizado por los tejidos.



Las gafas de sol toman color, tanto en montura como en lentes.



Los pendientes se vuelven XXL, pero simplifican su diseño, con formas muy sencillas, mientras que en los collares triunfan los eslabones.

Como toque divertido, las horquillas joya, cuantas más mejor, para adornar la cabeza.





# WATCH OUT

## La caducidad en la belleza



LET'S TALK TITTA

**Titta di Berg**  
Makeup Artist  
/ Formator Profesional  
CEO Titta di Berg Makeup  
Class Tour  
@tittadiberg

Un dato importante que debemos saber relacionado con el maquillaje es su caducidad. Las consecuencias de utilizar y manipular productos caducados son peligrosas para nuestra piel, ojos y mucosas. La vida útil de los productos que nos embellecen debe ser controlada, y estos se deben reemplazar inmediatamente en cuanto caducan, ya que no vale la pena correr el riesgo de infecciones, alergias y, en el peor de los casos, sufrir efectos irreversibles para la salud

Conocer la caducidad de nuestros productos y cuándo empiezan a degradarse es fundamental, tanto a la hora de adquirirlos, como en el transcurso de los meses. Debemos buscar la duración de su estado óptimo, normalmente por meses 3M, 6M, 12M, 18M, 24M etc..

### ¿Cuándo debemos preocuparnos y revisar minuciosamente un producto X?

Revisar periódicamente no es una mala idea, ya que algunos muestran señales claras de que su contenido está variando en efectividad. El olor, el color y la textura pueden brindarnos una buena idea de que el producto ya no es apto para su consumo.

Otra manera es observar de cerca si nuestro rostro sufre algún tipo de alteración de la que antes no éramos conscientes. Hay que suspender el uso inmediatamente si esto ocurre, ya que nos ahorrará muchísimas preocupaciones e incomodidades.

Pero existen excepciones, en las que no se muestra ningún cambio en el producto, aunque ello no quiere

decir que no esté afectada su fórmula y por lo tanto no deben usarse.

Son muchos los productos que nos podrían causar un daño y de los que no debemos ignorar las fechas de vencimiento, ya que podríamos enfrentarnos a reacciones adversas visibles. Estos son los cuatro más peligrosos y a los que hay que prestar mayor atención.

### 1. Máscara de pestaña y lápices delineadores

La máscara de pestaña es uno de productos de maquillaje que se debe cambiar con muchísima frecuencia, dado que su vida útil para un buen rendimiento es de 6M (6 meses). Cuando una máscara de pestaña sobrepasa su vida útil se vuelve pastosa y gruesa y ya no realiza su función de peinar las pestañas suavemente aportando volumen.

El ojo trabajado con este producto caducado presenta ardor y picazón, y tras su retirada, hinchazón en el párpado superior, similares a las de un ojo con conjuntivitis. Dentro de los efectos secundarios están el desarrollo de legañas y vasos sanguíneos rotos (ojos enrojecidos), y como daño grave, una infección que deberá ser tratada por el oftalmólogo de confianza, ya que puede ocasionar incluso la ceguera intermitente. Estos son los mismos daños que pueden ocasionar también delineadores (líquido, plumón, gel o en lápices).

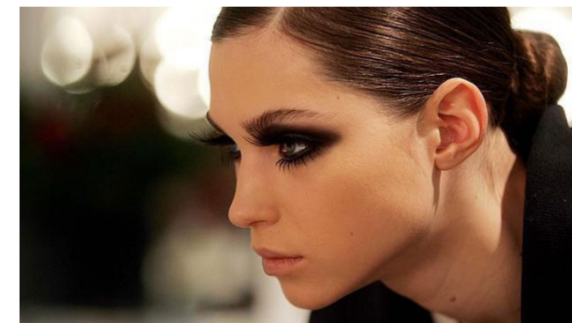
**Cómo podemos tratar esto:** Lavar nuestros ojos con un limpiador sin jabón y con toallitas de algodón a toquecitos. Colocamos unas



bolsitas de manzanilla fría por 20 minutos, combi-nándolas con un colirio para calmar el picor interno. Y por último, evitar maquillar los ojos durante 5 días. Si no remite, acudir al médico para que os examine la zona afectada.

### 2. Paleta de sombras de ojos

A diferencia de la máscara de pestañas, las paletas o sombras individuales de ojos pueden brindarnos más tiempo, de uno a dos años de vida útil. Cuando estos productos llegan a su fin suelen endurecerse y no pigmentar como en sus primeros usos. El efecto rozaduras en el párpado es el primer daño causado, porque tendemos a frotar más con el producto buscando una pigmentación deseada de tonos. En lugar de colocarla capa tras capa, en algunos casos con el afán de lograr un buen trabajo de



ojos, podemos poco a poco introducir polvo o restos de la misma, causando irritación en el ojo y enrojeciendo otras partes como la línea de agua y vasos rotos en su interior.

Cómo podemos tratar esto: Retirar las sombras con un disco de algodón y un limpiador suave neutro de agua y aceites nos ayudará a no añadir más fricción a esta parte tan sensible. Luego lavar con un gel suave, también neutro, sin jabón, en su fórmula, y secar delicadamente con una toallita de algodón. Aplicamos colirio calmante y un poco de hidratante para alimentar el párpado evitando la sequedad. Colocamos compresas frías de agua de piel de patatas durante 20 minutos. Repetir procedimiento cada mañana y cada noche, y no maquillar la zona durante 1 semana.

### 3. Base de maquillaje

Es normal que la base de maquillaje conserve un puesto en este ranking de los productos más peligrosos al caducar, por la proliferación de bacterias y hongos que puede atraer. Es muy fácil contraer alergias, acné, quemaduras e incluso infecciones en nuestros poros, provocando su obstrucción. El uso recomendado es de 12M (12 meses) a 18M (18 meses). El cambio de olor, textura, color (oxi-



dación), son las señales de que la base ha llegado al final de su vida útil y necesita ser reemplazada. Cómo podemos tratar esto: Lo ideal es retirarlo rápidamente del rostro aplicando un limpiador facial de aceite, luego lavar con un gel neutro sin jabón, secar a toques suaves con una toalla de algodón, aplicar una crema hidratante de contenido escénicas naturales cálma-te... Y reservar cita con tu dermatólogo de confianza!

### 4. Labiales y lápices delineadores

Los labios son una zona muy distintiva del rostro, no solo por ser el centro de atención cuando imprimimos un tono sobre ellos; sino porque es un lugar recubierto de mucosa de transición revestido de una fina capa de piel y vasos sanguíneos muy pequeños, que esta expuesta a mezclarse con saliva, haciendo que sea una parte muy delicada y susceptible a infecciones rápidamente.

La mayoría de labiales y lápices delineadores tienen una fecha de 12M (12 meses), sobre todo las barras labiales. Es muy importante observar su comportamiento con el paso del tiempo, ya que pueden desarrollarse en su interior capas de moho y hongos que pasan a nuestros labios, creando así herpes labiales, resequeza extrema y dolorosa e irritación.



Cómo podemos tratar esto. Es importante retirar completamente todo el producto de nuestros labios de manera suave y delicada sin frotar la zona, y aplicar un bálsamo hidratante y calmante. Por último acudir a nuestro médico, para que nos recomiende algún medicamento o procedimiento a seguir para tratar el daño causado.

### IMPORTANTE

Es muy común hacer la vista gorda a la hora de respetar las fechas de caducidad, pero es importante para nuestra salud. El no compartir los productos también nos proporcionara un riesgo menor de daños irreversibles o complicados de tratar.

Es difícil tirar frascos que contengan aún producto en su interior, pero es cuestión de elegir entre la salud o el darle continuidad a material innecesario. Si eres una profesional del maquillaje, la observación y manejo constante de las fechas de vencimiento del maletín de trabajo garantiza la protección de salud e higiene de los clientes, y por lo tanto, una imagen intachable en tu curriculum. Además, la limpieza ayudará a que la vida útil de tu maletín sea óptimo y largo.

Date un capricho, pruébalo y coméntame qué tal te van mis tips y trucos en mi instagram @tittadiberg

# La fiesta de la fotografía

El 19 de agosto de 1839 Luis Daguerre presentaba ante la Academia de Ciencias de Francia un artilugio que permitía capturar una imagen a través de un proceso químico. Se trataba de su último invento, el daguerrotipo, que fue el origen de la fotografía, y de ahí que esta fuese la fecha elegida en 2007 por el australiano Korsche Ara para celebrar su amor por esta forma de comunicación, que permite guardar imágenes y contar historias. Desde entonces, son más los que cada año se suman a la conmemoración del **Día Mundial de la Fotografía**, un arte que cada día gana nuevos aficionados, y que nosotros celebramos con los colaboradores habituales de OcioSOS que firman nuestras portadas

TEXTO Toni Martín



**Miguel Silva-Constenla**  
CEO AllRead

“La fotografía es realmente un arte; es como pintar un cuadro usando tus propias imágenes”, dice el físico y empresario Miguel Silva-Constenla, autor de la mayoría de nuestras portadas y a quien le gusta especialmente fotografiar “objetos enmarcados en la luna”.



**Paco Luna** ▶  
Fotógrafo

“Es mi gran pasión, de toda la vida. Si volviera a nacer haría lo mismo que he hecho hasta ahora: disfrutar de los paisajes y la gente desde detrás del visor de mi cámara”, afirma el fotógrafo andaluz Paco Luna, un enamorado de “los amaneceres y las puestas de sol desde la playa de A Lanzada, y de las estampas que dejan las labores de marisqueo en O Grove”.



▲  
**Iria Martínez**  
Editora gráfica  
de MarteS Galicia

“A veces no nos damos cuenta de que la vida da muchas vueltas, que gira, que nos tambalea, que nos sacude... Por eso con la fotografía intento crear mi propio mundo”, explica Iria Martínez, quien elige entre sus fotos preferidas las *Cuevas de Agua* y *Atrapada en sueños* (foto superior).



**Paula Amati**  
Fotógrafa

“Cuando las palabras se me quedan cortas... escribo historias con la luz”, afirma Paula Amati, enamorada de su profesión, de la que destaca su preferencia por “los retratos y las editoriales de moda”.