

EL CORREO

PRIMER PERIÓDICO EN ESPAÑOL DEL GOLFO ARÁBIGO

El visado de turista para ciudadanos de la UE aumenta hasta los 90 días

La medida es consecuencia de la entrada en vigor de la normativa que recoge la exención de visa de viaje para los nacionales de Emiratos en los países de la Unión Europea. **PÁGINA 3**

SOCIEDAD 12



Ramadán, tiempo para convertirse en mejor ser humano

NUEVA TEMPORADA 9

El Pabellón de España en Global Village traerá 'El Viaje de Colón'

EMBAJADAS 7



Multitudinario Día Nacional de Argentina

LIFENIGHT 16



El cantante Juan Peña arrasa en Casa de Tapas



ECONOMÍA 5

DUBAI, REFERENTE MUNDIAL DE 'FREE ZONES'

Destacada presencia del ministro de Industria de la República Dominicana en la I Conferencia Internacional de Zonas Francas desarrollada bajo el patrocinio de Su Alteza el jeque Mohamed bin Rashid Al Maktoum.

EL CORREO



Royal Spanish Center
LASIK, EYES & COSMETIC



FemtoSMILE

The New And Safe Technology In Laser Vision Correction.

- Flapless
- All-Femto
- Single-Step
- Rapid Treatment
- Doesn't Cause Eye Dryness

Book your **FREE** consultation today!
02-666 2050 050-6667190

TE ATENDEMOS EN ESPAÑOL
TE ENTENDEMOS MEJOR

www.RoyalSpanishCenter.com AbuDhabi@royalspanishcenter.com [RoyalSpanishCenter](https://www.facebook.com/RoyalSpanishCenter)



MÁS TEMAS

El IE abre oficina en Dubai

IE Business School ha inaugurado su oficina en el Distrito Financiero de Dubai tras más de ocho años de presencia consecutiva en Emiratos Árabes Unidos y en el Golfo. **Pág. 6**

EC



Nace un nuevo foro, 'The Breakfast Club'

El SBC ha puesto en marcha en Abu Dhabi un nuevo foro empresarial para impulsar la oportunidad de compartir experiencias. **Pág. 4**

El español, en la Feria del Libro de Abu Dhabi

La Embajada de Colombia y la Casa Árabe de España han estado en la Feria del Libro de Abu Dhabi, donde se presentó el libro de Claudia Mejía '¿De dónde eres, Sofía?'. **Pág. 8**



'María Bonita' une a México y Colombia

El restaurante mexicano acoge la presentación de los productos de Amocafé, cien por cien café colombiano. **Pág. 17**

Un mes de joven arte mexicano

Cuatro pintores de México han permanecido treinta días en Abu Dhabi con el solo fin de crear. Sus obras han sido ahora expuestas. **Pág. 17**



ZONA LIBRE

POR RAFAEL P. UNQUILES



@rebuild_Jyamrung

“Thank You CORREO DEL GOLFO”. Claro, lo dicen así y llega al alma. Aún más adentro si quienes lo expresan son un grupo de vecinos de una localidad, Jyamrung, que como consecuencia del devastador terremoto que ha sufrido Nepal se han quedado sin nada. Este periódico no podía haber tenido en el mes de mayo mejor reconocimiento, que en realidad ha sido doble: por un lado, la foto de los habitantes de Jyamrung portando ese cartel cargado de gratitud; y, por otro, percibir que nuestro granito de arena en la campaña solidaria puesta en marcha en Dubai por un grupo de españoles para recoger fondos que ayuden a paliar el desastre causado por el seísmo en Nepal ha servido de algo. Es la mayor evidencia de que poco a poco, a base de esfuerzo, compromiso y dedicación, hemos logrado entroncar con la comunidad a la que este medio de comunicación pretende servir y apoyar en Emiratos Árabes Unidos y otros países del Golfo.

En esta historia hay una cadena de buenas intenciones que ha funcionado realmente bien. Lo primero y fundamental que dos mujeres como Diana Mauri y Gisela Alonso hayan tenido, junto a otros jóvenes españoles, la iniciativa de poner en marcha la campaña

'Reconstruye Jyamrung' tras recibir la llamada de auxilio de Bishnu, el 'trekking' que el año pasado les guió por el anillo del Annapurna en Nepal. Les dijo que necesitaban con urgencia alimentos, ropa, mantas y materiales para volver a levantar sus casas y que no estaban recibiendo absolutamente nada. No se lo pensaron dos veces. Fijaron un objetivo: reunir 5.000 dólares, una cantidad que puede parecer no muy elevada dadas las dimensiones del desastre pero que para los 420 habitantes de Jyamrung suponía la base sobre la que sustentar el renacer de sus existencias y de su pueblo.

Por ello lanzaron la voz de alarma, que también encontró eco en el EL CORREO DEL

GOLFO, y acto seguido comenzaron a llegar los fondos por medio de donativos. Y lo más importante: el dinero fue trasladado de inmediato hasta las personas que lo necesitaban. Esa es la clave. Porque de nada sirve que se liberen recursos o que se anuncien multimillonarias partidas para paliar los daños del desastre si el efectivo contante y sonante no lo reciben con urgencia los afectados. Aunque parezca increíble, a veces 5.000 dólares son bastante más eficaces que cinco millones. No hay duda. Y Diana y Gisela lo han demostrado. Gracias y enhorabuena.



PALABRAS EN LA 2

POR DIXON MOYA



Las madres canguro de Colombia

MAYO es el mes de las madres, a todas ellas, las biológicas, las adoptantes, así como aquellas mujeres quienes sin tener hijos, han derramado amor a niños ajenos con primorosa generosidad, una felicitación especial, que cada día sea su fecha.

En Colombia hay una categoría especial de madres, las canguro, a ellas va dedicada esta nota. Hace algunas semanas en el periódico 'Gulf News' con sede en Dubái, se publicaba la noticia de cómo un bebé que había nacido muy prematuro, finalmente se había salvado y se encontraba en su fase normal de crecimiento y en un apartado explicaba que el prodigio fue gracias a una técnica llamada "mamá canguro". Casi simultáneamente el periódico español 'El Mundo' destacó el milagroso éxito en el país africano de Senegal del mismo programa.

Se trata del Método Madre Canguro (MMC), el cual fue desarrollado en Colombia en el Instituto Materno Infantil de Bogotá y consiste en el contacto piel a piel entre la madre y el neonato, como una especie de incubadora natural, que le proporciona el calor conveniente y posee otras ventajas en cuanto esti-

mulación, protección y si se quiere amor pues está demostrado que se crea un vínculo más fuerte entre madre e hijo. Existen también los padres canguro, pues cuando la madre se encuentra descansando o en el caso de varios hijos, el padre también asume la función.

El MMC fue ideado en 1978 por el Dr. Edgar Rey Sanabria, médico colombiano quien trabajaba en el Instituto Materno Infantil, dependencia del Hospital San Juan de Dios, centro de práctica de la Universidad Nacional de Colombia. El método fue acogido y complementado por otros médicos como el Dr. Héctor Martínez Gómez y Luis Navarrete Pérez, el cual luego de vencer la desconfianza e incredulidad iniciales fue reconocido por la UNICEF y organismos como 'Save the Children'. La Organización Mundial de la Salud otorgó a los doctores Edgar Rey Sanabria y Héctor Martínez Gómez el premio Sasakawa para la Salud. Se trata de una alternativa ideal, más aún en lugares poco desarrollados o en poblaciones de bajos recursos sin acceso a dispositivos de calefacción para neonatos.

El método se inspiró en lo que su-

cede con los canguros hembras que portan una bolsa marsupial que actúa como incubadora natural, en donde el propio metabolismo regula la temperatura. Se posibilita que madre y bebé abandonen temprano el hospital para evitar riesgo de infecciones, pues el método puede efectuarse en casa, con un programa de monitoreo, además cuenta con una ventaja emocional, pues contribuye a eliminar la depresión por la separación entre madre e hijo, afianzando su relación extrauterina.

Ignoro cómo funciona el sistema de candidatización a los premios Nobel de medicina, pero nada más justo para un programa como el MMC que hoy día se aplica en muchos países del mundo con éxito, salvando a millones de recién nacidos y que ha facilitado a cada niño estar más cerca del corazón de su madre.

A los colombianos que han participado durante estos años en el MMC, el país los debería llevar orgullosamente pegados a la piel.

Dixon Moya es ministro plenipotenciario de la Embajada de Colombia en Abu Dhabi.

EL CORREO

Primer periódico en español de UAE y del Golfo Árabe

Al-Andalus Context MFZ LLC. Rak Media City Al Jazeera Al Hamra, Ras Al Khaimah, UAE, PO Box 32429 No. 055 118 79 68.

Consejero: Arturo Manso.

Director: Rafael Pérez Unquiles.

Editora: Marta Pérez Cruzado.

Coordinadora de la web: Amelia Cruzado Fernández.

Publicidad: redaccion@elcorreo.ae. Telf.: 056 44 28 784.

Suscripción: por acuerdo anual. **Imprime:** Al Ghurair Printing.

Visados de turista de 90 días para los ciudadanos de la UE

Emiratos adopta la medida tras entrar en vigor el pasado 6 de mayo la nueva normativa de la Unión Europea que elimina la necesidad de visa para los nacionales del país del Golfo

A. CRUZADO RAS AL KHAIMAH
redaccion@elcorreo.ae

Emiratos Árabes Unidos (EAU) ha dado un determinante paso al frente al ampliar el visado turístico a 90 días para los ciudadanos con pasaporte de la Unión Europea (UE), lo que supone sumar 60 días a los 30 que se contemplaban hasta ahora.

Esta medida se ha adoptado después de entrar en vigor el pasado 6 de mayo la normativa que recoge la exención del visado de viaje para los ciudadanos de Emiratos Árabes Unidos (EAU) en los países de la Unión Europea, entre los que se encuentra España.

A cambio, Emiratos Árabes Unidos también ha renunciado a la obligación de visado para los ciudadanos de la UE/Área Schengen. El programa de exención de visa permite entradas para reuniones de negocios, turismo, deportes, espectáculos artísticos y la formación dentro de una empresa.

En cualquier caso, no se permite trabajar sin la autorización del departamento correspondiente de Emiratos Árabes.

En torno a esta poliédrica cuestión la Embajada de España en Abu Dhabi ha hecho lo que debía. Es decir, informar de la estricta legalidad. Y en esa línea publicó una nota en su página web en la que señala que “todos aquellos ciudadanos de la UE que se encuentren



Pasaporte español con el visado de turista de Emiratos Árabes estampado en sus páginas. E. C.

en estos momentos con visado de turismo en EAU y deseen permanecer en el país por un periodo superior a 30 días (es decir, aquellos que deseen permanecer en EAU mas allá del 6 de junio de 2015) deben ponerse en contacto con las autoridades de inmigración locales para conocer su situación personal y en su caso realizar los trámites necesarios”.

Asimismo apunta que “los ciudadanos de la UE que lleguen a

cualquiera de los aeropuertos de EAU se les estampará un sello de entrada gratuito que habilita para estancias de 90 días durante periodos de 180”, tras lo cual puntualiza que la estancia “no podrá superar en ningún caso un total de 90 días por cada periodo de 180”.

No obstante, periodistas de EL CORREO DEL GOLFO pudieron constatar en la frontera con el Sultanato de Omán que el procedimiento de renovación popular-

mente conocido como ‘exit and enter’, usado hasta ahora por miles de europeos para permanecer en Emiratos Árabes Unidos de forma legal, y que supone salir a Omán y volver a entrar en Emiratos, continúa siendo posible a nivel oficioso, lo que quiere decir que, al menos de momento, se pueden renovar los 90 días cada vez que se cumpla el periodo de la misma forma que se venía haciendo en el caso de los 30 días.

España, Argentina, México y Perú dejan huella en la Arabian Travel Market

M. PÉREZ DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

Entidades de España, México, Argentina y Perú han participado en la Arabian Travel Market, que se ha llevado a cabo en el World Trade Center de Dubai con el objetivo de impulsar el turismo con origen en los principales países de la región de Golfo Árabe.

Entre las 28 entidades españolas que se han dado cita en la muestra han estado presentes dos comunidades autónomas –Andalucía y Cataluña-, cinco patronatos y diferentes empresas privadas del sector hotelero y receptivo.

La participación en la feria, promovida por Turespaña, ha perseguido “dar apoyo a las empresas y potenciar la presencia de España en Oriente Medio”, según señaló en declaraciones a Efe el consejero de Turismo de España para la región, Miguel Nieto-Sandoval.

Por lo que se refiere a los países hispanoamericanos han estado presentes México –que ha reunido a ocho entidades-, Argentina y Perú con la intención de promover el turismo en la región del Golfo en un momento calificado como “dulce”.

Francisco Alonso, embajador de México en Emiratos Árabes Unidos, aseguró a Efe que touroperadores de su país han anunciado que se van a establecer en Dubai y que agencias de viajes emiratíes han incluido ya paquetes que tienen como destino México.

El Ministerio de Turismo de Argentina, a través del Instituto Nacional de Promoción Turística (Inprotur), también ha acudido a la muestra para presentar toda su oferta de destinos por medio de la campaña promocional desarrollada para el mercado internacional ‘Argentina, por vos’.

Perú ha estado presente por tercer año consecutivo con especialistas en viajes líderes establecidos bajo su pabellón nacional, según informó la Oficina de Comercio, Turismo e Inversiones del país.

La Arabian Travel Market ha celebrado este año su XII edición, donde ha reunido a más de 400 expositores de 86 países diferentes.

Santiago Jiménez, nuevo cónsul de España en Emiratos Árabes

Cuenta con una dilatada trayectoria en la región de Oriente Medio

R. UNQUILES DUBAI
unquiles@elcorreo.ae

Santiago Jiménez Martín (Madrid, 1978) es el nuevo cónsul de España en Emiratos Árabes Unidos (EAU). Tomó posesión de su cargo el 27 de abril, fecha desde la cual multiplica sus encuentros para establecer contacto directo con la realidad de la comunidad española.

Jiménez Martín es un buen conocedor de Oriente Medio. Lo certifican sus anteriores desti-

nos como encargado de Negocios y jefe de la Misión de España en Siria con base en Beirut (Libano) y consejero de Información y Prensa de la Embajada de España en Egipto.

Igualmente ha desarrollado su actividad en países africanos como Camerún y Gambia y también en España, donde ha trabajado en la Oficina de Información Diplomática (OID) del Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación y en la Presidencia del Gobierno.

Diplomático de carrera, es licenciado en Derecho así como diplomado en Historia del Arte. Además es autor del libro ‘Diplomacia y Periodismo. ¿Cooperación o competición?’, un texto en el que analiza la influencia de los medios de comunicación en la política exterior y las necesidades que se plantean en las relaciones entre diplomáticos e informadores.

El nuevo cónsul, que con anterioridad a asumir el cargo ya conocía Emiratos Árabes Unidos



Santiago Jiménez. EL CORREO

gracias a los viajes que ha efectuado al país, considera que su nuevo destino es un territorio en desarrollo que genera “interés creciente” en el mundo y un buen lugar para vivir.

ECONOMÍA ENCUENTROS EMPRESARIALES

El SBC lanza 'The Breakfast Club' en Abu Dhabi

La primera cita del nuevo foro del Spanish Business Council aborda la construcción por la empresa San José del Hospital de Al Ain

REDACCIÓN ABU DHABI
redaccion@elcorreo.ae

El Spanish Business Council (SBC) ha iniciado en Abu Dhabi 'The Breakfast Club', destacados e influyentes encuentros empresariales con el objetivo de impulsar la oportunidad de compartir experiencias y conocimientos entre los socios de la entidad y las nuevas compañías que aterrizan en Emiratos Árabes Unidos (EAU).

El 'modus operandi' de 'The Breakfast Club' consiste en una mesa redonda donde en cada sesión una empresa presenta sus proyectos en el mercado de EAU y de Oriente Medio.

La primera empresa en comparecer en este foro ha sido de la constructora española San José, que ha presentado el proyecto que levantan para el Hospital de Al Ain.

Miguel Ángel Bravo, responsable de la compañía en Oriente Medio, fue el encargado de explicar cómo se está llevando a cabo la construcción del hospital de Al Ain y las dificultades que conlleva la ejecución.

Para ello Bravo contó con una presentación detallada con información sobre el equipo, el manejo de estructura, el programa de construcción, trabajos provisionales, requerimientos, el plan logístico, la estrategia y la secuencia



Ricardo Fisas, Jaime Berbes y José Eugenio Salarich. SHEIJU

de la construcción.

Estuvieron presentes el embajador de España en Abu Dhabi, José Eugenio Salarich, el presidente del SBC, Ricardo Fisas, el vicepresidente del SBC y general manager de Cepsa en Oriente Medio, Jaime Berbes, la manager de Administración y Cuentas de Typsa, Silvia Ruiz-Ayúcar, y la coordinadora del SBC, Iciar López, entre otros.

Según la organización, "el acto fue todo un éxito y la exposición del ponente brillante". El SBC ya está preparando próximos encuen-

tros en los que participarán otras empresas que presentarán sus proyectos y experiencias en el mercado de Emiratos Árabes y Oriente Medio.

La constructora San José es una empresa líder en la construcción española que ha apostado por la calidad y la innovación tecnológica en tres divisiones principales: obra civil, ingeniería y construcción industrial y edificación. Actualmente también se encuentra a cargo de la construcción del museo Louvre de Abu Dhabi.

El director general de IPIC, nuevo presidente de Cepsa

REDACCIÓN ABU DHABI
redaccion@elcorreo.ae

Abu Dhabi International Petroleum Investment Company (IPIC) ha nombrado presidente de Cepsa a su director general y ministro del petróleo de Emiratos Árabes, Suhail Al Mazrouei, que sustituye en el cargo a Khadem Al Qubaisi, según ha publicado elEconomista.es.

Al Mazrouei también ocupará la presidencia de Aabar Investments PJS, Borealis AG y Nova Chemicals Corporation, filiales todas ellas del brazo inversor del país.

En la actualidad, el nuevo director general de IPIC es presidente de la Autoridad Federal de Electricidad y Agua (FEWA), presidente de Mubadala Petroleum Co, presidente de Emirates Liquefied Gas Co y miembro del Consejo Supremo Asesor del Petróleo, así como consejero de Dolphin Energy y Tatweer Petroleum Co (Bahrain).

Flamenco Art & Entertainment te desea un feliz verano

- ~ Espectáculo flamenco y danza española
- ~ Organización de eventos
- ~ Diseño de noches españolas
- ~ Workshop y clases regulares
- ~ Agente de artistas

flamenco
ART & ENTERTAINMENT

Disfruta de nuestras actuaciones hasta Ramadan, después del verano volvemos con Nuevos Proyectos Flamencos

Tel. +971 56 331 86 82 | amalia@flamencoart.ae | POBOX 478850 | www.flamencoart.ae

JOSÉ DEL CASTILLO. Ministro de Industria de la República Dominicana

“Dubai ha demostrado que el sector servicios es un elemento catalizador”

RAFAEL P. UNQUILES DUBAI
unquiles@elcorreo.ae

El ministro de Industria y Comercio de la República Dominicana, José del Castillo Saviñón, ha puesto de manifiesto en una entrevista concedida a EL CORREO que Dubai es un referente para su país en el desarrollo de las zonas francas y que, de la misma forma que el emirato se ha convertido en el gran centro logístico del Golfo Árabe y Oriente Medio, el Estado caribeño aspira a erigirse en el “punto de referencia” para la distribución de productos en Centroamérica y otras regiones del continente. Del Castillo ha estado presente en la I Conferencia Internacional de Zonas Francas de Dubai, un foro que también ha contado con destacadas delegaciones de España, Colombia, México, Perú o Honduras y que se ha celebrado bajo el patrocinio de Su Alteza Sheikh Mohamed bin Rashid Al Maktoum, vicepresidente y primer ministro de Emiratos Árabes y Gobernante de Dubai.



José del Castillo Saviñón –primero por la derecha–, durante la I Conferencia Internacional de Zonas Francas celebrada en Dubai. EL CORREO

¿Qué objetivo tiene su visita a Emiratos Árabes Unidos?

La República Dominicana es un actor importante dentro del sector de zonas francas en la región del Caribe, Centroamérica y sin temor a equivocarme en toda Latinoamérica. Y esta I Conferencia Internacional de Zonas Francas que se celebra en Dubai, donde se pasa revista al desempeño del sector a nivel mundial, es un foro de obligada asistencia.

¿Hasta qué punto son importantes las zonas francas para la República Dominicana?

Las zonas francas conforman hoy uno de los sectores productivos más dinámicos en la República Dominicana junto al sector de manufactura industrial, que es el más importante en términos de generación de empleo, atracción de inversión extranjera y local y creación de nuevas empresas. Representa cerca de 55% de nuestras exportaciones a diferentes mercados del mundo, especialmente a Estados Unidos, que ocupa alrededor del 60% del valor del total de las exportaciones.

¿Tienen proyectos concretos con Dubai?

Hemos visitado la zona franca de

Jebel Ali, donde opera DP World, que también lleva la gestión del principal puerto de la República Dominicana, el Puerto Multimodal de Caucedo, que además es uno de los puertos de mayor actividad en la región. DP World junto a Dubai Trade forman parte del conglomerado empresarial que representa la zona franca de Jebel Ali y nosotros estamos impulsando un proyecto similar al que comprende esta zona franca.

¿Hacia dónde caminan en este sentido?

Tenemos el puerto, el aeropuerto a menos de un kilómetro y entre el puerto y el aeropuerto un área que ha sido declarada zona franca con el objetivo de impulsar un centro logístico. Nuestra estrategia nacional de desarrollo, debido a la posición geográfica que tiene la República Dominicana, pasa por convertir al país en el ‘hub’ del Caribe donde se desarrollen actividades similares a las que desarrolla Dubai, que es un ‘hub’ en el Medio Oriente donde se recibe mercancía, se transforma, se consolida, se reempaca y se distribuye a toda la región. El modelo es asimismo similar a lo que hace Singapur, pero en el caso de la República Dominicana para actuar

en el área de Estados Unidos, Centroamérica y el Caribe. Por la posición geográfica que ocupamos y por el hecho de que tenemos acuerdos de libre comercio, que es uno de los elementos que también ha permitido el desarrollo como centro logístico.

¿Con qué países tienen suscritos acuerdos de libre comercio?

En el caso de la República Dominicana con Centroamérica, Estados Unidos, Unión Europea, Comunidad del Caribe y Panamá. En total con más de 50 países. Y en curso de negociación con Chile y México.

¿El centro logístico ya está en marcha?

Está declarado como zona franca. Ya se ha construido la primera

“Estamos impulsando un proyecto similar al de la zona franca de Jebel Ali”

nave de 10.000 pies cuadrados con una inversión importante. Será donde comience a operar el centro logístico a partir de la llegada de los clientes.

¿Emiratos Árabes es una zona prioritaria para la República Dominicana?

Aunque en términos de intercambios comerciales quizás la distancia no ayuda a que sean mayores, si creemos que podemos aprender mucho de la experiencia que ha tenido Emiratos Árabes, sobre todo Dubai, en lo que es el desarrollo de centros logísticos, de zonas francas, de servicios básicamente. Porque en el caso de la República Dominicana el negocio de la zona franca está orientado sobre todo al área de manufactura y transformación productiva, con lo cual le daríamos al modelo un complemento adicional que entendemos podemos replicar en la región de Centroamérica y el Caribe.

¿Es Dubai un ejemplo para la República Dominicana?

Dubai ha logrado un destacado desarrollo a partir del impulso al sector de servicios. Es un modelo que ha sido el imperante en países también como los nuestros. La Repúbli-

ca Dominicana no tiene petróleo, ni gas, ni recursos naturales importantes, sólo algunos recursos mineros, por lo que se ha volcado más en la economía de servicios. Y Dubai ha sido exitoso tanto en el tema de servicios como en el de centros logísticos, servicios portuarios o aeroportuarios, hasta el punto de que ha convertido a esta zona en un ‘hub’ para Medio Oriente. Pero también el desarrollo del sector turístico es muy importante para la República Dominicana. Por eso creo que tenemos muchísimo que aprender y creo que podemos cubrir un camino similar al que ha recorrido Dubai hacia el desarrollo económico en esta zona más allá del petróleo y de los recursos energéticos. Dubai ha demostrado que el sector servicios puede ser un elemento catalizador.

¿Había visitado con anterioridad la región del Golfo?

Es la primera vez que visito Emiratos Árabes y Oriente Medio. He estado más en Asia porque el incremento de costos de producción en China ha hecho más competitivo los sectores de zonas francas y hemos dirigido un proceso que persigue atraer inversión sobre todo en el campo de manufactura.



Arturo Manso, José Eugenio Salarich y Gonzalo Garland. Arriba a la derecha, los consejeros comerciales de España en Emiratos Árabes, durante un momento de la concurrida inauguración oficial de la oficina en Dubai del IE Business School. EL CORREO

El IE abre oficina en Dubai y se vuelca con Oriente Medio

Gonzalo Garland, vicepresidente de Relaciones Exteriores de IE Business School, subraya la labor hecha en Dubai que ahora ha culminado con esta inauguración

MARTA PÉREZ DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

IE Business School ha inaugurado oficialmente su oficina de Dubai después de varios años de presencia en la región. Está ubicada en Dubai International Financial Center (DIFC). La escuela cuenta actualmente con más de 300 alumnos procedentes de países como Jordania, Líbano, Kuwait, Emiratos Árabes o Arabia Saudí.

El IE ha conseguido este objetivo

tras culminar una etapa que se inició hace ocho años cuando Arturo Manso, que ha estado al frente de la Asociación de Antiguos Alumnos en la zona, detectó las posibilidades que existían en la región y decidió proponer al IE impulsar su presencia en el Golfo Árabe.

De hecho, Gonzalo Garland, profesor de Economía y vicepresidente de Relaciones Exteriores del IE, quien se desplazó específicamente a Dubai para la inauguración, se mostró "muy contento por la labor

que se ha realizado durante estos años en Dubai" y subrayó que están "muy comprometidos con Oriente Medio". Además, durante su conferencia de presentación dio expresamente las gracias a Manso por su iniciativa y su colaboración.

Desde el principio la filosofía del IE ha incluido contar con alumnos procedentes de todas partes del mundo, aunque ha sido en los últimos 15 años cuando han acelerado el proceso de internacionalización, según Garland.

De acuerdo con el Plan Estratégico del Departamento de Desarrollo Internacional, el punto de partida de la expansión del IE a diferentes países comenzó en Latinoamérica. "Nos dimos cuenta de que nos faltaba tener más conocimiento sobre la cultura y los mercados, es decir, estar más cerca de ellos", agregó Garland. Razón por la cual tras Latinoamérica llegó la oficina de Dubai.

IE Business School se autodenomina como algo más que una es-

cuela de negocios. "Tenemos un enfoque muy emprendedor que transmitimos a todos los alumnos, queremos que expongan sus ideas y además que sepan ser innovadores en las empresas para las que trabajan", apuntó.

Otro de los aspectos más importantes para la escuela es el carácter diverso de los alumnos, lo que ayuda al aprendizaje. Los estudiantes no sólo pertenecen a nacionalidades y culturas diferentes sino que también proceden de formaciones académicas dispares, Medicina, Empresariales, Económicas, Arquitectura... "Esto es un aspecto enriquecedor", puntualizó el profesor.

El IE se encuentra clasificado entre las mejores escuelas de negocios del mundo por Bloomberg Businessweek, Financial Times, The Wall Street Journal y The Economist, que consideran sus programas de MBA Internacional, MBA Global y MBA Executive de los más competitivos.

"ENTRE LOS MEJORES"

"Nos gusta estar consistentemente entre los mejores y queremos evitar a toda costa la autocomplacencia, si nos hemos colocado entre las diez escuelas de negocios más prestigiosas del mundo es porque somos exigentes en todos los aspectos", señaló Garland.

Durante la inauguración de la oficina de Dubai dos antiguos alumnos, Carlos Olmos, jefe de la Oficina de Consumidor de Coca Cola para Eurasia y África, y Mohamed El Kashashy, gerente del fondo de capital privado Beta Infra, explicaron sus experiencias laborales y cómo el IE les ayudó en su formación para llegar a los puestos de relevancia que hoy ocupan.

Al concurrido evento, celebrado en el hotel Jumeirah de Emirates Towers, también acudieron el embajador de España en Emiratos, José Eugenio Salarich, y los consejeros comerciales de España en Dubai, Jaime Montalvo y Víctor Suanzes.

La despensa
Spain At Global Village

Los sabores de siempre,
a la puerta de tu casa



Entrega a domicilio
en EAU

Escanea para acceder al catálogo

Info@spainatglobalvillage.com
/spainatglobalvillage
+ 971 50 4240926



MULTITUDINARIO DÍA NACIONAL EN ABU DHABI

Argentina deja claro su poder de convocatoria

Más de 400 personas asisten a una celebración que contó con el respaldo tanto de sus ciudadanos como de la sociedad emiratí

AMELIA CRUZADO ABU DHABI
redaccion@elcorreo.ae

Argentina ha celebrado su Día Nacional con una multitudinaria velada en el Ball Room del hotel Westin de la capital de Emiratos Árabes en la que el embajador del país en Abu Dhabi, Rubén Eduardo Caro, ejerció de perfecto anfitrión acompañado de su esposa. Baste con subrayar que saludaron uno por uno a todos los invitados y que atendieron a cuantos se acercaron a ellos.

Junto a los cientos de argentinos que acudieron a la celebración estuvieron destacadas autoridades de Emiratos Árabes encabezadas por S.E. Shihab Al Fahim, subsecretario del Ministerio de Asuntos Exteriores para Asuntos Protocolares, y S.E. Khaled Al Ghaith, ministro asistente del Ministerio de Asuntos Exteriores para Asuntos Económicos, además de la directora del Departamento de América del Ministerio de Relaciones Exteriores de Emiratos Árabes, Rowda Al Otaiba, y de innumerables embajadores, cónsules y personalidades de todos los continentes, lo que da cuenta del enorme poder de convocatoria del que goza en tierras del Golfo el país hispanohablante más extenso del planeta.

En el último siglo Argentina ha sido un crisol de razas y culturas y

una muestra de esta variada combinación también se puso de manifiesto en la celebración, donde más de 400 personas, procedentes en numerosos casos de distintos rincones del mundo, asistieron al evento.

Tras sonar los himnos nacionales de Emiratos y de Argentina, el embajador pronunció unas elocuentes palabras en las que destacó su agradecimiento a los presentes por su asistencia, con especial énfasis a los miembros del Gobierno de Emiratos. También hizo mención expresa a las empresas que han colaborado como patrocinadores en la celebración del Día Nacional, al personal de la Embajada y a su familia.

Tras las palabras del embajador, el tango tomó el escenario. Tres parejas de profesionales llegados desde Argentina llevaron a cabo una exhibición que emocionó a todos los presentes. Derrocharon sensualidad y arte.

En su discurso el embajador no olvidó al chef argentino del hotel Westin, David Contreras, quien eligió para la ocasión un estudiado menú donde no faltaron las sabrosas carnes del país, su selecta pastelería y bebidas de la tierra.

En declaraciones a EL CORREO, el embajador argentino explicó que se encontraba "feliz por el éxito de la convocatoria".



El Día Nacional de Argentina dejó numerosas imágenes marcadas por la solemnidad, los ilustres invitados y la tradición en un acto que resultó multitudinario. SIYAD NAJMUDDIN / EL CORREO

Growth, our
greatest challenge.

The biggest challenge facing CEPSA in the future is to maintain our track record of continuous growth. Algeria, Belgium, Brazil, Canada, China, Colombia, Great Britain, Italy, Malaysia, Morocco, Netherlands, Panama, Peru, Portugal, Spain, Suriname, Thailand, UAE and USA and have already been witness to our renewed commitment. At CEPSA we believe in rising to challenges with the aim of becoming a world reference in the energy industry.

CEPSA

CEPSA is a wholly owned subsidiary of the IPIC Group of Companies



Arriba a la izquierda, el stand de la Embajada de Colombia en la Feria del Libro de Abu Dhabi. Al lado, Claudia Mejía firma ejemplares de su cuento '¿De dónde eres, Sofía?'. Abajo, Primer Recital Hispano-Árabe de Poesía y dos imágenes del expositor de la institución española Casa Árabe, que recibió la visita de Sharjah Institute for Heritage. EL CORREO

El español avanza en Abu Dhabi

La Feria del Libro de la capital de Emiratos acoge los stands de la Embajada de Colombia y de la institución española Casa Árabe y la multitudinaria presentación del cuento de Claudia Mejía '¿De dónde eres, Sofía?'

REDACCIÓN ABU DHABI
redaccion@elcorreo.ae

La representación de la lengua española en la 25 edición de la Feria Internacional del Libro de Abu Dhabi, celebrada del 7 al 13 de mayo, ha crecido de forma exponencial.

Sus stands en esta edición han contado con la presencia de la Embajada de Colombia y de la Casa Árabe de España. Además, se ha llevado a cabo una lectura por parte de poetas hispanos y árabes y ha tenido una destacada presencia el libro 'Luna Catorce', primera obra editada en español en Emiratos escrita por el egipcio Yahia Al Sayed.

Pero si hubo un acto que gozó del especial favor del público fue la presentación del cuento '¿De dónde eres, Sofía?', firmado por Claudia Mejía y editado por la Imprenta Nacional de Colombia gracias al apoyo de la Dirección de Asuntos Culturales del Ministerio de Relaciones Exteriores del país. El castellano no para de crecer en el Golfo.

De hecho, Gabriel García Márquez, el gran escritor colombiano, ha estado de cuerpo presente y espíritu siempre vigente en el expo-

sitor de la Embajada de Colombia, que de esta forma se ha sumado a las conmemoraciones que recuerdan la importancia del Nobel 1982, fallecido el 17 de abril de 2014, no como recuerdo triste de su muerte sino como oportunidad feliz para celebrar su vida y su extraordinaria obra.

Tras la inauguración de la feria por Su Alteza Sheikh Abdullah Bin Zayed Al Nahyan, ministro de Relaciones Exteriores de EAU, el embajador de Colombia, Faihan Al-Fayez, tuvo la oportunidad de recibir a varios diplomáticos en el stand de su país. Fue el caso de los embajadores de República Checa, Rumania y Serbia.

El stand colombiano ofreció un espacio poblado de mariposas amarillas, en donde la figura de Gabriel García Márquez resaltaba sobre todo lo demás. En exhibición estaban libros sobre Colombia y obras de García Márquez en varios idiomas. Además, a los asistentes se les obsequió con ejemplares del libro de poesía 'Diez poemas colombianos', publicado por la Embajada colombiana hace dos años en edición bilingüe, así como algunos recuer-

dos de este acontecimiento.

Y más sobre Colombia. Porque el cuento '¿De dónde eres, Sofía?', escrito en español por la colombiana Claudia Mejía Trujillo con ilustraciones de Paulina Arango y traducido al árabe por Ayehsa Al Fahim, vivió una concurrida y aplaudida presentación. La obra es la primera de carácter infantil que se ofrece en español y árabe en Emiratos.

LIBROS Y RECITALES

El evento, que tuvo lugar en el Oasis Center del Centro Nacional de Exposiciones de Abu Dhabi (ADNEC), contó con la presencia de unos 50 niños de diferentes nacionalidades que siguieron con gran interés la lectura del cuento en los dos idiomas, castellano y árabe. Entre ellos se encontraba un buen número de locales acompañado de sus familias.

Claudia Mejía dedicó al inicio del evento unas palabras de agradecimiento a los asistentes en las que subrayó de forma especial el papel de la Embajada de Colombia, que fue la encargada de la impresión de la obra. De hecho, entre el público se encontraba el embaja-

dor de Colombia en Emiratos Árabes, que acudió para respaldar la presentación.

Al finalizar la lectura del cuento y en declaraciones a EL CORREO DEL GOLFO, una emocionada Claudia Mejía resaltó la importancia de unir los idiomas español y árabe como símbolo de amistad entre las dos culturas.

Por su parte, la española Casa Árabe ha contado por primera vez con un stand en la Feria Internacional del Libro de Abu Dhabi y los resultados han sido excelentes: ha recibido numerosas visitas que han agotado todas las publicaciones que ofrecían, que fundamentalmente estaban dedicadas a dar a conocer el vasto patrimonio árabe localizado en España y a difundir las actividades que lleva a cabo la institución.

Al frente del stand estuvo el director de Casa Árabe, Eduardo López Busquets, y la asistente de Dirección y Coordinación de Programas, Elena González, que contaron con un entregado equipo de colaboradoras entre las que se hallaban Paula Santa Olaya y Rajaa Dahbi.

Hasta el stand se acercó la comitiva de Sharjah Institute for Heritage (SIH), encabezada por su director general, Abdulaziz Almusallam, el director de Publicaciones, Ammar Alsanjari, el director de Relaciones Internacionales, Aziz Reznara, y el consejero de Patrimonio, Ateeq Alqubaisi.

El encuentro entre ambas entidades sirvió para realizar una primera toma de contacto y dar los pasos iniciales para poder realizar futuras colaboraciones de índole cultural entre Casa Árabe y el SIH.

La Feria del Libro de Abu Dhabi también ha acogido el Primer Recital Hispano-Árabe de Poesía, un encuentro en el que han participado tanto ciudadanos locales como hispanoparlantes de varios países. Durante el recital leyeron en castellano sus poemas Angélica Santa Olaya, mexicana licenciada en Periodismo y Comunicación Colectiva, y el español Raúl Campoy. Por parte de Emiratos Árabes participaron Khulood Al Mualla y Nujoom Al Ghanemand. El moderador del novedoso encuentro fue el poeta Ahmad Yamani, de Egipto.

NUEVA CUENTA ATRÁS EL PARQUE TEMÁTICO ABRIRÁ SUS PUERTAS DEL 3 DE NOVIEMBRE DE 2015 AL 9 DE ABRIL DE 2016

Spain At Global Village traerá hasta Dubai 'El Viaje de Colón'

El Pabellón de España prepara ya para la próxima temporada una novedosa portada con las Tres Carabelas y un programa en el que tendrá especial protagonismo la gesta colombina

REDACCIÓN DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

Dubai cada vez se encuentra más cerca de conocer de primera mano un viaje que marcó el rumbo de la historia, el que realizó Cristóbal Colón entre España y América en el año 1492. Será de la mano de Spain At Global Village, el Pabellón de España en el parque temático de Dubai, que ya prepara de cara a la próxima temporada, que será la sexta y se desarrollará entre el 3 de noviembre de 2015 y el 9 de abril de 2016, una novedosa propuesta que tendrá a las Tres Carabelas como protagonistas de su portada.

Raúl Simón, director general de Spain At Global Village, ha informado que con el hilo conductor de la gesta colombina, el Pabellón de España presentará un espacio denominado 'Heritage Zone' en el que se podrá conocer la historia de España y que incluirá aspectos fundamentales del primer viaje que cruzó el océano Atlántico y que permitió unir a dos continentes.

La nueva temporada, además de incidir en actividades netamente españolas, también tendrá presente la cultura de los países hispanoamericanos como común denominador de un periodo que resulta determinante para entender el mundo actual y que por primera vez se trae hasta Emiratos Árabes Unidos (EAU), lo que supone una destacada aportación en términos históricos para un país donde cada vez tiene más peso una lengua como la española y una comunidad como la latina.

En el Pabellón de España será posible conocer en vivo a los protagonistas del viaje, entre ellos al mismísimo Cristóbal Colón e incluso a Rodrigo de Triana, el leproso que gritó ¡tierra! cuando después de tres meses de singladura divisó la Isla de San Salvador, perteneciente hoy al archipiélago de las Bahamas.

A ello se va a unir que Global Village va a experimentar notables mejoras. Entre ellas, la instalación de una gran portada que en adelante será símbolo del par-



Transitado aspecto de las calles del Pabellón de España en Global Village. EL CORREO



Muelle de las Carabelas. ANTONIO LUIS DELGADO

que temático. Igualmente se van a incorporar nuevas atracciones al parque de atracciones y una renovación de los espacios, lo que hará posible ofrecer una oferta más atractiva tanto para turistas como para residentes.

El Pabellón de España, situado sobre una superficie de 800 metros cuadrados, contará con 37 tiendas, de las que el 70 por ciento ya se encuentran reservadas para la temporada 2015-2016 por empresas y comercios que han renovado su presencia debido a los buenos re-

sultados obtenidos en años anteriores.

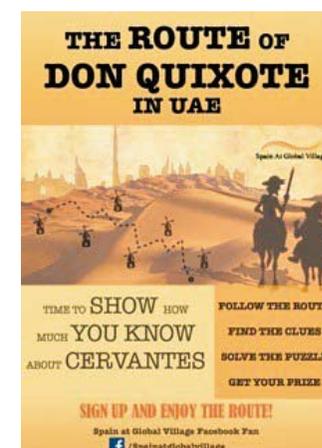
También contará con un escenario sobre el que se sucederán espectáculos y actividades. Raúl Simón ha declarado en este sentido que está previsto que se desplacen desde España hasta Dubai varios grupos musicales.

Spain At Global Village cumple así con un doble objetivo: por un lado, ser el principal exponente de la cultura española en Emiratos Árabes Unidos; y por otro, ser el gran puente desde España a estas

tierras para numerosos productos que de esta forma encuentran una vía muy adecuada y eficaz para adentrarse no sólo en el mercado emiratí sino además en el del Golfo Árabe.

Para ello el Pabellón de España cuenta con gran experiencia y la solidez que le permite dar cobertura legal para la venta y distribución de los productos, con lo que las empresas se ven liberadas de gestiones y trámites aduaneros y sólo se deben ocupar de exponer lo que quieren vender en el mayor escaparate que existe en los países árabes.

Como dato sirva que Spain At Global Village ha culminado la temporada 2014-2015 con unos excelentes resultados. Dos de los cinco millones de personas que han pasado por el parque temático de Dubai visitaron el Pabellón de España, un espacio en el que se han visto involucradas más de 60 empresas españolas. Entre todas ellas han importado productos por una cifra superior al millón de euros. Y en total han trabajado en el pabellón 82 personas de más de diez nacionalidades.



Cartel de la gincana.

'La Ruta del Quijote' despierta gran interés

REDACCIÓN DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

'La Ruta del Quijote en Emiratos Árabes', gincana organizada por Spain At Global Village para rendir homenaje a la figura de Don Quijote de La Mancha, ha generado gran interés. Prueba de ello es que está recibiendo numerosas peticiones de inscripción.

La prueba está abierta a todas las personas que lo deseen. Pueden registrarse antes del 30 de junio a través de la página de Facebook de Spain At Global Village. Y hay muchas razones para hacerlo, entre otras el premio que concederá la organización para el ganador absoluto, que será la persona que encuentre en lugares 'quijotescos' de Emiratos el rastro que le permita descubrir un párrafo de la obra que relata las hazañas del Quijote.

Spain At Global Village ocultará en sitios de Emiratos vinculados con lo español las pistas que llevarán a la solución final. Cada uno de estos lugares, que pueden ser restaurantes, hoteles, tiendas, centros educación, escuelas de baile..., estará identificado por uno de los carteles que han participado en el concurso convocado para designar la imagen del pabellón.

En estos puntos se deberá buscar hasta encontrar la palabras en castellano e inglés incluidas en el texto elegido que permitirán desvelar el enigma. El primero que descubra el texto íntegro y lo demuestre mediante pruebas fehacientes, que podrá lograr en cada uno de los lugares donde se esconde la estela de la novela, será el ganador.

SALUD MEDICLINIC CITY HOSPITAL

Qué son los anticuerpos y las enfermedades autoinmunes

Las mujeres suelen verse más afectadas que los hombres, circunstancia que se ha relacionado con el sistema hormonal femenino

REDACCIÓN DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

Las enfermedades autoinmunes sistémicas son patologías en las que el sistema inmunitario no es capaz de diferenciar entre sustancias extrañas a nuestro organismo y las propias células y tejidos del propio cuerpo. En estas entidades se produce una hiperactivación del sistema inmune que fabrica anticuerpos que, en lugar de defendernos contra sustancias extrañas y potencialmente dañinas para nosotros, atacan al propio organismo, causando inflamación, dolor y daño en cualquier órgano del cuerpo.

Estas sustancias ajenas a nuestro organismo y que el sistema inmunitario, en condiciones normales, debería identificar como una amenaza son los llamados antígenos. Estos antígenos pueden ser microorganismos como bacterias, virus, hongos o parásitos o incluso sustancias químicas potencialmente perjudiciales para nosotros.

Para defendernos de ellos el sistema inmunitario produce los anticuerpos, "las defensas". Así pues, los anticuerpos, llamados científicamente inmunoglobulinas, son proteínas producidas por el sistema inmunitario cuando éste detecta estas sustancias potencialmente perjudiciales para nuestro cuerpo, es decir, cuando detecta antígenos.

Es importante remarcar que cada anticuerpo es único y defiende al organismo de un tipo específico de antígeno, cada anticuerpo reconoce a su "antígeno", se une a él y lo marca para que después sea eliminado por otras células, que son fabricadas también por el mismo sistema inmunitario. Por lo tanto, en una persona sana con un sistema inmunitario funcionando de forma correcta, cuando éste detecta algún tipo de antígeno, reaccionará produciendo an-

ticuerpos contra él, para identificarlo, neutralizarlo y eliminarlo del cuerpo.

Estos anticuerpos, una vez producidos, permanecerán circulando por el torrente sanguíneo durante un determinado periodo de tiempo, más o menos prolongado dependiendo del anticuerpo, lo que generará inmunidad contra este determinado antígeno, es decir, si en un futuro este antígeno vuelve a entrar en contacto con el organismo, al haber ya anticuerpos circulantes, será rápidamente identificado y neutralizado.

LAS VACUNAS

En este principio se basa el funcionamiento de las vacunas. Lo que hacemos con la vacunación es administrar al organismo un antígeno, por ejemplo parte de una bacteria o virus, para que el sistema inmunitario reaccione contra él, creando defensas (anticuerpos) y así cuando el cuerpo se vea expuesto realmente a este antígeno, a esta sustancia extraña, los anticuerpos creados anteriormente gracias a la vacuna y que ya circulan por el torrente sanguíneo, reaccionen de forma inmediata marcándolo para que pueda ser eliminado rápidamente y evitando así la enfermedad.

Este sería el funcionamiento normal y adecuado del sistema inmune, pero en determinadas ocasiones, puede haber un mal funcionamiento de este sistema inmunitario, que como hemos dicho, se convertiría en hiperactivo creando anticuerpos que de forma errónea identifican como antígeno, como sustancia extraña, a las propias células de nuestro cuerpo. Esto es lo que llamamos enfermedad autoinmune. Y a estos anticuerpos que erróneamente identifican a nuestras propias células como extrañas, los llamamos autoanticuerpos.

No se conocen exactamente las causas que llevan al mal funcio-



Con las vacunas se provoca que el sistema inmunitario reaccione y se defienda. FOTOS: EL CORREO



La doctora Antonia Artigues.

namiento del sistema inmune y a la producción de autoanticuerpos. Parece ser que podría haber una cierta predisposición genética combinada con algún tipo de desencadenante ambiental, lo que no significa que sean hereditarios. Lo que sí es cierto es que ciertas familias presentan una mayor predisposición a desarrollar determinados trastornos autoinmunes y también es cierto que las mujeres suelen verse afectadas con más frecuencia que los hombres, algo que se ha relacionado con el sistema hormonal.

Existe una gran variedad de enfermedades autoinmunes, a veces no bien conocidas por la población general, pero es muy importante tenerlas en cuenta para diagnosticarlas a tiempo, iniciar de forma

precoz un tratamiento adecuado y así evitar complicaciones posteriores.

DIABETES Y LUPUS

Existen enfermedades autoinmunes que afectan a un solo órgano, como la tiroiditis; otras pueden afectar a múltiples órganos a la vez o de forma sucesiva, como es el lupus eritematoso sistémico, que es el prototipo de enfermedad autoinmune sistémica, pero debemos tener en cuenta que hay muchas y variadas enfermedades relacionadas con los autoanticuerpos, como la diabetes mellitus tipo uno, la celiaquía, la esclerosis múltiple, la psoriasis, las enfermedades inflamatorias intestinales o la artritis reumatoide, entre otras muchas. Algunas de ellas tienen una clara

forma de presentación, sin embargo otras se pueden presentar con síntomas inespecíficos de larga evolución como fiebre, cansancio, dolores articulares o musculares, lo que hace que el paciente recorra muchas consultas antes de llegar a un diagnóstico preciso y por consiguiente a un tratamiento adecuado para aliviar sus síntomas y evitar complicaciones posteriores.

Ciertas familias presentan una mayor predisposición a desarrollar determinados trastornos autoinmunes

Desgraciadamente, por el momento, no existe ningún tratamiento para curar estas enfermedades, son enfermedades crónicas, pero si que se están realizando múltiples avances en tratamientos, que unidos a los tratamientos clásicos, permiten un mejor control de los síntomas y de la propia enfermedad, previniendo las complicaciones y mejorando de forma muy importante la calidad de vida de los pacientes.

La doctora española especialista en Medicina Interna Antonia Artigues se encuentra actualmente trabajando en el hospital Mediclinic de Healthcare City y trata en detalle todo este tipo de dolencias, con la sustancial aportación de que atiende a los pacientes hispanos en su lengua materna.

Para más información o consultas visitar la página web www.mediclinic.ae, llamar al teléfono +971 4 28 277 88 o contactar a través del correo electrónico antonia.artigues@mediclinic.ae.

LUIS GAVIN. Médico estomatólogo, cirugía oral y maxilofacial

“Atender en la lengua madre mejora la asistencia médica”

R. UNQUILES ABU DHABI
redaccion@elcorreo.ae

El médico Luis Gavin García (Santander, 1958) ha multiplicado su presencia en la comunidad hispana en los últimos tiempos. Sus especialidades abarcan un amplio campo, desde la cirugía maxilofacial a la estomatología pasando por la odontología. Y además ha participado como profesor en programas sociales desarrollados por la Universidad de Sharjah. Frentes, desde luego, no le faltan.

Luis Gavin aterrizó en Dubai por cuestiones personales hace tres años después de cubrir una dilatada trayectoria profesional en Madrid. Desde entonces no ha parado. Prueba de ello es que a día de hoy ejerce en una clínica de Abu Dhabi y en otra de Dubai, a lo que une la atención directa a los pacientes. “Cualquier compatriota que tenga un problema médico me lo puede consultar, y por supuesto igualmente estoy a disposición de toda la comunidad hispana”, manifiesta.

Tiene una pasión como médico: el tratamiento del sueño y del ronquido así como del dolor de cabeza, cara, oído, mandibular o de la articulación de la boca, dolencias de carácter crónico que acarrearán una gran afectación en la calidad de vida y emocional de los pacientes que las sufren. Realmente es el único profesional del país que es médico y dentista, lo que hace que también sea el único que trata este tipo de problemas, razón por la cual otorrinos, neurólogos y dentistas le derivan a estos enfermos cuando no tienen alternativas de tratamiento después de muchas consultas e intentos.

También ha desplegado una destacada labor solidaria y social. De la mano de la universidad en la que ha ejercido como profesor ha visitado el Centro Penitenciario de Sharjah, junto con los alumnos del postgrado, donde ha ofrecido atención médica a los internos, que de esta forma han recibido las atenciones que necesitan en materia de cirugía oral e implantes, algo de otra manera estaría absolutamente fuera de su alcance.

El tiempo que lleva en Emiratos le ha permitido conocer de cerca la realidad de este país. Y ha constatado que en ocasiones los occidenta-



El doctor Luis Gavin supervisa una intervención a un paciente. EL CORREO

les -los españoles y los suramericanos- se sienten mejor, más seguros y comprendidos cuando están en manos de médicos con los que pueden hablar en su idioma. Una actitud que considera normal porque las personas prefieren recibir aquí una atención médica en la que prevalezcan los ‘modus operandi’ y los valores a los que están acostumbrados en España o en cada uno de sus respectivos países.

No duda en asegurar que cuando la comunicación es en la misma lengua “el paciente expresa mejor su preocupación médica y emocional y también reconoce mejor la calidad profesional y humana del especialista”. “Es como cuando una pareja habla el mismo idioma”, puntualiza.

Gavin es, ante todo, realista. Reconoce que el camino que ha debido recorrer para llegar al punto en el que hoy se encuentra no ha estado exento de dificultad. “Para un occidental ejercer la medicina en Emiratos es más complicado de lo que se pueda pensar”, asegura. Y concreta: para poder ejercer hacen falta cuatro licencias diferentes, una para Dubai, otra para Abu Dhabi, otra para Dubai

Health Care City y una cuarta para el resto de Emiratos.

Otro inconveniente, según afirma, es que se encuentra limitado el número de lugares donde se puede trabajar con una licencia. Por ejemplo, en Abu Dhabi sólo es posible prestar servicio en un hospital o clínica. Además, no hay convalidación, se requiere un complejo trámite administrativo y hay que realizar diferentes exámenes orales. Y todo esto lo comenta un profesional con la experiencia que da haber trabajado por todo el país, en la Universidad de Sharjah, en

Es el único médico de Emiratos de su especialidad que trata los trastornos del sueño y los ronquidos

Fujairah y ahora en Dubai y Abu Dhabi.

Pese a todo ello, Luis Gavin está bien en Emiratos, aunque siempre tiene puesto un ojo en España, donde se encuentra su hija, Belén Gavin Arroyo, que actualmente cursa el Bachillerato y visita a su padre con frecuencia. Está bien, pero al mismo tiempo reconoce que la realidad de Emiratos dista mucho de ser la que ofrecen programas de televisión como ‘Españoles en el mundo’, que, según mantiene, distorsionan la verdad del país. Es más, asegura que estos espacios televisivos “han hecho mucho daño” porque dan a entender que aquí sobra el trabajo. La consecuencia directa es que numerosos españoles desembarcan en Emiratos a la aventura y poco después se tienen que volver a la Península porque no han encontrado nada.

Él, por ahora, continúa al pie del cañón. Decidido a afianzarse cada vez más en Emiratos Árabes. Para ello se muestra más abierto que nunca a ayudar a sus paisanos, que no son pocos pese a las dificultades que también existen por estas latitudes.

ANDA QUE...

Nos adoran en verano

MANUEL GUISANDE

Las mujeres donde más nos quieren, pero muchísimo, es en la playa; bueno, exactamente, exactamente, en la playa no, más bien a unos 500 ó 400 metros. A esa distancia, nos adoran.



Tú aparcas el coche, apagas el motor, y de repente... ¡increíble!, sin darte cuenta en tus manos ya hay dos bolsas, en el antebrazo pegado al cuerpo una silla, en la cabeza un flotador, y sobre la espalda, en plan sherpa, pues lo que sobra... que lo mismo llevas una colchoneta, que una nevera, que a tu suegra; eso, lo que sobra. Y mientras vas al arenal piensas, porque aunque nadie se lo crea eres un ser racional y piensas: “¿y yo para qué voy a querer crema protectora si así como voy no hay rayo que me entre?”.

Yo estoy convencido que una mujer cuando conoce a un hombre, de forma inconsciente como que tiene una fórmula matemática secreta y en un plis plas calcula tu peso, el número de pie, la masa corporal, el deterioro físico y psíquico, lo multiplica por dos (tú y ella), al resultado hace una raíz cuadrada, porque sin raíz cuadrada no hay fórmula que se precie, y le sale toda una serie de parámetros a saber: Distancia a la playa, 40 metros... bien puede él con 30 kilos en la chepa; 250 metros, 15 kilitos; y así lo mismo para ir a la playa que para ir al campo o para hacer una mudanza. Un control peso/ tiempo/ edad / deterioro... alucinante

Yo no sé tú; pero mi mujer a cien metros de la playa me adora, me ama, me... bueno; eso mientras no haya un aparato tipo pulpo, que se acerque al coche, le pongas una moneda, estire sus brazos y ella cuelgue de ellos lo que quiera y la siga hasta donde ha decidido tomar el sol. Ese día, aparcarás, llegará el pulpo y ella te dirá: “hasta luego cariño” y... pero no, porque estoy seguro de que no hay pulpo que vaya a por el café, que espere a ver si hay mesa en el chiringuito, que limpie los flotadores de arena, sacuda las toallas o recoja las bolsas, que... pulpo sí, pero no tonto.

RAMADÁN EMIRATOS SE PREPARA PARA UN PERIODO DE REFLEXIÓN EN EL QUE LOS MUSULMANES SE ENTREGAN EN CUERPO Y ALMA A DIOS

Tiempo para crecer como personas

El nacimiento de la nueva Luna que define el inicio del mes sagrado para el 23,2% de la población mundial se espera que tenga lugar entre el 18 y el 20 de junio. Llamamiento a los occidentales para que actúen con caridad y respeto

SUHAIL ALI DUBAI
suhail@elcorreo.ae

Se acerca esa época del año marcada por el calendario lunar en la que millones de musulmanes en el mundo se entregan a la adoración a Dios. Ramadán es el noveno mes del calendario islámico y su nombre proviene de la palabra en árabe 'alamada', que se traduce como calor extremo, por lo que su denominación religiosa se debe en su sentido literal a la quema de los pecados.

Los expatriados cuyos países de origen tienen como religión principal la católica, cuando llegan a una nación como Emiratos Árabes Unidos en el mes de Ramadán, las impresiones que reciben pueden ser distorsionadas, por lo que es importante conocer los pilares de la adoración. Y es que como occidentales, por ejemplo los hispanos que provienen de América Latina, donde la Organización Islámica para América y el Caribe señala que hay al menos seis millones de musulmanes, no están acostumbrados a un ayuno tan intenso.

Ramadán para Nasif Kayed, director del Centro para el Entendimiento Cultural del Jefe Mohammed, es un mes donde "te ejercitas para convertirte en un mejor ser humano. Por 14 o 16 horas debes mantenerte como una buena persona y aprendes paciencia y disciplina". Añade que las normas para el ayuno son tanto espirituales como físicas, por lo que además de no comer ni beber también se deben cuidar aspectos como no gritar, no mantener relaciones, no mentir, no gritar, chismear o maldecir. Y si en algún momento surge la pregunta sobre qué pasa si un creyente rompe el ayuno sin ningún motivo, Kayed indica que "deberá alimentar a 60 pobres o tendrá que ayunar 60 días consecutivos y liberar a un esclavo".

Hay sus excepciones. Kayed menciona que si la persona es diabética, está embarazada, está enfermo o dando pecho no tienes obligación de ayunar. A pesar de que un estudio realizado por la Organización Mundial de la Salud sobre el ayuno durante Ramadán ha revelado que éste aumenta los casos de pacientes con úlceras estomacales, Nayel Abuzaid, profesor de Fundamentos del Islam de la Universidad de Sharjah, insiste en sus beneficios, entre los que



Encuentro en el Centro para el Entendimiento Cultural del Jefe Mohammed. EL CORREO



Oración en una mezquita de Jumeirah. SUHAIL ALI

destacan en el plano espiritual "piedad a Dios alejándose de los pecados, buen uso del tiempo, obedecer a Dios, paciencia y templanza ante las dificultades e incomodidades, mantener tu lengua bajo control, fortalecer tus morales y agradecer tus bendiciones".

Además de ayunar el profesor Abuzaid indica que los musulmanes también realizan "Qiyaam (pasan la noche o parte de ella en adoración), dan caridad, leen el Corán, se sientan en la mezquita hasta el amanecer, I'tikaaf (residen en la mezquita para la adoración), realizan el peregrinaje a La

Meca, rezan con más intensidad los últimos diez días, invocan a Dios, piden perdón por los pecados cometidos y fortalecen los lazos de bondad". En síntesis es un tiempo de reflexión en el que los seguidores del Islam se entregan en cuerpo y alma a Dios.

En Emiratos es un mes callado. Puede resultar extraño para el residente que no ha tenido la experiencia de vivirlo porque está "acostumbrado al ritmo de vida de Dubai y de repente los restaurantes se cierran y no puedes ni mascar chicle en la calle", relata Lina Cano, una colombiana ra-

dicada en Emiratos Árabes que lleva diez años de casada con un musulmán iraquí. Agrega que "es un tiempo similar a la Cuaresma, de recogimiento y reflexión. Ramadán es para mí como el regalo que todos sus creyentes dan a Dios". Los emiratíes lo viven diferente. Kayed narra que es un tiempo de compartir en familia, de reunirse con aquellos parientes que no has visto hace mucho, de alimentar al pobre y de estar más cerca de Dios.

En cuanto a la etiqueta durante Ramadán tanto Kayed como Abuzaid concuerdan en tomar en consideración los sentimientos de los musulmanes, ser discreto, no ingerir alimentos ni bebidas en público, no colocar música, usar lenguaje procaz o fumar en áreas públicas y cuidar la vestimenta, la misma debe ser modesta en especial durante este mes.

Kayed enfatiza en mantener la mente abierta y participar en los Iftar. El centro tendrá un programa especial durante Ramadán donde los asistentes pueden presenciar la rutina de las familias emiratíes al rezar y al romper el ayuno. Asimismo invita a los residentes no musulmanes a que sean pacientes, participen en caridades, actúen respetuosamente, eviten las carreteras al atardecer y "traten de ayunar solo por un día. Ramadán se siente bien, huele bien, es una atmósfera que percibirás en toda la ciudad y mientras más ayudes mejor te sentirás".

Días festivos para anotar

S. ALI DUBAI
suhail@elcorreo.ae

A principios de año el Gobierno de Abu Dhabi anunció las jornadas festivas oficiales del calendario islámico cuya celebración exacta se encuentra sujeta a la posición de la Luna. Está previsto que el inicio de Ramadán sea el 18 de junio, fecha que puede variar uno o dos días. La duración de esta festividad es de 29 a 30 días y se considera que las diez últimas noches son las más sagradas de todo el mes. Es el motivo por el cual el pasado 17 de mayo el Consejo Federal Nacional recibió una propuesta de Musabeh Al Ketbi, ministro de Obras Públicas, para declarar los últimos diez días feriados para el sector público con el argumento de que "durante este periodo pasamos las noches en adoración, comprando ropa para Eid o visitando a familiares". Sugere que ha causado revuelo en el sector empresarial, que no considera que esos días libres sean necesarios.

Ayesha Almazroui, periodista del diario 'The National', ha escrito que no hay necesidad de declarar más días libres pues todas esas labores se pueden realizar después del trabajo y "quienes deseen tomar los últimos diez días de Ramadán para descansar mientras están ayunando o para enfocarse en rituales religiosos pueden hacerlo de sus vacaciones anuales".

Este año el sector público tendrá un total de once días festivos, tres de los cuales corresponden al Eid al-Fitr, periodo en el que los musulmanes celebran la culminación del Ramadán. En esas jornadas llevan a cabo un festín en familia y visten sus mejores ropas. Las fechas estimadas son el 17, 18 y 19 de julio.

Las siguientes festividades son el Día de Arafat el 22 de septiembre, mayor celebración de los musulmanes; la conmemoración del sacrificio o Eid Al Adha el 23 de septiembre; el inicio del nuevo año en el calendario islámico el 15 de octubre; y el Día Nacional de Emiratos Árabes Unidos el 2 de diciembre.

SALERO'S FRIDAY FIESTA BRUNCH



Disfruta el auténtico almuerzo español junto con el mejor flamenco, nuestro DJ y la **más exquisita** selección de tapas, postres y paella de forma ilimitada.

Cada viernes de 13:00 - 16:00 **horas**
AED 295 con refrescos y bebida española
o **AED 350** con selección de bebidas

SALERO[®]

Tapas & Bodega

Para reservar llame al +971 4 409 5888 o
vía mail salero.malloftheemirates@kempinski.com



Kempinski Hotel
Mall of the Emirates

DUBAI

CULTURA DE MÉXICO A EMIRATOS ÁRABES

Cristina Caratsch, actriz con pasión por el teatro

Lleva más de 12 en Dubai, donde actualmente dedica su vida profesional a que los niños se desenvuelvan en el escenario en español

M. PÉREZ DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

La actriz mexicana Cristina Caratsch, asentada en Dubai desde hace más de 12 años, tiene claro que quiere dedicar su vida a la actuación y, sobre todo, a instruir a los más pequeños a desenvolverse sobre un escenario.

Actualmente Caratsch ofrece clases de actuación para niños en el Art Center de Jumeirah, donde también enseña español y promueve la lengua castellana.

“Tomar clases de actuación hace que los niños se liberen y a la vez pulan su lengua materna, el español, que muchas veces olvidan en Emiratos Árabes Unidos (EAU) porque ya no la practican con tanta frecuencia”, señaló Caratsch.

De hecho, en la línea de las declaraciones de la actriz, han sido varios los padres hispanos que han señalado en diferentes ocasiones a EL CORREO que en Emiratos sus hijos aprenden a hablar inglés y árabe pero que dan de lado al es-

pañol debido a que no encuentran las personas adecuadas para que les enseñen y les ayuden a practicar.

Por este motivo, Caratsch ofrece una combinación en la que enseña teatro, actuación y español al mismo tiempo, por lo que la diversión para los más pequeños está garantizada.

“También tengo planes para comenzar a realizar monólogos infantiles en diferentes lugares de Dubai y a contar cuentos”, subrayó la actriz. Algo que de la misma manera pretende potenciar a medio plazo para los adultos que estén interesados en la materia.

Por ello, además de contar con sus clases en Art Center, Caratsch ha puesto en marcha clases privadas de actuación para grupos ‘Drama Classes in Spanish’ bajo el lema de ‘¿Quieres ser alguien más por un momento?’.

En las clases los niños pueden aprender cómo comunicarse correctamente, lenguaje corporal e interpretación y proyección de la



La actriz Cristina Caratsch, en su casa de Dubai. EL CORREO

voz con el método Stanislavski, un sistema de actuación que ha arrasado en el teatro y que ayuda a los actores a ser dueños de su arte plenamente.

Cristina Caratsch comenzó en el mundo del arte cuando tan sólo tenía 8 años en un programa de baile de televisión en Monterrey (México). También protagonizó el cortometraje ‘Entre líneas’, donde dio vida a una reportera de un periódico que realizaba una investigación sobre el narcotráfico. “Fue

tras realizar este papel cuando realmente me di cuenta de que era actriz”, puntualizó.

Caratsch, quien también ha sido reportera de programas de televisión y de radio y ha estudiado en países como México, Chile, España y Emiratos Árabes, siente Dubai como su segunda casa y no tiene pensamiento de volver por el momento a su tierra natal, aunque, como ella dice, el pelo se le sigue “erizando” cada vez que escucha su himno nacional.

Flytxt nombra al madrileño Mario Nolla vicepresidente en Dubai

REDACCIÓN DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

Flytxt, proveedor líder de analítica de ‘big data’ para proveedores de servicios de comunicaciones, ha anunciado el nombramiento del madrileño Mario Nolla, veterano de la industria de telecomunicaciones con más de 15 años de experiencia, como vicepresidente



Mario Nolla.

de la Práctica de Analítica y Consultoría.

Nolla se une a Flytxt después de trabajar en Etisalat Group, donde desempeñó su labor durante 6 años como director de Gestión de Estrategias. Encabezará las Prácticas de Analítica y de Consultoría de Marketing de Flytxt, trabajando de cerca con los clientes para ayudarles a obtener el máximo valor comercial de sus datos utilizando plataformas, modelos de analítica y aplicaciones comerciales.

Nolla reportará a Vinod Vasudevan, director general de Flytxt. Vasudevan ha mostrado su convencimiento de que “la extensa experiencia de Mario Nolla en dominios de marketing y analítica será muy útil para mejorar nuestras prácticas de compromiso de cliente”.

El pueblo nepalí de Jyamrung recibe la ayuda de Dubai

REDACCIÓN DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

La campaña desarrollada por un grupo de jóvenes españoles residentes en Dubai para ayudar a los habitantes de Jyamrung, población de Nepal afectada por el terremoto, ha logrado recaudar ya más de 5.000 dólares y continúan recibiendo donativos.

Una de las impulsoras de la iniciativa, Diana Mauri, ha manifestado a EL CORREO DEL GOLFO que se encuentran muy satisfechos de la respuesta que han obtenido y de que los vecinos de

Jyamrung ya “han recibido parte del dinero” con el que están “comprando comida y materiales para construir casas”.

El principal problema, según ha comentado, se encuentra en que “tienen mucho miedo porque la tierra no para de temblar, y eso no sale en las noticias”.

Pero lo peor, según ha afirmado, es que “todo el mundo espera que el Gobierno llegue con ayuda, pero aún nadie les ha traído nada y no tienen comida”.

EL CORREO DEL GOLFO, que difundió la puesta en marcha de la campaña, se siente “muy hon-

rado” tras recibir una imagen en la que vecinos de Jyamrung dan las gracias al periódico.

Amelia Cruzado, coordinadora de www.elcorreo.ae, ha declarado que “nos emocionamos cuando vimos la foto”. “Para todos los que hacemos este periódico es un orgullo la imagen que hemos recibido, pero mucho más saber que los residentes en Emiratos Árabes han respondido al llamamiento solidario y que los afectados por el terremoto están recibiendo una ayuda que tanto necesitan”, ha señalado.

De forma especialísima ha que-



Vecinos de Jyamrung tras el devastador terremoto.

rado recalcar la labor de Diana Mauri y Gisela Alonso, que tras conocer que los habitantes del pueblo que habían visitado en varias ocasiones en Nepal era uno de los afectados por el terrible

seísmo no dudaron en iniciar una campaña que está dando grandes resultados. “Es algo que les honra y que a todos nos hace sentirnos orgullosos de ellas”, ha puntualizado.

RESIDENCIA DE ARTISTAS ART HUB CUATRO PINTORES VIVEN DURANTE UN MES EN ABU DHABI SOLO CON LA MISIÓN DE CREAR

Treinta días de joven arte mexicano

El programa es fruto de la colaboración entre la Embajada de México y la galería de la capital emiratí

REDACCIÓN ABU DHABI
redaccion@elcorreo.ae

Los artistas mexicanos Lorena Mal, Andrea Garza, Gabriela Galván y Raúl Mirlo han presentado en Abu Dhabi las obras que han realizado dentro del programa de colaboración y residencia desarrollado de forma conjunta por la galería de arte Art Hub y la Embajada de México.

En el transcurso del acto, que fue inaugurado por el embajador de México en Emiratos Árabes Unidos (EAU), Francisco Alonso, pudieron contemplarse las diferentes obras que cada uno de los artistas ha creado durante su estancia en el país árabe y para las cuales se han inspirado en la cultura y tradición emiratí, entre otros aspectos.

“Estamos muy ilusionados con la exposición. Es el segundo año de colaboración y nos parece una oportunidad magnífica para que nuestros artistas conozcan la cultura y las tradiciones emiratíes”, señaló Alonso.

Este es el segundo año que México participa en el programa Artist Residency, el cual invita a través del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes de México (CONACULTA) a jóvenes artistas del país norteamericano a residir durante un mes en Abu Dhabi para conocer EAU, ayudarles en su actividad creativa y darles la oportunidad de exponer su obra en una exhibición conjunta de talentos contemporáneos.

En el primer programa, desarrollado en septiembre de 2013, participaron Alonso Cedillo, Pamela Zeferino, Cecilia Noriga, Sidharta Figueroa y Rolando Sosa. Cuatro de los artistas venían de La Esme-



Francisco Alonso y Ahmed Al Yafei inauguran la exposición en presencia de los cuatro artistas mexicanos, entre otros. SAYID NAJMUDDIEN.

ralda, la Escuela Nacional de Pintura, Escultura y Grabado de Ciudad de México y uno de la Escuela Nacional de Artes Plásticas.

Todos ellos, como ahora Lorena Mal, Andrea Garza, Gabriela Galván y Raúl Mirlo, confluieron en Musaffah, en la Residencia de Artistas Art Hub, a cuyo frente se encuentra el emiratí Ahmed Al Yafei, tras hacerse por méritos con las plazas conveniadas por su Gobierno con el centro privado que los ha acogido durante un mes.

“Los jóvenes tienen la ocasión de exhibir su obra en una capital tan importante a nivel internacional como Abu Dhabi”, subrayó el embajador.

La Embajada de México invitó para la ocasión a toda la comunidad hispanoparlante con la intención de que asistieran a la inauguración y conocieran de primera mano el trabajo realizado por estos jóvenes artistas. Y fueron muchos los latinoamericanos que acudieron al evento, entre ellos el emba-

jador de Colombia en Emiratos, Faihan Al-Fayez, acompañado de su esposa, Catalina Haydar.

Esta colaboración es otra de las pruebas de la fuerte apuesta de EAU en su apoyo a las diferentes manifestaciones artísticas de las comunidades extranjeras que residen en el país como es el caso de México que, a través de su embajada, promueve la presencia de los nuevos movimientos artísticos y culturales del país.

México tiene profundas raíces

artístico culturales que datan del periodo prehispánico, baste mencionar a los muralistas Diego Rivera, David Alfaro Siqueiros o José Clemente Orozco, sin olvidar a Frida Kahlo y Francisco Toledo.

Por ello, CONACULTA apuesta por impulsar a los nuevos jóvenes talentos mexicanos que, con el apoyo de la Embajada en Emiratos Árabes Unidos, tienen la oportunidad de residir temporalmente y exponer sus trabajos en Abu Dhabi.



ROSA MEXICANO®
RESTAURANTS

FOR 89 AED

**JOIN US THIS RAMADAN FOR
A MEXICAN IFTAR EXPERIENCE**





Juan Peña, rodeado de admiradoras durante su exitosa actuación en Casa de Tapas en Dubai. A la derecha, el cantante junto a Yousif Naeemat, CEO de International Trading Enterprises, en presencia de la bailaora Amalia Megías y de Lorena Serrano, directora de la empresa 'Latin Model', entre otras personas. FOTOS: EL CORREO

Juan Peña arrasa en Casa de Tapas

El cantante de Jerez cautiva a un entregado público que coreó sus canciones, bailó e hizo palmas de principio a fin de la actuación

AMELIA CRUZADO DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

El cantante jerezano Juan Peña conquistó a un público entregado en el restaurante español Casa de Tapas de Dubai, que cantó, palmeó y bailó a su ritmo durante los 90 minutos de concierto. Acompañado a la guitarra por Juan Diego y a la caja por Iván González, la voz de Juan Peña sonó con fuerza entre el Creek y el desierto.

Para la ocasión el cantante andaluz eligió temas de su último disco, 'Infinito', y versiones de famosas canciones de artistas hispanos que fueron el delirio de las más de doscientas personas que acudieron hasta Casa de Tapas, en su mayoría féminas que disfrutaron de una alegre y divertida velada entre amigas acompañadas de excelente comida y bebida.

Los artífices que hicieron posible la exclusiva actuación de Juan Peña en Emiratos Árabes fueron Marc Ledesma, director de Operaciones del restaurante Casa de Tapas y de la discoteca Cielo, y Borja Vela, director de Marketing y Relaciones Públicas también de ambos establecimientos.

Juan Peña, cantante preferido por la 'jet set' española para sus celebraciones, también se ha convertido en un artista admirado en el emirato. Y es que el jerezano levantó pasiones. Lo pudo comprobar de forma directa cuando pandereta y micrófono en mano recorrió todos los rincones del restaurante entre vítores y aplausos.

En el concierto se vieron muchas caras conocidas de la comunidad hispana en Emiratos Árabes: Mariano Andrés, mánager general de F&B de los restaurantes del Wafi Mall; Amalia Megías, reconocida bailaora de flamenco en Emiratos; Rosario Martínez, administradora del grupo de Facebook 'Españoles en Dubai'; Vanesa Pérez Garvi, administradora de la página 'Café de Españolas en Dubai'; la venezolana Lorena Serrano, impulsora de la empresa 'Latin Model'; Marta Sánchez Mateos, directora de Ventas de Multilem; Luis Juan Sánchez Reche, empresario de 'Andalus Gourmet'; o Nicolás Díaz Cano, cantante y guitarrista de 'Soniquete Al Andalus'.

Pero no sólo españoles e hispanos presenciaron la exitosa actuación, también lo hicieron ciudadanos de otras muchas nacionalidades, entre ellos emiratíes. De hecho, estuvo presente Yousif Naeemat, CEO de Inter-

national Trading Enterprises, empresa líder en el sector de la moda en el país.

Todos ellos, sin exclusión, bailaron al ritmo que marcó Juan Peña con canciones que fueron desde 'Una lágrima cayó en la arena', 'Mi carro' o 'Macarena' a 'Corazón partío', 'Venecia' o 'Noches de bohemia', entre las que no faltaron ni las rumbas ni las sevillanas, que corearon y bailaron con fervor muchas entregadas españolas. Como final de fiesta las seguidoras de Juan Peña invadieron el escenario y rodearon al cantante.

"Estoy muy contento, es la primera vez que vengo a Dubai y me ha impresionado muy gratamente este público tan español", aseguró Juan Peña en declaraciones a EL CORREO. El artista llegó directamente desde la Romería del Rocío para aterrizar en Dubai el pasado miércoles.

Dubai es una ciudad que no deja impasible a sus visitantes. "Aún no he tenido tiempo de conocer mucho el lugar, hasta ahora he visitado el Burj Khalifa, el Burj Al Arab y el hotel Atlantis en La Palmera", manifestó el artista. Pero tenía previsto desplazarse a otros emblemáticos puntos antes de poner de nuevo rumbo a España.

Los que se perdieron su actuación en Casa de Tapas, no duden que tendrán una nueva oportunidad de disfrutar de su música en vivo en Dubai. Juan Peña seguro volverá a Emiratos Árabes.



De izquierda a derecha, Marc Ledesma, Juan Diego, Juan Peña y Borja Vela, momentos antes de comenzar la actuación.



Juan Peña cautivó al público que se dio cita en Casa de Tapas, entre el que se encontraban Rosario Martínez y Vanesa Pérez -primera y segunda por la derecha-, administradoras de los grupos de Facebook 'Españoles en Dubai' y 'Café de Españolas en Dubai', respectivamente.



Casa de Tapas presentó un lleno hasta la bandera con presencia de numerosas reuniones de españolas residentes en Dubai.

"Me ha impresionado este público tan español", aseguró el jerezano

PRESENTACIÓN LA TRADICIONAL 'TIENDITA' DEL ESTABLECIMIENTO ABRE SUS PUERTAS A LATINOAMÉRICA

'María Bonita' une a México y Colombia

AmoCafé, cien por cien café colombiano, realiza la puesta de largo de sus productos en el restaurante mexicano ubicado en Jumeirah, que ha ampliado la gama de sus propuestas con notable aceptación por parte de sus clientes

SUHAIL ALI DUBAI
suhail@elcorreo.ae

La marca AmoCafé, 100% café colombiano, ha lanzado sus productos en el restaurante mexicano María Bonita Taco Shop & Grill de Dubai con la presencia del cónsul de Colombia en Emiratos Árabes Unidos, Rafael Arismendy. El acontecimiento estuvo rodeado de un ambiente donde reinó la buena comida y la música, lo que no le restó protagonismo al favorito de la noche, el tinto latino hecho con amor.

Con sus doce años en el mercado, el restaurante María Bonita se ha convertido en un ícono de la comida mexicana en Dubai, por lo que no es extraño encontrar no sólo hispanos entre los comensales sino una considerable cantidad de clientela local. La comida habla por sí sola. Pero querían más. Y por ello, Jorge de Anda, dueño del establecimiento, y Ernesto Cab, director ejecutivo, emprendieron hace dos un proyecto que denominaron 'La Tiendita'.

A la entrada del restaurante lo primero que puedes apreciar, además de su colorido y su tradicional alegría, es la presencia de souvenirs, bebidas, condimentos y golosinas típicas mexicanas. El concepto, según explica Ernesto Cab, se basa en "ofrecer productos mexicanos para que la clientela pueda cocinar en casa. Pero nos dimos cuenta de que los clientes eran de todas partes de América



De izquierda a derecha, Rafael Arismendy, Ernesto Cab Vera, Nasrin Mashemy y Fabio Flórez. SUHAIL ALI

Latina y hasta hoy solo habíamos ofrecido productos mexicanos".

El director ejecutivo de María Bonita relata que conoció al gerente general de AmoCafé, Fabio Flórez-Fonseca, de casualidad en una feria latina que se llevó a cabo a inicios de año. "Yo no soy de tomar café. Pero este es el primer café que pruebo que no necesito añadirle nada (leche o azúcar) para tomarlo. Entonces lo invitamos a vender su producto en nues-

tra tienda como prueba y voló, así que decidimos hacer el lanzamiento formal", subraya.

Por su parte, Flórez-Fonseca comenta que los productos de la marca están disponibles para la venta al público a precios asequibles en el restaurante y además se ofrecerán tintos a los clientes de María Bonita después de la comida a modo de cafetería. Entre los productos que se podrán encontrar están café premium, con

notas de chocolate, caramelo y jasmín; café sibarita, con un aroma cítrico, floral y amielado; perlas de café, praliné, turrone y bocadillos de café.

Durante el evento, el gerente general de AmoCafé y su equipo presentaron a la clientela dos métodos distintos de preparación de café. La dinámica actividad que dirigieron Nasrin Mashemy y Fabio Flórez consistió en invitar a dos damas a preparar café con

un método sencillo de filtrado. Las féminas se llevaron a casa una recompensa por su participación y los presentes disfrutaron de una degustación de tintos preparados de dos formas diferentes. La primera, por medio de la prensa francesa, en palabras de Flórez "mantiene la acidez en boca", mientras que la segunda, a través de una destilación con Quemex, "es brillante y dan ganas de tomar más".

Los granos de café de Apía del departamento de Risaralda ya han viajado miles de kilómetros para llegar a Emiratos y ser degustados por los comensales del restaurante María Bonita, pero el amor por el café y la gastronomía de estos dos grandes latinos en el país del Golfo no se acaba aquí. AmoCafé pronto abrirá su próxima cafetería en Kuwait y añadirá a su línea de venta al público 'Café Verde', un producto realizado con granos de café verde que tiene propiedades para adelgazar y ha sido elaborado para quienes no toman café.

El restaurante María Bonita incluye igualmente en sus planes convertirse, en palabras de Ernesto Cab, en la "embajada gastronómica de América Latina", por lo que tienen en vistas un proyecto para realizar especiales de fin de semana con el objetivo de dar a conocer "la combinación gastronómica de Latinoamérica" con desayunos de diferentes regiones como Colombia, Perú, México y Venezuela.



CUMPLEAÑOS EN DUBAI POR TODO LO ALTO Y MUY MEXICANO. Andrea Rosseto no olvidará el cumpleaños que en 2015 ha pasado en Dubai. Y todo gracias a la fiesta sorpresa que le han ofrecido en el restaurante María Bonita María Bonita Taco Shop & Grill. Los invitados tenían tantas ganas de disfrutar de la celebración que incluso llegaron con anticipación al lugar. El acontecimiento, que tuvo como tema la lucha libre



mexicana, estuvo a gran altura. Todos los presentes disfrutaron de la comida mexicana, que fue un gusto para el paladar y que incluyó apetitosos bocadillos preparados especialmente para la ocasión. Los saludos y regalos no se hicieron esperar en una velada presidida por un gran ambiente amenizado con música mexicana que hizo bailar a mas de dos. ¡Felicidades! ALBERT SAYEGH

Cocinando con María Bonita

La receta de hoy: Tamales al estilo de México

No hay nada como unos tamales para una cena en esta temporada. En esta ocasión les invito a prepararlos de una forma muy sencilla y en la que puede participar toda la familia. Los tamales son una merienda muy solicitada que suele ir acompañada de una buena taza de chocolate o aguas frescas.



Ingredientes para preparar la masa:

1 kg de harina para tamal seca.

350 g de manteca vegetal Inca.

20 pz de hojas de maíz, previamente remojadas. Si las remojas en agua caliente se hidratan más rápido. (Estos dos productos los encuentras en María Bonita Taco Shop & Grill).

4 cucharadas de polvo para hornear.

1 taza de caldo de pollo tibio (se usa lo necesario).

Sal al gusto.

Ingredientes para el relleno de los tamales:

a) Queso fresco o panela, oaxaca, etc., es al gusto.

b) Salsa roja, verde o mole al gusto.

(Estos dos productos los encuentras en María Bonita Taco Shop & Grill).

c) Pollo cocido al gusto y deshebrado.

d) Pimiento verde o rojo en rajitas ya preparadas con cebolla y jitomate.



Preparación de los tamales:

Poner en la batidora unos minutos la manteca Inca y la cremas hasta que esté suave. Vamos agregando la harina de maíz para tamales y enseguida el polvo de hornear y el caldo de pollo poco a poco, hasta que la masa quede uniforme, ni dura ni líquida. Un toque de sal y observar que la masa está suave y esponjosa.

Toma una pequeña bolita y mira si flota en un vaso con agua, si es así tu masa esta lista. Este es uno de los secretos de la abuela.

Aquí la cosa se pone muy fácil, mira: untamos dos cucharadas de la masa de maíz con una cuchara, luego agregamos el pollo y media cucharada de la salsa roja, verde o de mole, o rajas con queso. Cerramos muy bien y hacemos uso de otra hojita para evitar que se salga la masa y el relleno. Los colocamos en una vaporera y los ponemos al fuego, por lo menos 2 horas, hasta que estén bien cocidos, también podemos taparlos con un plástico y después ponerle su tapa.

Al final abres las hojas y las bañas con la salsa correspondiente: roja, verde o mole y un toque de cilantro y queso fresco encima y ya está listo. A disfrutar de un sabor mexicano 100%. ¡A la masa por favor!

Por el Chef Ernesto Cab Vera, María Bonita Taco Shop CEO.

Si quieres sugerirnos algo o tienes alguna duda, contáctanos en:
info@mariabonitadubai.com. Síguenos también en Facebook.



ÁLVARO ROA. Chef del restaurante Salero



Álvaro Roa, ante los fogones del restaurante Salero, situado en el hotel Kempinski de Mall of the Emirates de Dubai. EL CORREO

“La gastronomía española está de moda en Emiratos Árabes”

MARTA PÉREZ DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

La comida española se encuentra cada día más presente en la ciudad de Dubai. Al principio, según asegura el chef Álvaro Roa, “fue complicado introducirla y darla conocer, pero poco a poco tanto los locales como la comunidad extranjera han empezado a entender lo que es y la aceptación está siendo muy buena”.

Roa, madrileño de nacimiento, es actualmente chef del restaurante español Salero, ubicado en el hotel Kempinski de Mall of the Emirates. Comenzó su aventura en Dubai cuando lo llamaron para poner en marcha el restaurante hace ya dos años y aquí sigue.

“Creo que la gastronomía española está de moda. Cada día hay más restaurantes que llevan la marca España por bandera en la ciudad de Dubai”, subrayó el chef.

El concepto que Roa ha desarrollado estos años en Salero está basado en platos para compartir, es decir, las famosas tapas, tal como

las denominan los españoles. Estas propuestas siguen la línea tradicional de la cocina de España pero con un toque contemporáneo.

“Es importante estar reinventándose siempre, más aún en una ciudad como Dubai que se encuentra en constante cambio y donde confluyen decenas de nacionalidades diferentes. Para nosotros lo fundamental en Salero es que el

El restaurante Salero de Dubai va a sortear en colaboración con EL CORREO cenas para dos personas durante junio

sabor sea el mismo que se ofrece en un restaurante en España; a la vez queremos aportar cosas nuevas pero siempre con un pie en la tradición”.

La cercanía de la cocina de España a platos de la gastronomía árabe también es un factor muy importante a la hora de introducirse en el mercado. Salero recibe cada vez más clientes procedentes de Líbano, Jordania o Siria.

“Muchos de nuestros clientes árabes han visitado España y vienen a Salero en busca de la gastronomía y la cultura que tanto les cautivó en sus viajes”. Por ello afirma Álvaro Rosa que es muy importante que en el restaurante se sienta la “fiesta” española y estén presentes conceptos como el flamenco, la barra, el baile, la música en general y todo lo que ello conlleva.

Los latinoamericanos son igualmente unos grandes aficionados de la gastronomía que ofrece Salero. “Ellos se sienten como en casa cuando vienen al bar”, puntualiza Roa.

“En estos momentos nos encon-

tramos realizando cambios en la carta, vamos a añadir platos nuevos y a revisar los que servimos actualmente. También tendremos una gran oferta para Ramadán, que se encuentra a la vuelta de la esquina”, revela.

Habrán cambios, pero ninguno que ponga en peligro la paella, las croquetas de pollo y queso manchego o el marisco, que continuarán siendo los platos principales

Para el periodo de Ramadán, que se encuentra a la vuelta de la esquina, prepara una gran oferta

de Salero. Por algo son los más demandados por el público.

Álvaro Roa estudió Gastronomía en Madrid y ha trabajado en el sector de la hostelería en países como España, México, Chile, Inglaterra o Irlanda. A pesar de esta dilatada trayectoria, esta es la primera vez en la que se halla involucrado en un restaurante español como tal.

“Siempre había querido una profesión que me permitiera viajar y ser creativo. Probé con la cocina y me gustó, además desde pequeño tuve mucho contacto con el mundo de la gastronomía”, señala el chef.

Durante el mes de junio Salero y EL CORREO DEL GOLFO harán un concurso vía ‘online’ para que los lectores del periódico puedan optar a ganar una cena para dos personas y disfrutar de una selección de productos del chef Álvaro Roa que incluirá sabores del sur y del norte de España, una gran oportunidad para los amantes de la cocina y para descubrir los secretos de este gran restaurante español en Dubai. Obligada para todos estar atentos.

CUATRO AÑOS DE PASIÓN Y ÉXITOS

El alma latina en Emiratos Árabes se llama Salsa y Caribe

El consolidado proyecto dirigido por Bien Feliz ha logrado promover la cultura hispana a través de numerosas propuestas que tienen como hilo conductor la música y el baile

REDACCIÓN DUBAI
redaccion@elcorreo.ae

Cuando Salsa y Caribe Dance Projects inició su aventura profesional en Emiratos Árabes Unidos (EAU) hace ya cuatro años, Bien Feliz, su director, lo tuvo muy claro: quería promover la cultura latina, a través del baile y de la música, en un país hambriento de referentes culturales válidos ante la diversidad de orígenes.

Si había una clara conexión entre el concepto latino y el concepto árabe eran los ritmos, las percusiones, el amor al baile y... funcionó.

“Cuando llegué a este país me sorprendió el interés que existía por la música latina pero no encontré formatos originales en las

una agenda de clases de baile y percusiones de 6 días a la semana, apenas le queda tiempo para idear nuevos formatos como sus famosas fiestas ‘Salsa Boat Party’, que recientemente culminaron la temporada.

¿Qué hace de Bien Feliz y su proyecto cultural un elemento único? En primer lugar su personalidad. Todos las personas que le conocen se enamoran de su espíritu y pasión, de su energía y de su amor al baile. A partir de ahí, Bien se ha preocupado siempre de que sus noches tuviesen realmente una temática y referencia latina donde la percusión en directo estuviese siempre presente.

“Lo que más me gusta es que las personas que vienen se sientan realmente protagonistas del evento, que bailen porque lo sienten, y que mientras bailen sonrían”, asegura.

Salsa y Caribe Dance Projects puede presumir de un público fiel que le sigue hasta la misma... Habana. El año pasado un grupo de casi 20 personas participó en el famoso congreso de música y baile ‘Baila en Cuba’. “Fue todo un reto y un éxito, considerando desde donde íbamos. La experiencia fue única y este año repetimos y ya tenemos bastantes personas confirmadas”, señala.

Bien Feliz fue también responsable del primer concierto de un artista grammy latino en Emiratos. ‘La Diva de Cuba’, Haila Mompié, actuó recientemente en un concierto que supo a Cuba y todos los asistentes se trasladaron a la mágica Habana por unas horas. “Fue una apuesta arriesgada porque tampoco teníamos mucho tiempo para prepararlo, pero el público se volcó y Haila enamoró a todos los asistentes”, puntualiza el director de Salsa y Caribe Dance Projects.

Por no hablar de la consolida-

Salsa y Caribe Dance Projects ha sido el organizador del concierto de Haila Mompié en Dubai

propuestas que se presentaban. Todo se limitaba a noches con música y clases a la semana... pero sin la pasión real ni el alma latina que nos caracteriza”. Y ese fue su objetivo y diferenciación desde entonces: “aportar alma y pasión latina”.

Después de cuatro años Salsa y Caribe Dance Projects se ha convertido en una de las principales referencias de los eventos latinos en este país. Con tres propuestas diferentes a la semana más



Distendida imagen de los integrantes de ‘Salsa White Party’. FOTOS: SALSA Y CARIBE



Concierto de Haila Mompié en Dubai. A la derecha, perspectiva de la exitosa ‘Salsa Boat Party’.



Bien Feliz con participantes en el congreso ‘Baila en Cuba’. Al lado, el grupo de ‘Rueda de Casino’

da fiesta de fin de temporada, ‘Pajama Party’, organizada siempre antes de Ramadán. Este año y por tercera edición consecutiva se celebrará el martes 16 de junio en Pachá Ibiza Dubai. Más información sobre el evento se puede obtener en el perfil de Facebook de Salsa y Caribe.

¿Cómo disfrutar de los eventos latinos de Bien? “Tenemos una oferta muy diferente desde no-

ches latinas hasta clases particulares de salsa, Rueda de Casino y percusión, aparte de ‘workshops’ puntuales que organizamos de Kizomba y otras referencias afrolatinas”.

Las citas son los jueves de 21.30 a 3.00 am en el restaurante Frioul en Souk Madinath, Dubai; viernes de 22.00 a 2.00 am en el restaurante Pachanga en Hilton JBR, Dubai; y martes de 22.00 a 2.00 am en Pachá

Ibiza, Souk Madinath, Dubai. También ofrece clases semanales en el Gloria Hotel, Media City de Dubai. Y por lo que se refiere al Congreso en La Habana ‘Baila en Cuba’ tendrá lugar en noviembre de 2015.

Más información en la página de Facebook de Salsa y Caribe Dance Projects. Por email en la dirección director@salsaycaribe.com o por teléfono en el número +971551148919



Fogueira

Flare up your evenings

Enjoy an authentic all-you-can-eat Brazilian BBQ featuring 15 cuts of the finest meat. Take in the views of Dubai Marina & The Palm Jumeirah from the 35th floor while listening to our latino live band.

Friday Brunch from 12:30pm - 3:30pm
Daily Dinner from 6:30pm - midnight
Price starting from AED 315 per person

Ramada Plaza Jumeirah Beach Residence
at JBR, Bahar 7, Dubai, United Arab Emirates
Tel: +971 4 439 8888 | www.ramadaplazajbr.com

[f /RamadaPlazaJBR](#) [t /RamadaPlazaJBR](#) [i /ramadaplazajbr](#)



SERVICIOS AL LECTOR

EL CORREO DEL GOLFO pone a disposición de los lectores secciones a través de las cuales se pueden realizar consultas sobre materia legal, laboral, visados, finanzas, economía, medicina o bienestar. Al frente de ellas se encuentran reconocidos profesionales que actualmente ejercen en Emiratos Árabes Unidos como la abogada María Rubert, el médico Luis Gavin, el asesor financiero Ángel Lemos o los especialistas del laboratorio de Pharmadus. Las secciones tienen asimismo presencia diaria en www.elcorreo.ae.



ESPECIALISTA MÉDICO

POR LUIS GAVIN
www.drluisgavin.dental

Dirija sus cuestiones a redaccion@elcorreo.ae

Qué se puede hacer para acabar con los ronquidos

La preocupación por el ronquido también va a más entre los residentes en Emiratos Árabes. Una inquietud normal e incluso saludable, porque aunque el ronquido es muy habitual, no por ello resulta despreciable médicamente. De hecho tiene gravedad y alcance. Como dato valga que el 25% de los varones y el 14 de las mujeres ronca. O sea, casi la mitad de la población adulta a partir de los 30 años.

Pero lo primero es aclarar qué es el ronquido. Y como definición se establece que es el ruido que se produce por el paso del aire en una zona de estrechez de la vía aérea superior paladar que hace vibrar los tejidos blandos provocando el molesto sonido.

Acto seguido hay que decir que la visión amable del ronquido debe de ser desterrada ya que está demostrado que es indicativo de que algo no funciona bien. En todos los casos se trata de un grado de obstrucción respiratoria con consecuencias de asfixia crónica. Falla el aporte de oxígeno al cerebro.

El trastorno más frecuente que presenta es la apnea del sueño que, junto con el insomnio, tiene una prevalencia de entre el 2 y el 4% en la población adulta y aumenta con la edad y el sobrepeso. Lo preocupante es que sólo se diagnostica y se trata entre el 5 y el 9% de los casos.

Los enfermos de apnea sufren el cese intermitente de la respiración durante el sueño como consecuencia del cierre de la vía respiratoria superior. Estos pacientes son grandes roncadores y alternan ciclos de sonoros ronquidos con silencios de más de 10 segundos de duración.

Estos silencios corresponden a las apneas, episodios donde los pacientes dejan de respirar hasta que vuelven a tomar oxígeno con un esfuerzo respiratorio brusco en forma de ronquido estrepitoso que les provoca un microdespertar inconsciente.

Toda esta actividad nocturna pasa inadvertida para el propio paciente y son los cónyuges o compañeros de cama los que deben

alertar sobre este cuadro sintomático. Los pacientes que dejan de respirar repetidamente mientras duermen son los que tienen peligro médico grave.

Sus repercusiones para la salud pueden ser somnolencia diurna y cansancio crónico, depresión, hipertensión arterial, problemas cardíacos, infarto, embolia cerebral, deterioro intelectual, pérdida de la memoria, irritabilidad, reflujo gastroesofágico, disfunción eréctil, impotencia, disminución del deseo sexual, diabetes, jaquecas o fatiga crónica, lo que afecta gravemente a la calidad de vida y laboral, sin olvidar el riesgo de padecer accidentes de tráfico al ser más vulnerables a quedarse dormidos.

Si reconoce estos síntomas y sospecha que su pareja o familiar pudiera sufrir apnea del sueño debe ponerse en contacto inmediatamente con un médico especialista.

El perfil típico del roncador patológico es varón, gran perímetro de cuello, lengua grande, respirador oral, con sobrepeso, mandíbula corta y mala mordida, pero hay muchas modalidades diferentes.

Muy recomendable es llevar a cabo un estudio del sueño nocturno con un dispositivo portátil que recoge registros como el electroencefalograma, respiración, horas, tipo de sueño, falta cerebral de oxígeno por el número de apneas o hipoapneas.

La solución definitiva al ronquido es situar en la boca una prótesis de avance mandibular Orthoapnea, que en casos graves debe ir acompañada de CPAP/máscara de oxígeno a presión positiva más reducción de peso.

La prótesis consiste en una cómoda férula hecha a medida de avanzada tecnología que se coloca el paciente mientras duerme y que soluciona de una manera sencilla y eficaz el problema ya que los síntomas remiten desde el primer día que se usa recuperando el sueño reparador y la calidad de vida.

El doctor Luis Gavin es instructor oficial en GCC para Ortho Apnea /Stop Snoring Academy y American Board for Sleep Medicine Certified. Para más información: drluisgavin@drluisgavin.com o +971 56 7048 581.



FINANZAS AL DÍA

POR ÁNGEL LEMOS
www.lime-financial.com

Dirija sus cuestiones a redaccion@elcorreo.ae



Lo que un colombiano debe saber para ahorrar en EAU

En esta tercera entrega de 'Finanzas al día' centraré el artículo en el análisis financiero que deberían hacer los nacionales de Colombia residentes en Emiratos Árabes Unidos (EAU). Y siguiendo con la línea del anterior artículo resulta vital pensar en nuestra capacidad de ahorro.

Un buen ejemplo de ahorro planificado sería contar con un plan de ahorro privado, con un plan de pensiones o con una plataforma que remunere el dinero que invertimos. Pero ¿estamos ahorrando para algún objetivo en concreto o simplemente deposito dinero en el banco? ¿Hemos empezado a juntar para la jubilación? ¿Y para la educación de los hijos? ¿Estoy por lo menos sacando un rendimiento suficiente a mi dinero como para combatir la inflación?

Suponiendo que ya hemos hecho "los deberes" llega la hora de preocuparse por la fiscalidad. Como sabemos la normativa varía de país en país y en este caso vamos a centrarnos en la fiscalidad de los colombianos residentes en EAU. Para ello D. Andrés Hernández de León, del prestigioso despacho colombiano Brigard & Urrutia, nos da las líneas básicas en materia de fiscalidad.

Colombia y Emiratos no tienen acuerdo de doble imposición, y de hecho EAU forma parte de la lista de países que Colombia considera como paraísos fiscales. En términos generales, las personas naturales que sean residentes fiscales colombianas tributan en Colombia con respecto a sus rentas y ganancias de origen mundial. Por el contrario, las personas que residen en el exterior y que no tienen (o dejan de tener) residencia fiscal en Colombia solamente tributan con respecto a sus rentas de origen colombiano. En este orden de ideas, un colombiano que se instala en otro país típicamente deja de ser responsable de impuestos en Colombia siempre y cuando deje de ser residente fiscal y no obtenga rentas de origen colombiana.

Hasta hace poco ser residente en un paraíso fiscal era considerado bajo la normativa fiscal colombiana como sinónimo de residencia fiscal en Colombia a efectos tributarios. No obstante, en diciembre de 2014 el Congreso de la República aprobó una norma según la cual una persona residente en el exterior

(incluso en un paraíso fiscal) será considerado no residente fiscal colombiano si puede demostrar que el 50% o más de sus ingresos tienen su origen en los Emiratos Árabes o que el 50% o más de sus activos se encuentran ubicados en Emiratos. Si puede demostrar

cualquiera de estas dos circunstancias, el expatriado no será residente fiscal colombiano, de modo que solo tributará en Colombia con respecto a las rentas y ganancias de origen colombiano que perciba.

Una vez un expatriado vuelve a Colombia y adquiere nuevamente la residencia, automáticamente deberá determinar su impuesto de renta conforme a las tarifas progresivas, que oscilan entre el 0% y el 33% dependiendo del nivel de renta.

En caso de que el expatriado se vaya de Emiratos Árabes a otro país que no sea Colombia, los ingresos y el patrimonio de origen extranjero del expatriado solamente estarán sometidos a imposición en Colombia si el expatriado es un residente fiscal colombiano (sometido a imposición con respecto a sus rentas y ganancias de origen mundial).

Ahora bien, es importante mencionar que cuando el expatriado vuelva a Colombia, el patrimonio que tenga en Colombia y en el exterior sí podrá estar sometido a imposición, ya que en Colombia típicamente aplican dos figuras que consultan el patrimonio para efectos de liquidar impuestos. Por un lado, existe desde hace varios años un impuesto al patrimonio; por otro lado, el impuesto sobre la renta de los residentes declarantes se determina sobre la mayor de dos bases posibles: la renta ordinaria (ingresos menos costos y gastos) o la renta presuntiva (3% del patrimonio líquido del año anterior). Es importante por tanto para el expatriado colombiano no solo acumular dinero, sino ahorrarlo con un propósito y sacándole el máximo rendimiento antes de regresar a Colombia.

Para consultas: angel.lemos@lime-financial.com o +971 55 2424 590.



PREGUNTA AL ABOGADO POR MARÍA L. RUBERT

Dirija sus cuestiones a redaccion@elcorreo.ae



Subsidio español para emigrantes retornados

Nos ha llegado una consulta de una persona que ante su inminente regreso a España, tras una estancia en Emiratos Árabes Unidos de 18 meses, desea conocer sus derechos como emigrante retornado.

A continuación exponemos los dos tipos de ayuda económica actualmente vigentes a la vez que resaltamos el nivel de detalle que se ha de conocer de cada potencial solicitante para poder dar una respuesta ajustada a sus circunstancias.



Subsidio para emigrantes retornados

Requisitos: ser trabajador español emigrante retornado de países que no formen parte de la Unión Europea, ni del Espacio Económico Europeo, Australia o Suiza; permanecer inscrito durante un mes como demandante de empleo; suscribir el compromiso de actividad; carecer de rentas, de cualquier naturaleza, superiores a 483,98 euros al mes para 2014; haber trabajado como mínimo 12 meses en los últimos seis

años desde la última salida de España, en países no pertenecientes al Espacio Económico Europeo, o con los que no exista convenio sobre protección por desempleo; y no tener derecho a la prestación contributiva por desempleo por cotizaciones que tuviera acumuladas en los seis años anteriores a su salida de España.

Duración e importe: en caso de cumplir los requisitos anteriores, la ayuda se concederá durante 6 meses. En caso de solicitar prórrogas y manteniendo los requisitos, este plazo se podrá prolongar durante un periodo máximo de 18 meses. La cuantía a percibir, al igual que todos los subsidios es de 426 euros/mes en 2014.

La Renta Activa de Inserción (RAI) para emigrantes retornados

Requisitos: encontrarse desempleado e inscrito como demandante de empleo y suscribir el compromiso de actividad; edad comprendida entre 45 y 65 años; ingresos

propios inferiores a 483,98 euros mensuales; que la suma de los ingresos mensuales obtenidos por todos los miembros de su unidad familiar dividida por el número de miembros que la componen sea inferior o igual 483,98 euros mensuales; haber trabajado al menos 6 meses en el extranjero desde la última salida de España y haber retornado en los 12 meses anteriores a la solicitud; no haber sido beneficiario del Programa de Renta Activa de Inserción en los 365 días naturales anteriores a la fecha de solicitud del derecho a la admisión del programa (salvo en el caso de víctimas de violencia género o violencia doméstica y personas con discapacidad); y no haber sido beneficiario de tres Programas de Renta Activa de Inserción anteriores. No se exige llevar inscrito como demandante de empleo 12 o más meses ininterrumpidos.

Duración e importe: ayuda de 426 euros al mes a lo largo de 11 meses, renovable hasta tres anualidades alternas.

La presente opinión no constituye asesoramiento legal. Para más información: +971 50 351 4036.

AGENDA LATINA

redaccion@elcorreo.ae

FINAL DE LA CHAMPIONS LEAGUE

Fecha: 6 de junio. Descripción: Final de la Champions League de Fútbol entre el FC Barcelona y la Juventus. El partido se podrá ver en diferentes restaurantes españoles como Casa de Tapas, Salero y Seville's.

DISNEY ON ICE

Fecha: Desde el 10 al 13 de junio. Lugar: Dubai World Trade Center. Descripción: Entra en un mundo donde los héroes y los corazones prevalecen. Ariel, Eric El Príncipe, Felipe, Aurora, Jasmine o Aladdin te acompañarán en la aventura.

DÍA MUNDIAL DEL MEDIO AMBIENTE

Fecha: Del 7 al 11 de junio. Lugar: Park Rotana, Abu Dhabi. Descripción: En un intento por aumentar la conciencia sobre el Día Mundial del Medio Ambiente, 250 estudiantes realizarán obras de arte para mostrar lo que el Medio Ambiente significa para ellos.

FIESTA DEL PIJAMA

Fecha: 16 de junio. Lugar: Pachá Dubai. Descripción: La fiesta, organizada por Salsa y Caribe, dará fin a la temporada y señala el inicio del verano y Ramadán. Será la fiesta del año y el evento al que más cómodo podrás asistir.

IFTAR DAMAS LATINAS

Fecha: 21 y 22 de junio. Lugar: Hotel Burj Al Arab. Hora: 18:00 pm. Descripción: El grupo Damas Latinas organiza un espectacular Iftar con motivo del Ramadán en el hotel Burj Al Arab. Precio: 250 aed. Reservar vía Whatsapp en 0528760233.

ARTE, THE MAKERS MARKET

Fecha: 12 de junio. Lugar: Times Square Center, Dubai. Hora: 11:00 am. Descripción: Mercado especialista en Emiratos Árabes Unidos en arte urbano, artesanía, moda, joyería, fotografía, productos alimenticios, escultura y otros muchos más.

ABU DHABI AWARDS

Fecha: Desde el 10 de mayo al 27 de junio. Lugar: Emirato de Abu Dhabi. Descripción: Los Premios de Abu Dhabi es una iniciativa lanzada por el Gobierno emiratí que reconoce y honra a las personas que desinteresadamente han decidido contribuir y apoyar al desarrollo de Abu Dhabi.

DUBAI DESERT ROAD RUN

Fecha: 6 de junio. Lugar: The Sevens Stadium. Descripción: Evento deportivo que permite ver el progreso de cada corredor a lo largo del año además de socializar.



Por qué se percibe más la menopausia en Emiratos

PREGUNTA. ¿Qué puedo tomar para aliviar los síntomas premenopausia, como calores, palpitaciones...?

RESPUESTA. Nos planteas una pregunta muy interesante y por la que te estamos muy agradecidos, ya que creemos que la respuesta puede ser muy útil y de interés para muchas mujeres.

Si bien los síntomas asociados a la premenopausia y a la menopausia suelen ser bastante parecidos en todas las mujeres, cierto es que en el caso de aquellas que vivís en Emiratos tiene un agravante muy importante a tener en cuenta, que es el calor:

Decimos esto porque los sofocos, como bien apuntas en tu pregunta, suelen ser una de las molestias que más afectan a la calidad de vida en este momento de cambios y en el caso de un clima tan cálido obligarán a cuidar la hidratación aún más que en otro que no lo sea.

En laboratorios Pharmadus hemos desarrollado una infusión específica para estos trastornos femeninos: HELPS Just for Her, una rica combinación de salvia, melisa y alfalfa que te hará la vida más fácil. Pero vamos primero a tratar el asunto con profundidad y luego te explicamos dónde la encuentras y cómo debes tomarla.

Comenzamos explicando un término que tal vez conozcas: climaterio. Este término hace referencia a los periodos anterior y posterior a la presentación de la menopausia, y según la Asociación Española para el Estudio de la Menopausia, puede oscilar entre los 5 y

los 15 años dependiendo de la mujer.

Durante este tiempo, tu cuerpo sufrirá un cambio hormonal muy importante que puede ser el causante de síntomas como sofocos, insomnio, ciclos irregulares hasta la pérdida total de la menstruación, cambios en la figura, osteoporosis, alteraciones del estado de ánimo y cambios en la vida sexual.

Sin embargo, todos y cada uno de esos síntomas tiene forma de aliviarse, así que debemos intentar evitar sufríroslos como un drama.

El primer paso ya lo has dado y además lo has hecho correctamente. Es muy importante informarse de lo que significa realmente la menopausia, así como sociabilizar y no demonizarla antes de que se manifieste. Esto nos permitirá enfrentarnos a todos los cambios que ella produce con la actitud correcta.

En lo que se refiere a los sofocos, de nuevo según nos explica la Asociación Española para el Estudio de la Menopausia, éstos se deben a un proceso que se origina en el sistema vasomotor del cerebro, produciendo un descenso del nivel de estrógenos en el organismo femenino. Se pueden prolongar por un periodo comprendido entre los 2 y los 5 años después de la última regla, aunque hay mujeres que los sienten durante más tiempo, tanto antes como después de la menopausia.

Un consejo que te damos es que observes

qué es lo que has hecho antes de que se provoque el sofoco, de modo que si hay algún elemento desencadenante lo puedas evitar. Por ejemplo, comidas copiosas o picantes, bebidas muy calientes, situaciones de estrés, consumo de alcohol...

Dentro de nuestro catálogo de infusiones

HELPS TEAS encuentras la infusión que te mencionábamos, JUST FOR HER, especialmente diseñada para aliviar todas estas molestias. Su composición a base de salvia (que ayuda a calmar los dolores menstruales, el dolor de cabeza, la retención de líquidos y la irritabilidad), de

melisa (que favorece el descanso y el tan necesario sueño reparador) y de alfalfa (rica en isoflavonas y por ello muy indicada en el tratamiento de trastornos relacionados con problemas hormonales), hacen de HELPS Just for Her la infusión idónea para abordar los síntomas a los que te estás enfrentando.

Como todas nuestras infusiones HELPS TEAS, la encuentras a la venta en farmacias y tiendas de nutrición en todo Emiratos Árabes Unidos. Desde Organic Foods & Café hasta Life o Bin Sina Farmacias y Dubai Herbal Treatment Center.

Enviar las preguntas sobre salud y bienestar a los especialistas de Pharmadus a través del correo electrónico redaccion@elcorreo.ae.



Casa de Tapas

*Al Andalus Iftar
Ramadan 2015*

Daily from sunset to 9 pm.

AED 130 per person including food and soft drink.

Relive the historic flavour of the Arab Andalucia.

Dubai Creek Yacht Club, next to Park Hyatt, Dubai
TEL: +971 4 416 1800 | EMAIL: reservations@casadetapas.ae

WHAT'S ON
AWARDS 2014

Favorite Modern
European
Restaurant