

Revista especializada
en medio ambiente,
cambio climático,
energía limpia,
responsabilidad
social corporativa y
ecoturismo

ISSN 2676-0622

Año 2 • Edición 3
Diciembre 2020

Tinglar

REVISTA



**Una Navidad
endémica**

PAG. 5

**Un postre de
Navidad con
Nicol Morillo**

PAG. 6

**Abre sus puertas
Tinglar Eco Store**

PAG. 8

**12 Lugares que
debes conocer
en el 2021**

PAG. 10





Revista impresa en papel 100% reciclado Eco Cream.

Hemos salvado 1 árbol, equivalente a 1.6 resmas de papel. Se dejaron de emitir a la atmósfera más de 15 kilogramos de CO2 y dejado de contaminar más de 250 galones de agua.

Créditos.

Editora

Miosotis Batista / @mioexplorando

Co-Editor

Yohanán Núñez / @yohanature

Diseño Tinglar Media

Kevin Paulino / @kevpau75

Colaboraciones

Nikol Morillo

Impresión.

Eco Papelería

Los comentarios emitidos son de la exclusiva responsabilidad de quienes lo producen. El contenido de esta edición tiene derechos reservados y no deben reproducirse en ninguna de sus partes sin autorización escrita de la editora.

Nuestra portada.



Info.



www.revistatinglar.com



info@revistatinglar.com



[@revistatinglar](https://www.instagram.com/revistatinglar)

Revista Tinglar es una publicación de
Tinglar Media, S.R.L. • ISSN: 2676-0622



Revista especializada en medio ambiente,
cambio climático, energía limpia,
responsabilidad social corporativa y ecoturismo



"Que mi primer amanecer del 2021 sea en un paisaje como este y que se repita por los proximos 365 días"
#airesdesperanza2021

Foto. @phototico



Editorial



¿Y ahora qué sigue?

MIOSOTIS BATISTA | Editora
@mioexplorando

Lanzarme del zip line más empinado del mundo, bajar 60 pies de profundidades en el océano, compostar todos los residuos de mi casa, cosechar ajíes y tomates de mi balcón, eliminar 100% el foam de mis compras, cambiar mi desodorante tradicional por uno orgánico que por demás viene en empaque reutilizable, eliminar las toallas sanitarias y tampones de mi vida, esos sí que fueron los GOLES más importante de estos doce meses, y ahora qué sigue?.

Nos enseñaron que cada doce meses el mundo se resetea, cada uno de nosotros se traza nuevas metas, es como cuando decides sumergirte 60 pies de profundidad en el mar, "cuando salgas, nada será igual". Este es el momento perfecto para empezar a poner nuestro granito de arena y unirnos a los esfuerzos por preservar el planeta en el que vivimos.

Doce meses más para salir a descubrir cada rincón de nuestra isla, claro, de manera responsable, preservando cada recurso, amando la naturaleza. SIGAMOS



Una navidad endémica

¿Qué pasaría si intentáramos aplanar la navidad?



Celebrarla con un énfasis mayor en las plantas nativas y endémicas de nuestra isla nos podría ayudar a apreciar con mayor ahínco los recursos naturales con los que contamos.

Comencemos por explicar un poco sobre el protagonista de las casas esta temporada, el árbol de navidad, aunque la idea común es que debe ser un pino, la realidad es que en su origen es un árbol de abeto (*Abies nordmanniana*), perteneciente al mismo grupo denominado Coníferas, junto a los pinos, los cedros, los cipreses y las sabinas.

Por lo que, si ubicamos entre todas las plantas dominicanas, una endémica y que requiera de nuestra atención especial, sin duda la respuesta sería nuestra bella Sabina caribeña (*Juniperus gracilior*), es conocida coloquialmente como “palo de cruz” dada la particular forma en la que su piña se asemeja a una cruz.

El Jardín Botánico Nacional ha llevado una exitosa jornada de conservación ex –situ de nuestra Sabina y puedes obtener la tuya para celebrar la navidad el próximo año.

Nuestra editora Miosotis Batista decoró una Sabina esta navidad con la intención de crear el hábito de posteriormente reforestar con esta especie en enero al pasar las festividades.

Rescatando nuestras especies, educando a las generaciones futuras y permitiendo que las mismas puedan disfrutar de la riqueza biológica de la isla, así queremos celebrar la navidad.





Bizcocho de Pera Criolla

¿Quién como yo es amante de las frutas tropicales?

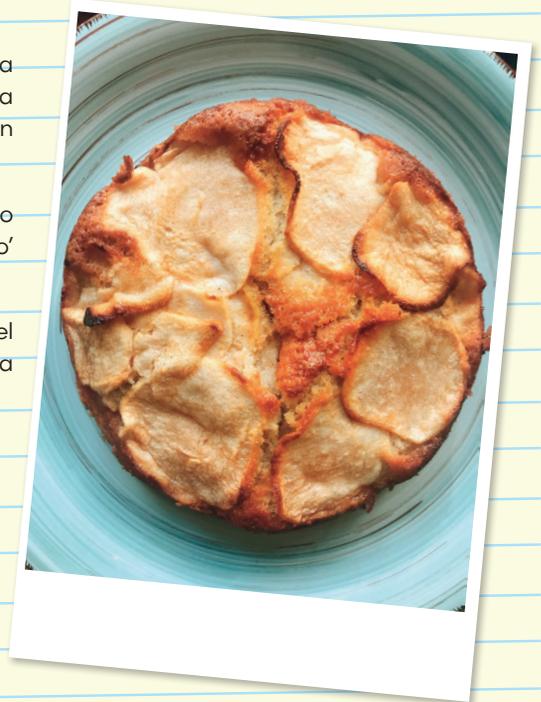
En el Caribe y América Central, hay una planta de la familia Rutácea (Cítricos y afines) cuyo fruto es conocido como "Pera criolla" o "zapote blanco" a pesar de no estar emparentada con las peras, ni los zapotes.

Es popular en México donde la conocí y degusté durante uno de mis viajes. En náhuatl se le llama iztac zapotl (itzac 'blanco' y zapotl 'zapote').

En español se le llama Zapote blanco o Pera Mexicana, y en el Caribe es conocida como Pera criolla (sobre todo en República Dominicana).

¿Qué necesito?

4 Peras Criollas • 150gr Harina
150gr Azúcar • 150gr Mantequilla
4 huevos • 1 Cucharadita polvo de hornear
Ralladura de limón
Canela • 1 pizca de sal



¡A cocinar!



1. Lo primero que debes hacer es derretir la mantequilla y dejarla a un lado, preparar la ralladura de limón (cuidado que el amargor del limón se encuentra en la parte blanca), pelar las peras criollas, sacarles las semillas y cortarlas en ruedas.

2. Encender el horno a 150°.

3. Cernir la harina con el polvo de hornear.

4. En un bol separamos las claras de huevo y luego las batimos con el azúcar y la pizca de sal.

5. Batimos hasta que haya aumentado de volumen y esté bien cremosa.

6. Agregamos las yemas y la mantequilla; luego añadimos la harina, el polvo de hornear y la canela SIN la batidora, con movimientos envolventes para que no se baje la mezcla.

7. ¡Ahora podemos agregar a nuestra mezcla las Peras!

8. Untamos mantequilla en el molde para que nuestro bizcocho no se pegue y lo llevamos al horno a 150° por unos 40min.

Cada horno es un mundo por eso siempre hago la prueba del cuchillo, si sale limpio significa que nuestro bizcocho ¡está listo!

BARCELÓ

RON DOMINICANO

CUIDAMOS EL AIRE

DESDE 2016
CARBONO NEUTRAL

ELABORADO CON
ENERGÍA RENOVABLE

PRODUCCIÓN
CERO RESIDUOS

VERDE *por instinto*
¿Y TÚ?



ESTÁNDARES Y CERTIFICADOS



RB360
CÓDIGO DE
SOSTENIBILIDAD



CARBON
NEUTRALITY
www.sgs.com/climatechange



BC 2020 (v8)
BILAN CARBONE®



NOVEDADES

Por: Miosotis Batista



Nos encontramos y le dimos vida a Tinglar Eco Store



Hola, somos Yoha y Mio, nos conocimos a través de instagram, ambos trabajabamos en temas ambientales desde nuestros proyectos, pero decidimos seguir juntos por un solo camino, fortalecer la marca Tinglar y darle vida a Tinglar Eco Store, una tienda dominicana enfocada en la preservación de la biodiversidad a través del consumo responsable.

La idea que nos mueve es que todo el mundo tenga acceso a la posibilidad de llevar una vida amigable con el medio ambiente, ir de a poco; algunos hábitos se logran más rápido que otros, empezar por acciones pequeñas y sencillas es la clave. Aquí algunas cositas con las que puedes empezar y todo lo puedes encontrar en Tinglar Eco.



Lugar de fotos: Jardín Botánico



Una guía rápida




Sustituye tu afeitadora plástica por una de metal



Opta por desodorantes orgánicos, entre sus muchas bondades está la del empaque reutilizable




Compra las cremas de la piel al granel, con ello evitas muchísimos potes



Si eres chica, explora la posibilidad de usar copa menstrual y/o toallas de tela




¿Senderista?, arma tu kit de viajar@ responsable con vaso, termo, cantina y cuchara de aluminio



Cambia el cepillo tradicional por uno de bambú



¿Cómo puedo comprar en Tinglar Eco?

Realiza tus compras a través de nuestra página web www.tinglarecstore.com, nuestra cuenta de Instagram [@tinglaecostore](https://www.instagram.com/tinglaecostore) o vía whatsapp al **809-608-0410** y recibe vía Eco Mensajería.

Visítanos a nuestro local físico ubicado en La Esperilla, Calle El Vergel #21, Apto. 1B / DN, de lunes a viernes 10:00 am • 8:00 pm / sábados y domingos de 10:00 am • 5:00 pm

Se parte del sistema Swap Fill



Somos creadores del Swap-Fill® system



tinglar
ECO STORE



Tus envases
tienen valor
propio.



Compra



Al comprar los productos participantes recibes un envase con un valor asignado en la tienda y otros establecimientos certificados Swap-Fill®

Consume



Agota el contenido de tu producto a tu propio ritmo, nuestros envases permiten aprovechar el contenido al máximo

Retorna



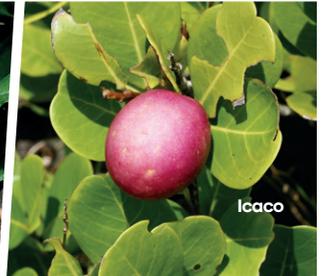
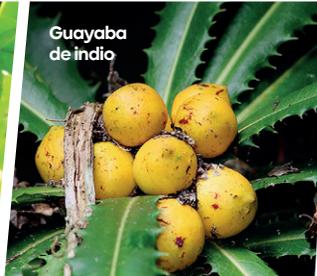
Al comprar el mismo producto participante y enviar el envase ya utilizado, ayudas a mantener el medio ambiente limpio

Recibe tu reembolso



El valor propio del envase que retournes será descontado de tu próxima compra generando valor para tí y la naturaleza

Santa Cló rescata el sabor dominicano esta navidad



¿Cuándo fue la última vez que comiste en navidad una fruta que no sean manzanas o uvas? Quizás no sea tu caso, pero para muchos dominicanos, cada vez es más difícil degustar de las frutas endémicas, nativas y naturalizadas de la República Dominicana.

El Jobo, el mamón, el anón, la guanábana, el limoncillo, el pomo, el cajuil sulimán y muchas otras frutas, han quedado relegadas a un segundo plano debido a que su comercialización no se ha popularizado.

Te invitamos a probar en esta navidad alguna fruta dominicana, y te presentamos algunas alternativas interesantes para que descubras en esta navidad.

Estas son frutas muy peculiares y ya que son de nuestra isla, Santa te deja esta listita para que te urja la curiosidad e investigues al respecto.

- Guayaba de indio (*Theophrasta americana*).
- Guanábana cimarrona (*Annona montana*).
- Uva cimarrona (*Coccoloba diversifolia*).
- Icaco (*Chrysobalanus icaco*).
- Mijo (*Myrciaria floribunda*).
- Cotoperi (*Melicoccus jimenezii*).
- Caimito rubio (*Goetzea ekmanii*).
- Pitahaya dominicana (*Hylocereus triangularis*) Y su fruta hermana, el Yaso (*Harrisia divaricata*)

Parte del espíritu de la navidad está en crear nuevas vivencias y recuerdos

con los seres que amamos, por lo que si les puedes regalar un sabor nuevo esta navidad, serás un ayudante de Santa ideal.

Gracias a Miguel Landestoy y a Christopher Jiménez Orozco por ayudarnos a investigar sobre estas frutas nativas y endémicas de la isla.




UNA VAINA VERDE

TAKING YOU TO SUSTAINABILITY... AND BEYOND

¡RECUERDA QUE ESTA VAINA LA CAMBIAREMOS JUNTOS!

@UnaVainaVerde





VIAJEROS

Foto de fondo. Freepik.com

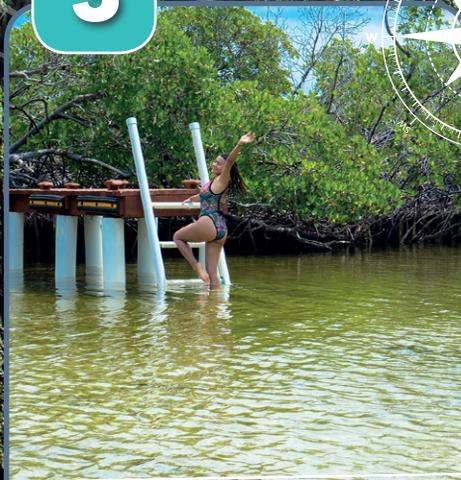
12 lugares que debes conocer en el 2021

1



@mioexplorando / Buceo en Punta Cana

3



@whereisbeatriz / Los Manglares en Montecristi, en especial la plataforma y piscina natural

2



@mochilerapoelmundo / Fresas Ariyama Constanza

4



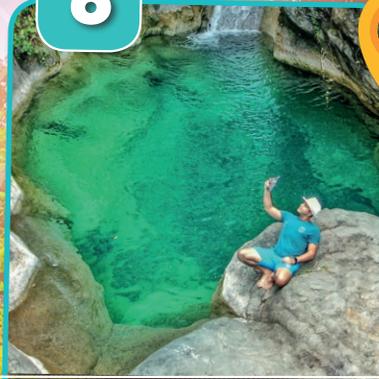
@theadrenalinetraveler
Balneario La Plaza, Barahona

5



@viajandocorto / Mucha Agua, San Cristóbal

6



@aquamanrd / Los Reyitos, Los Cacaos, San Cristóbal.

7



@karinivaldez / Ojito de agua en Río San Juan

8



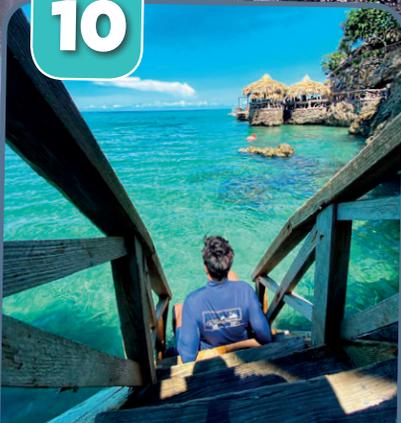
@felixbaezr / Playa Gri-Gri en Río San Juan

9



@misviajesmidestinos / Este, Hoyo Azul, en Scape Park, Capcana.

10



@loconocivajando / Fricolandia, Luperón PP

11



@lugarena / Atardecer en Playa Cosón, Samaná

12



@carlostorresrd / Cayo Arena, Montecristi





VIAJES

Por Atlas Travelers

¡Vive la experiencia de Chocolate Mountain con Atlas Travelers!



¿Cuál de estas estas experiencias de campismo llaman tu atención?. Conocer el proceso del tabaco, visitar una plantación de Pitahaya y degustar ricas mermeladas elaboradas artesanalmente por mujeres de la comunidad? Conocer todo el proceso de elaboración del chocolate? desde la siembra hasta llevarte a casa una bola de cacao elaborado/a por ti? Hacer senderismo de montaña, acampar, dormir en una casita de campo y sentirte un lugareño más ? Apostamos al agroturismo como vínculo al desarrollo de estas comunidades, se parte y vive una experiencia Chocolate Mountain con Atlas Travelers!



@atlastravelers



www.atlastravelers.com



Consigue las nuevas fragancias de desodorantes orgánicos en @tinglarecostore





Procesos Bioseguros Tinglar

Dra. Kira Hiche, Médico Epidemióloga

TEL.: 809-608-0410
info@tinglarmedia.com



**LOGROS MEDIOAMBIENTALES
ALCANZADOS GRACIAS A NUESTRO
SISTEMA DE GESTIÓN**

DESDE EL 2012 A
OCTUBRE **2020...**

985,462 KG DE DESPERDICIOS

NO FUERON DEPOSITADOS EN EL VERTEDERO
ESTOS INCLUYEN: CARTÓN, PAPEL, PLÁSTICO,
VIDRIO, BATERÍAS, ALUMINIO, HIERRO, ENTRE OTROS.

ESTO SE TRADUCE EN:

12,839 ÁRBOLES

NO SEAN TALADOS.



HEMOS AHORRADO:

6,343,690

GALONES DE AGUA
EN PROCESOS INDUSTRIALES
NO REALIZADOS



9.6

PISCINAS
OLÍMPICAS



479,176
KW/H

DE ENERGÍA
ELÉCTRICA



36,859,729



NO. DE BOMBILLOS
ENCENDIDOS
DE 13WATTS
DURANTE 1 HORA

JUNTOS
SOMOS
VERDE



ÁGORA MALL ES EL PRIMER CENTRO COMERCIAL CERTIFICADO LEED
DE CENTROAMÉRICA Y EL CARIBE.

LEED: LIDERAZGO EN ENERGÍA Y DISEÑO AMBIENTAL.



BIODIVERSIDAD

Por: Yohanan Núñez y Miosotis Batista



La preservación de la vida marina fortalece la oferta turística de Grupo Punta Cana

Detrás del desarrollo turístico liderado por el Grupo Punta Cana, hay una estrategia ambiental alineada a garantizar el aprovechamiento responsable de los recursos naturales.

La gestión ambiental de los restaurantes, hoteles, viviendas, y el Aeropuerto Internacional, está a cargo de Fundación Grupo Punta Cana, quienes, a través de importantes programas, han logrado posicionarse como el referente del turismo a gran escala que tiene clara la visión de que, sin un medio ambiente sano, no hay desarrollo.

Los programas de conservación de vida marina son uno de sus mejores ejemplos, pues a través de ellos, han logrado la preservación de las playas y especies que por años se han visto amenazadas; además tienen



GRUPO PUNTACANA®

unos 15 años liderando esfuerzos de restauración de corales, trabajando con pescadores en la creación de nuevos empleos, y motivando la investigación científica.

Acciones que merecen ser resaltadas y que conocimos de la mano de Jake Kheel, vicepresidente de la fundación:

Centro de Innovación Marina: Hace un tiempo inauguraron el único Centro

de Innovación Marina en el Caribe, un espacio para la investigación e implementación de soluciones a diferentes retos en la zona costero-marina contigua a las instalaciones de Grupo.

Vivero de Peces Ornamentales: Los arrecifes de coral son una pieza íntegra de los recursos naturales que proveen a la República Dominicana de playas de arena blanca y hermosas costas. Uno de los factores que afectan el balance en estos ecosistemas tan delicados es la sobrepesca, tanto de peces arrecifales para fines ornamentales, como para el consumo humano.

A partir de esta problemática, Grupo Puntacana ha propiciado, a través de su fundación, y en conjunto con la Universidad de Roger Williams (RWU) la creación de un vivero de Peces Ornamentales específicamente identificadas para la venta comercial.

Proyecto Monitoreo de Nidos de Tortugas Marinas: En la República Dominicana, contamos con la dicha de recibir visitas de 4 de las 7 especies de tortugas marinas que existen en el mundo, las tortugas Carey, Verde, Caguamo y Laúd.

Estas frecuentan las playas del país, normalmente entre los meses de mayo y octubre, siendo desde junio hasta finales de septiembre el período de mayor número de arribos de la especie Carey (*Eretmochelis imbricata*), en las playas de Punta Cana Resort and Club.

En 2010 la FGPC inició un programa de monitoreo de las playas del Puntacana Hotel & Club, con la finalidad de registrar y asistir a las tortugas marinas en su ciclo de desove. Una década después de iniciado este proyecto, un promedio de 20 voluntarios de la comunidad local sigue monitoreando anualmente los desoves de tortuga Carey en las playas del resort.

El número de nidos monitoreados anualmente oscila entre 5 y 7 con un promedio de 660 tortuguitas



liberadas exitosamente todos los años al mar. Anualmente uno de los nidos es liberado en presencia de la comunidad local y turistas del resort para concientizar y sensibilizar a los espectadores sobre estos animales.

Uno de los problemas que también afecta la salud de la vida marina es la deposición inadecuada de los residuos, razón por la cual es importante mencionar que Grupo Puntacana con su programa Descarga Cero, minimiza la cantidad de desechos que llegan al vertedero.

Estas acciones demuestran que el turismo y el medio ambiente pueden coexistir, solo es cuestión de entender que mientras más preservas, más tienes para ofrecer.

Los programas de conservación de vida marina son uno de sus mejores ejemplos, pues a través de ellos, han logrado la preservación de las playas y especies que por años se han visto amenazadas; además tienen unos 15 años liderado esfuerzos de restauración de corales, trabajando con pescadores en la creación de nuevos empleos, y motivando la investigación científica.



Monitoreo de Tortugas Marinas



¡ÚNETE A LA MOVILIDAD SOSTENIBLE!

MOUNTAIN BIKE ELÉCTRICA
MOUNTAIN BIKE ELÉCTRICA
MOUNTAIN BIKE ELÉCTRICA
MOUNTAIN BIKE ELÉCTRICA



ACELERADOR

Precio de Introducción:

US\$980

Visita nuestro ShowRoom en la Calle David
Masalles Lafulla #19B, Ensanche Julieta.

📞 829-979-9038

📱 @avaelectricrd

¡Entregamos lo que tu empresa
NECESITE!

Desde tus **paquetes y facturas**
hasta tus **deditos de Navidad.**

**¡LOGREMOS JUNTOS
UN MUNDO MEJOR
EN CADA ENTREGA!**

¡Conoce nuestros **Eco Planes**
Fijos y de Distribución!



ECO₂
MENSAJERIA

Calle David Masalles Lafulla
#19B, Ensanche Julieta.
809-363-8732

 @ecomensajeriar



@TinglarMedia
+1 (809) 981 8299
+1 (809) 608 0410

Prolongación 27 Febrero, Alameda,
Res. LP9 no.41-3B, Santo Domingo

Tinglar Media es una agencia consultora especializada en **comunicación, gestión de conocimiento, turismo, medio ambiente y bioseguridad.**

Servicios

Educación Ambiental
Gestión de conocimientos
Proyectos ambientales
Creación de contenido especializado
en Medio Ambiente y Turismo
Creación de contenido y diseño
digital (Redes Sociales
y Páginas Web)
Diseño de Campañas
Diseño gráfico



info@tinglarmedia.com