

EDICIÓN
SEPTIEMBRE

2025

INSPIRA



A La Juliana

“crear contenido fue terapéutico y ahora vivo de ello”

@alajulianaa

La Fotografía Comercial: Más Allá del Lente por Leonard Photos

Despertar temprano del cuerpo; pubertad precoz por la Dra. Neisa Rivero

Gestión efectiva de restaurantes: el modelo de Chain a la Parrilla

Por María Antonieta Marco @mariantomarco
www.mediosinspira.com

ÍNDICE

PAG 04-05 Gestión efectiva de restaurantes: el modelo de Chain a la Parrilla. [@chainalaparrillaval](#)

PAG 06-08 Despertar temprano del cuerpo; pubertad precoz por la Dra. Neisa Rivero. [@draneisarivero](#)

PAG 10-12 A La Juliana: retos, desafíos y logros de ser creadora de contenido de recetas. [@alajulianaa](#)

PAG 14-15 La Fotografía Comercial: Más Allá del Lente por Leonard Photos. [@leonardphotos](#)

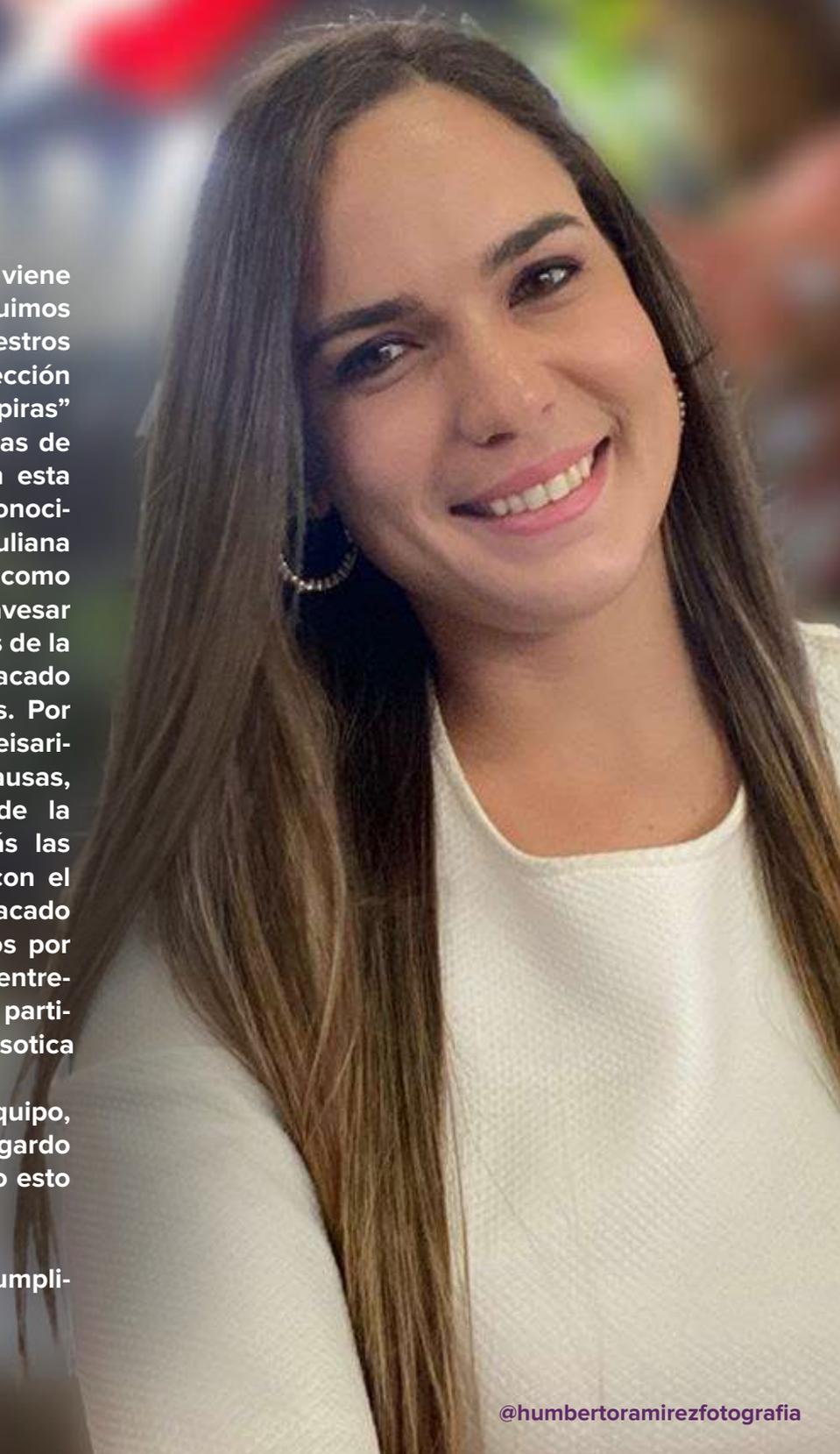


INSPIRA

¡Gracias a Dios por esta edición que viene cargada de nuevas estrategias! Seguimos trabajando constantemente para nuestros lectores y hemos creado una nueva sección en redes llamada “Tú también Inspiras” donde realizamos entrevistas a historias de éxito de nuestra ciudad, Valencia. En esta edición tenemos en la portada a la reconocida cocinera y creadora de contenido Juliana Rojas @alajulianaa, quien nos cuenta como dedicarse a su pasión la ayudó a atravesar situaciones difíciles, también hablamos de la fotografía comercial con el destacado productor audiovisual @leonardphotos. Por otra parte, la Dra. Neisa Rivero @draneisarivero ginecobstetra nos explica las causas, consecuencias y recomendaciones de la pubertad precoz. También aprenderás las claves para manejar un restaurante con el creador de @chainalaparrillaval, destacado restaurante, a quienes le agradecemos por brindarnos sus instalaciones para las entrevistas de esta edición. Contamos con la participación de Servicios Sótica @serviciosotica

Quiero agradecer enormemente a mi equipo, Alejandro Aguilera, Laura Parada y Edgardo Rodríguez, porque gracias a ellos todo esto es posible.

¡Atentos a lo que viene, en octubre cumplimos nuestro 2do aniversario!



@humbertoramirezfotografia

Atentamente,
MARIA ANTONIETA MARCO

@mariantomarco
@inspirarevista

GESTIÓN EFECTIVA DE RESTAURANTES:

El modelo de Chain a la Parrilla

Al visitar un restaurante, ¿te has preguntado cómo comenzó y cómo se mantiene? Los sabores exquisitos, la organización, rapidez y presentación son algunos de los aspectos que se deben manejar en cualquier negocio de comida. Pero realmente hay muchos más elementos que están detrás, más allá del plato, un restaurante se mantiene por su buena atención, sus instalaciones, su ambiente agradable y mucho más.

La pregunta es ¿Cómo un joven cocinero puede convertirse en el líder de su propio restaurante? Aprender de administración, atención al cliente, coordinación de equipos, estrategias publicitarias, recursos humanos y demás, no es tarea fácil. Por eso queremos contarte la historia del chef Chain Pastrán, conocido por su restaurante "Chain a la Parrilla" @chainalaparrillaval ubicado en Wynwood Park en Valencia, ganador del "As de Carnes 2025", su creador nos comparte los aprendizajes que ha tenido en los XX que tiene con su negocio.

Para él, entre las claves de un restaurante exitoso se encuentran; "la constancia y la disciplina, conocer el público objetivo, tener claro el concepto que vas a ofrecer, conocer bien los números en el negocio para ejecutar controles financieros, saber adaptarse a esta ola de dificultades entorno al mercado, brindar un mejor y distinguido servicio, y por último, pero no menos importante, saber cocinar y cocinar sabroso".



Por supuesto, el éxito no llega de la noche a la mañana, entre los retos que ha tenido Chain antes de crear su restaurante se encuentra el hecho de no tener un título de cocina profesional. Sin embargo, gracias a su crianza en el ámbito ganadero, su intuición innata como comerciante, y su formación como ingeniero, ha logrado desarrollar y aplicar capacidades creativas, autodidactas, organizativas, y visionarias sobre el negocio gastronómico. Todo esto le ha permitido destacarse como un parrillero profesional a nivel reconocido en la ciudad.

Lo que muchos se preguntan a la hora de crear un restaurante es ¿por dónde comenzar? En el caso de Chain, antes de abrir su sede, desarrolló su propia línea de embutidos artesanales con estándares gourmet, ofreciéndole al público una opción saludable, que es un elemento diferenciador de su marca en la actualidad. Después se expandió al brindar el servicio de Catering para reuniones familiares y eventos corporativos, con un estilo innovador y vanguardista. Los eventos le generaron a su público las ansias de consumir sus platos en otro espacio, lo que lo llevó a abrir su restaurante.

A pesar de que todo comienzo tiene su reto, la constancia de Chain le ha permitido mantenerse, crecer e innovar, más allá del restaurante, con su experiencia en este arte de carnes a las brasas, ha podido organizar talleres parrilleros y shows de carnes, impulsando a marcas y comercios afines.



¡Cuando Chain se convirtió en “Chain a la Parrilla! Apertura de su restaurante

En 2021, en plena pandemia, abrieron las puertas de Chaín a la Parrilla Restaurante en Wynwood Park, Valencia. Su imponente estructura de dos niveles, construida sobre un contenedor con arquitectura moderna, ofrece una experiencia gastronómica inigualable. Cuentan con una carta de más de 20 cortes de carne de cerdo, pollo y res, tanto nacionales como importados, cocinados a las brasas con técnicas de vanguardia.

La búsqueda constante de nuevas ideas y técnicas les ha llevado a viajar, estudiar y desarrollar proyectos innovadores. Entre ellos, destaca su Food Truck, diseñado para llevar su gastronomía a eventos en todo el país. En el "American Chef 2024" en Cúcuta, obtuvieron el tercer lugar. En 2024, lograron cuatro reconocimientos más en concursos gastronómicos en Valencia, y registraron la propiedad intelectual de Chaín a la Parrilla como marca comercial.

En agosto 2025, ganaron el “As de Carnes”, después de concursar por primera vez, con su plato de carne de res y cerdo, costillas glaseadas a la naranja, deditos de queso y un toque de jalapeño, acompañado de una ensalada de berenjenas rostizadas y tomates deshidratados.

Se destacan por ser una casa de carnes especializada que fusiona técnicas vanguardistas de cocción para ofrecer más de 20 cortes nacionales e importados de res, cerdo y pollo. Entre sus platos más relevantes están; Asado de Tira Bos Taurus, Picaña, Porkbelly, Costillas Asiáticas, Porchetta Capresse, Chorillana, Churrasco De Pollo, Carpaccio Ahumado de cola de cuadril y más.



¡Seguro se te hizo agua la boca así que visítalos y deléitate con sus platos!

[@chainalaparrillaval / 04244001492](#)
Valencia, Plaza Wynwood Park, Av. Feo la Cruz, Antiguo CIEM

NR7

Dra. Neisa Rivero Yusti
Ginecólogo Obstetra

DESPERTAR TEMPRANO DEL CUERPO; PUBERTAD PRECOZ

por la Dra. Neisa Rivero

Érase una vez una niña de 9 años llamada Ana, que estaba corriendo en el patio del recreo, de repente siente algo distinto en su cuerpo, cuando va al baño nota que llegó ese momento del que su madre le había hablado, pero aún así no sabía que hacer, apareció la visita mensual por primera vez y ahora todo sería diferente. Con su mente llena de dudas le pregunta a una amiga, luego busca a la maestra que la ayuda, al llegar a casa su mamá le dice “felicidades, te desarrollaste” y le explica todo, pero ella no sabe si alegrarse o asustarse.

Este sería uno de los mejores casos en donde gracias al apoyo de seres queridos, la niña puede asimilar mejor la noticia, pero evidentemente su infancia se ve afectada por la pubertad precoz, aunque esto ocurre desde hace muchos años, y es difícil evitarla por completo, si existen rutinas y cuidados que pueden postergar el desarrollo en las niñas.

Es por ello que la Dra. Neisa Rivero, ginecobstetra con 15 años de experiencia, quien atiende en Clínica La Guerra Méndez, nos cuenta más sobre este amplio tema:

Señales que originan el desarrollo anticipado

•¿Considera que después del Covid 19 han surgido más casos de pubertad precoz por los cambios en el estilo de vida?

Sí, hay evidencia sólida que indica que la incidencia de pubertad precoz aumentó durante y después de la pandemia de COVID-19. Se ha reportado un incremento significativo en las consultas y diagnósticos de pubertad precoz, particularmente en niñas, durante el confinamiento y el periodo pandémico en comparación con años previos.

Entre las posibles causas se mencionan el aumento del sedentarismo, mayor uso de dispositivos electrónicos, cambios en la alimentación, sobrepeso, y factores relacionados con el estrés psicológico durante la pandemia, que pudieron afectar el inicio y la progresión del desarrollo puberal. Además, algunos trabajos muestran una evolución más acelerada de la pubertad en estos casos recientes en comparación con los casos prepandemia. La pandemia modificó factores ambientales y de estilo de vida

•¿Qué factores genéticos, ambientales o nutricionales influyen en la pubertad precoz?

La pubertad precoz ocurre cuando los cambios físicos de la pubertad comienzan antes de lo habitual, típicamente antes de los 8 años en niñas y 9 en niños. Puede ser causada por una activación temprana del cerebro que produce hormonas sexuales (pubertad precoz central) o por producción precoz de estas hormonas desde los órganos sexuales o glándulas (pubertad precoz periférica).

Los factores que influyen pueden ser: Genéticos (por mutaciones en genes que regulan el inicio de la pubertad o síndromes poco comunes como el de McCune-Albright), Hormonales (por la liberación precoz de hormonas sexuales, a veces por tumores o alteraciones hormonales) o Ambientales (obesidad, estrés, exposición a hormonas externas en cremas o alimentos, y factores nutricionales).

•¿Qué productos de uso diario influyen en el desarrollo hormonal?

Existen productos con sustancias llamadas disruptores endocrinos, que interfieren en el sistema hormonal y pueden adelantar el desarrollo sexual. Entre ellos están:

- Plásticos con Bisfenol A (BPA) y ftalatos, presentes en envases, botellas, productos de lactancia como mamaderas y recipientes para alimentos.

- Productos cosméticos y de higiene personal como cremas, champús, jabones y perfumes que contienen conservantes, fragancias y químicos como parabenos, triclosán, y benzofenonas, algunos con efectos estrogénicos o antiandrogénicos.

- Productos de limpieza del hogar con químicos que también pueden actuar como disruptores hormonales, insecticidas y pesticidas que pueden ocupar receptores de estrógenos.





Transformaciones que merecen atención y cuidado

•¿Qué les recomienda a las madres de niñas con pubertad precoz, sobre las inseguridades o vergüenza que puedan sentir con esos cambios?

Hablar abierta y sinceramente sobre los cambios corporales, normalizando el proceso y resolviendo dudas para reducir ansiedad y mitos. Es fundamental fomentar la autoestima y el autocuidado, resaltando que cada cuerpo es único y valioso sin importar la edad de los cambios. Debemos apoyar la expresión emocional, validando sentimientos de incomodidad o timidez, y promoviendo la comunicación sobre sus preocupaciones. Lo siguiente sería supervisar el entorno social y escolar para intervenir frente a posibles burlas o acoso, promoviendo un trato respetuoso. Además, es importante acudir a ayuda profesional según cada caso, se debe realizar un abordaje multidisciplinario entre el pediatra habitual, buscar un ginecólogo infantojuvenil y un endocrinólogo pediatra. Este último especialista puede aplicar tratamientos análogos de la hormona liberadora de gonadotropina (GnRH), que detienen temporalmente el desarrollo sexual y la maduración ósea para que el crecimiento y la madurez se acerquen a lo esperado para la edad.

Además del tratamiento médico, en casos complicados de pubertad precoz (como aquellos causados por tumores) se recomienda acompañar psicológicamente al niño y la familia para manejar las implicancias emocionales y sociales. El objetivo es preservar la talla adulta para lograr un desarrollo psicológico y físico adecuado.

Te invitamos a seguir a nuestra especialista en: @draneisarivero

0412-4326924

Clínica La Guerra Méndez / C.C. Concepto La Granja / Guacara

•¿Cómo la alteración del ciclo del sueño influye en la melatonina?

La melatonina es una hormona que se produce principalmente durante la noche y ayuda a regular el sueño y los ritmos biológicos del cuerpo. En los niños, niveles altos de melatonina antes de la pubertad ayudan a mantener en reposo el sistema que inicia la pubertad. Normalmente, a medida que los niños crecen, la producción de melatonina disminuye, lo que permite que comience la pubertad.

Cuando hay alteraciones del sueño, como la falta o fragmentación del sueño, la producción normal de melatonina puede disminuir antes de tiempo. Esta disminución temprana puede desencadenar de forma anticipada el inicio del proceso puberal, conduciendo a pubertad precoz.



Estamos en los últimos meses del año... ¿Aún buscas el momento ideal para invertir en publicidad?

Mientras sigues pensando, tu competencia crece

¡Cuenta la historia de tu marca con nosotros! ¡Tú También Inspiras!

Nuestros planes incluyen:

Redacción, Diseño, Publicación en website,
Difusión por redes sociales

Ahora también hacemos entrevistas y creación de contenido en tu negocio

Agenda una reunión al 04244627420 o en @inspirevista



Atención al cliente



Redacción



Diseño



Publicación en Website



Difusión por redes sociales

A La Juliana

“crear contenido fue terapéutico para mí y ahora vivo de ello” @alajulianaa

Seguro más de una vez has querido crear tu marca personal, crear un podcast o un proyecto para redes sociales, pero no has dado el paso, esperando el momento perfecto, deseando tener más experiencia o las mejores ideas para empezar. Por eso es interesante conocer las historias de creadores de contenido, que comenzaron desde cero, que sólo encendieron la cámara de su teléfono y confiaron en sí mismos. Muchas veces, vemos una imagen perfecta en redes sociales y no sabemos todo el camino de esfuerzo, retos, dudas, tropiezos y perseverancia de los que están detrás.

Así como dicen, en tiempos de crisis “unos lloran y otros venden pañuelos”, ¿creerías que la historia de una exitosa creadora de contenido comenzó luego de un momento difícil?

En esta edición de septiembre en nuestra revista digital INSPIRA, queremos hablarles de Juliana Rojas, mejor conocida como @alajulianaa, artista culinaria y creadora de contenido que comparte sus recetas con una comunidad de 775mil seguidores en instagram, creadora de un blog e imagen de marcas, ella misma produce sus videos junto a su novio y ha logrado convertir su marca personal en su trabajo principal.



Con su carisma, fresca y espontaneidad, Juliana ha logrado conectar mucho con las personas en sus videos, comparte recetas fáciles explicadas detalladamente y curiosidades de tradiciones venezolanas, los guiones creativos y la estética impecable en cada video reflejan su esmero, por el cariño que siente hacia su comunidad.

Antes de crear su proyecto “A la Juliana”, se dedicó al marketing digital, es Lic. en Mercadeo y tiene años de experiencia manejando redes sociales, estudió cocina a los 18 años en “Le Gourmet”, en Valencia, su ciudad natal. Años después, ser creadora de contenido la llevó a tener su propio programa de televisión llamado “En la Cocina con...” en Canal i.

DOS PASIONES, MUCHOS RETOS Y UN PROPÓSITO

En pandemia, con toda la incertidumbre de lo que iba a pasar, tuvo momentos de ansiedad y llegó a caer en un cuadro depresivo, ocasionado por la misma rutina, estar en casa, trabajar con el teléfono, durar mucho tiempo en redes sociales, pasar ratos sola mientras su novio salía a trabajar y no poder ver a su familia. Hasta que quiso cambiar su realidad, como siempre ha disfrutado cocinar para sus seres queridos y tenía estudios en esa área, pensó que subir recetas en su cuenta personal podía ayudarla a encontrar su propósito de vida. Aún con dudas, comenzó, a medida que iba subiendo contenido y veía la receptividad de su comunidad, se iba sintiendo mejor consigo misma, sentía que además de fusionar sus dos pasiones, la cocina y el marketing, estaba ayudando a mucha gente al enseñarles recetas diferentes y creativas en casa para sobrellevar la cuarentena.

Lo más increíble de todo esto fue cómo Juliana, aún en medio de ese momento oscuro, decidió exponerse a grabar para redes sociales, sin imaginarse todo el éxito que le esperaba años después.

En una entrevista exclusiva para nuestra revista digital INSPIRA, Juliana nos reveló detalles de su crecimiento en redes:

¿Cuándo sentiste que tus redes comenzaron a tener éxito para dedicarte a ello?

Al crear mi marca personal @alajulianaa en pandemia, empecé a ver los comentarios que me llegaban sobre mis recetas, esto me motivó a seguir adelante con el proyecto y poder ayudar a más personas, algunos seguidores me escribían para decirme que aprendieron a cocinar con mis videos, otros me decían que gracias a mis recetas se habían inspirado en la cocina, porque les hacía falta creatividad al cocinar para su familia en esos momentos.



Empecé a ver el éxito en mi cuenta cuando cuatro videos se hicieron virales. Cuando comencé con las recetas en @alajulianaa tenía una comunidad de 2.000 seguidores, luego llegué a 5mil, después a 10mil. De pronto mis videos se seguían haciendo virales hasta llegar a 30mil seguidores y en ese mismo mes tuve cuatro videos exitosos, subi a 40mil seguidores y después de allí, mi cuenta fue creciendo como la espuma gracias a Dios.

Gracias a ese impulso me arriesgué a seguir para monetizar la cuenta, aun cuando tenía demasiado miedo, empecé a trabajar con marcas, promocionando sus productos en mis videos de recetas, actualmente trabajo con grandes marcas. Cuando empecé el proyecto fue para ayudarme a mí y a los demás, crear contenido fue terapéutico para mí y ahora vivo de ello.

¿Tienes alguna receta que haya evolucionado mucho en el tiempo, que haya tenido varios cambios?

Creo que todas mis recetas han tenido algún cambio. Con el tiempo voy aprendiendo nuevas técnicas, experimentando con sabores y mejorando cada preparación. Así que más que tener un plato que haya evolucionado, creo que yo siempre estoy en evolución.

Cuando trabajabas manejando las redes sociales de tus clientes, ¿te visualizabas como creadora de contenido de cocina o de otra área?

Para nada, no tenía ni la menor idea. Durante casi 10 años me dediqué a llevar redes sociales de empresas, y nunca pensé en crear una marca personal como creadora de contenido, mucho menos de gastronomía.

¿Eres la que más cocina en casa y en reuniones familiares o de amigos? ¿En algún momento no te provoca?

Sí, soy la que más cocina en casa y también en las reuniones que organizo (risas). Aunque me encanta cocinar y lo disfruto como terapia, también puede ser agotador: hay que fregar y recoger todos los días. Así que claro, hay días en los que no me provoca para nada. En esos momentos mi novio y yo preferimos comer afuera, y lo disfruto un montón, porque también me inspira probar nuevos sabores.

Has compartido recetas saludables, shots inmunológicos, recetas venezolanas básicas y otras curiosas, tips para alimentos... ¿Lo que vas compartiendo te lo solicita tu comunidad o surge de tu creatividad?

Los temas de mis videos son un 70% lo que me provoca y un 30% lo que me pide la comunidad. Soy muy antojada, así que cuando algo me gusta o me provoca, lo preparo y lo comparto. Como todos los días cocino algo diferente, lo que me parece atractivo lo grabo, porque sé que también les doy nuevas ideas a mis seguidores.

Obviamente los leo y preparo recetas que me sugieren, sobre todo las básicas que me piden muchísimo: carne molida, pollo mechado, pasticho, entre otras.

¿Cuál es el proceso detrás de cada video? ¿Cuánto tiempo toma la producción?

¡Mucho tiempo! Al principio era más sencillo: grababa con mi teléfono y un aro de luz pequeño en mi cocina. Poco a poco fuimos evolucionando y hoy contamos con un estudio de cocina, varias luces, cámaras y lentes. Mi novio también es parte del equipo: él se encarga de la producción de los videos. Una grabación puede durar mínimo 4 horas, cuidando cada detalle, ángulo y toma. Y la edición lleva muchas horas más. Todo lo hacemos con mucho amor y dedicación para que cada receta se vea limpia, provocativa, deliciosa.



Cuando haces una receta por primera vez, ¿la grabas directamente o practicas primero la receta?

Las grabo directamente. Toda toma cuenta. Si el resultado no es el esperado, igual me queda grabado el procedimiento y no tengo que empezar de cero. Y si el resultado queda espectacular, mejor aún, porque ya tengo la receta lista sin repetirla.

¿Cuáles recetas disfrutas más y cuáles son las que menos te gustan?

Lo que más disfruto es la cocina caliente. Lo que menos me gusta son los postres, son recetas muy exactas que llevan más tiempo. A mí me gusta cocinar rápido, improvisar y ser creativa.

¿Qué le puedes decir a quienes quieren ser creadores de contenido y no se atreven?

Que se lancen. Nunca va a existir el “momento perfecto” para empezar, uno lo va construyendo en el camino. Al principio da miedo porque pensamos que necesitamos demasiadas cosas, pero con un teléfono y ganas es suficiente para arrancar. La perfección viene después, lo importante es atreverse y disfrutar del proceso. Crear contenido es mucho más que publicar fotos o videos, es una forma de expresarte, de conectar con otras personas y hasta de sanar. En mi caso, me ayudó a salir de una etapa difícil y a descubrir un propósito. Así que, si tienen esa cosquillita, ¡háganlo! porque nunca sabes hasta dónde te puede llevar

Sigue a nuestra artista culinaria en:
@alajulianaa

CONSTRUIMOS SUEÑOS, RESTAURAMOS REALIDADES

Más de **10** años de
experiencia

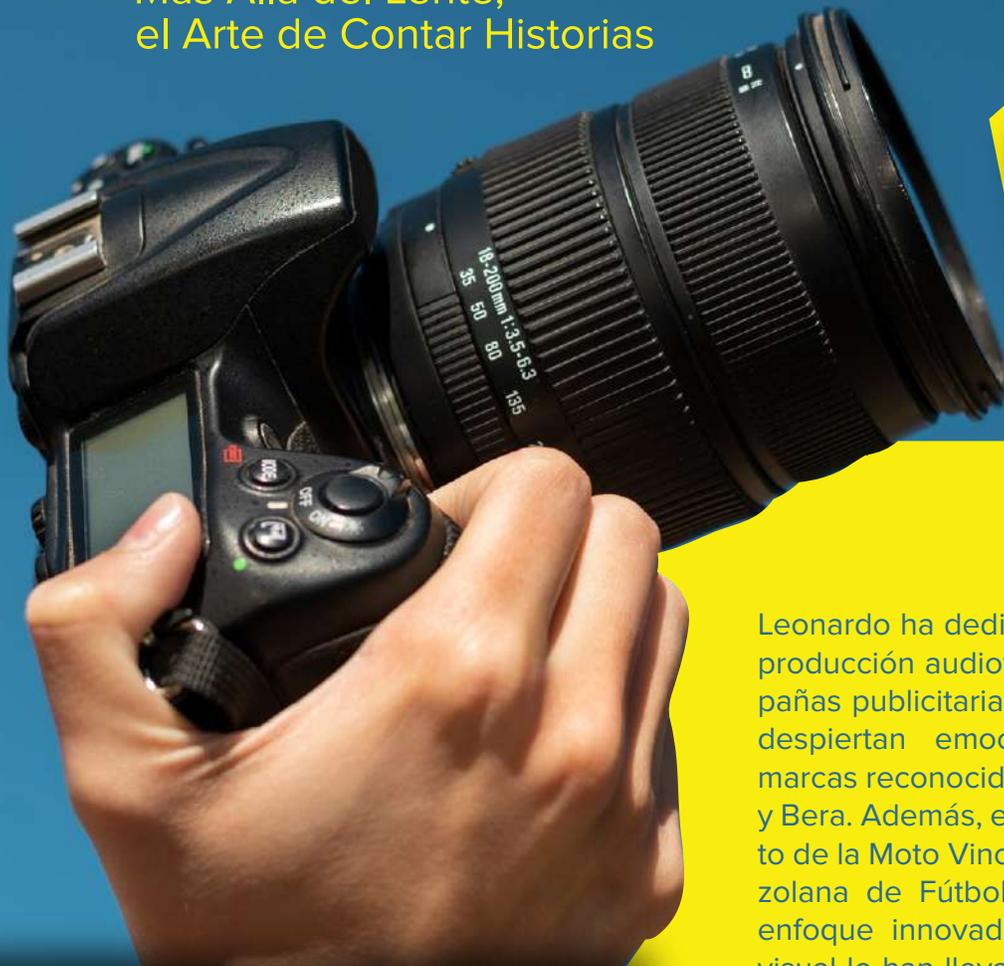


- **Construcción civil**
- **Instalaciones eléctricas y mecánicas**
- **Remodelaciones integrales**
- **Alquiler de Maquinaria**

@serviciossotica
Urb. Miguel Peña, calle 85 con Infante

LA FOTOGRAFÍA COMERCIAL:

Más Allá del Lente,
el Arte de Contar Historias



“Cuando disfrutas lo que haces, Dios siempre te abre las puertas.”

Esta frase, pronunciada por Leonardo Pérez, mejor conocido como @Leonardphotos, un reconocido productor audiovisual y embajador de marcas, encapsula la esencia de su trayectoria en la fotografía comercial. Su historia no solo es un testimonio de éxito, sino también una fuente de inspiración para aquellos que desean explorar su creatividad sin límites.

Leonardo ha dedicado 15 años de su vida a la producción audiovisual, enfocándose en campañas publicitarias que capturan la atención y despiertan emociones. Ha trabajado con marcas reconocidas como Mykonos, CLX Latin y Bera. Además, estuvo a cargo del lanzamiento de la Moto Vinotinto de la Federación Venezolana de Fútbol con Bera Motorcycles. Su enfoque innovador y su pasión por el arte visual lo han llevado a convertirse en un referente en la industria.

La fotografía comercial es más que simplemente tomar imágenes; es un arte que combina estrategia, creatividad y técnica; comparte que su área favorita es la producción de campañas publicitarias, donde la libertad creativa florece. “Aquí, los clientes suelen no poner límites, lo que permite que la imaginación se desate”

La Fórmula de la Proactividad: Anticiparse para Triunfar

La iniciativa es fundamental en el mundo competitivo de la fotografía comercial. Leonardo enfatiza que prever lo que el cliente necesita puede marcar la diferencia en el resultado final. “Un buen fotógrafo no solo espera que el cliente pida, sino que propone”, afirma. Esta proactividad no solo demuestra profesionalismo, sino que también genera confianza, haciendo que los clientes se sientan apoyados y comprendidos.

El Valor de Dar Más

“Siempre es mejor dar un poco más de lo que te piden”, señala Leonardo. Esta filosofía se traduce en un compromiso constante con la excelencia. No se trata solo de cumplir con los requisitos, sino de sorprender al cliente con un producto final que supere sus expectativas. Esta mentalidad no solo impresiona a los clientes, sino que también establece relaciones duraderas. Al final, la satisfacción del cliente se convierte en la mejor publicidad.

Un detalle clave que derriba un mito común: no necesitas el equipo más caro para crear algo impresionante. La visión, la técnica y la capacidad de contar una historia valen más que el último modelo de cámara. Una cámara es solo una herramienta; el verdadero poder reside en tu habilidad para transformar una idea en una imagen que evoca emociones.

Visión de Negocio: Pensar como Empresario, Crear como Artista

Ser un fotógrafo exitoso implica pensar como un empresario. “No solo se trata de tomar fotos, sino de entender el mercado y cómo posicionarse en él”. Esta visión empresarial es crucial en un entorno donde la competencia es feroz. Comprender las tendencias del mercado y saber cómo conectar con la audiencia puede marcar la diferencia entre el éxito y el fracaso. Además, esta mentalidad permite a los fotógrafos diversificar sus servicios y adaptarse a las necesidades cambiantes de sus clientes.

Disciplina: La Base de la Creatividad

La disciplina y la creatividad son dos pilares que, según @Leonardphotos, deben ir de la mano. “La creatividad necesita estructura para florecer”, afirma. Esto significa que la magia de una buena fotografía no solo ocurre en el momento del clic, sino en la planificación, la gestión del proyecto y el entendimiento del mercado.

Esta afirmación resuena en el corazón de muchos artistas que luchan por equilibrar su deseo de libertad creativa con la necesidad de cumplir con plazos y estándares.

Un fotógrafo disciplinado no solo mejora su técnica, sino que también se convierte en un profesional más confiable.

La Clave del Éxito en la Fotografía: Perseverancia, Mentoría y Pasión

Leonardo aconseja a los aspirantes a fotógrafos que “toquen las puertas de sus sueños”. La perseverancia y la proactividad son claves para abrir oportunidades. Además, recomienda buscar mentores que puedan guiar y compartir su experiencia, como lo hizo él con Yimin Shum, especialista en marketing digital. El aprendizaje continuo y la adaptación a las nuevas tendencias son esenciales en un campo que evoluciona rápidamente.

El camino de la fotografía comercial es, sin duda, una montaña rusa de emociones. @Leonardphotos nos recuerda que, a pesar de las frustraciones y los desafíos, siempre hay espacio para el crecimiento y el aprendizaje.



INSPIRA

@inspirarevista www.mediosinspira.com



GRACIAS POR LEERNOS

Gracias por ser parte de nuestra comunidad de 10 mil lectores que ingresan mensualmente a la web

¡Seguimos innovando para ti! Pronto cumpliremos nuestro 2do aniversario

Queremos saber ¿Cuál ha sido tu edición favorita?
Coméntanos en @inspirarevista

¡Aún queda mucho por hacer,
no te pierdas de nada!