

¿Cómo cambiar un WordPress de servidor?

¿Quieres **cambiar de servidor** tu web o blog de **WordPress**? Es más fácil de lo que imaginas. Sólo tienes que **seguir los siguientes pasos** y te funcionará sin problemas, sobre todo si no cambiar el dominio.

Lo primero que hay que hacer es **cambiar los DNS a tu dominio** para que apunte al **nuevo servidor**. Esto puede llegar a tardar hasta un día.

Antes de comenzar tienes que tener:

1. Acceso a la base de datos antigua (phpMyAdmin). Lo llamaremos **phpMyAdmin_antiguo**.
2. Acceso FTP al servidor antiguo, que llamaremos **FTP_antiguo**.
3. Acceso a la base de datos antigua (phpMyAdmin). Será **phpMyAdmin_nuevo**.
4. Acceso FTP al servidor nuevo, lo llamaremos **FTP_nuevo**.
5. Datos de **conexión** a la **base de datos nueva**.



iY súper importante! el nuevo servidor debe cumplir los requisitos de WordPress ¡Manos a la obra!

1. **Descarga** del servidor antiguo todos los **archivos de WordPress** a través de FTP_antiguo.
2. Entrar phpMyAdmin_antiguo. **Seleccionar la base que queremos. Hacer clic en Exportar.** Seleccionar método Avanzado. Seleccionar todas las tablas. Opción formato SQL. Formato salida bzip o gzip (dependiendo el formato que admita el phpMyAdmin_nuevo).
3. Dar de **alta una base de datos** en el **servidor nuevo** con los datos de conexión de nuestra base de datos existente.
4. Entrar phpMyAdmin_nuevo. Seleccionar la tabla que queremos. Hacer clic en **Importar**. Seleccionar el **archivo** bzip o gzip que nos hemos **descargado** del phpMyAdmin_antiguo.
5. **Subir todos los archivos de WordPress** a través de FTP_nuevo.

Y ¡SE ACABÓ! Si nada te ha dado ningún error la migración a finalizado correctamente.

Antes de eliminar la información del antiguo servidor, **comprueba que todo funciona correctamente.** Aunque ya no esté apuntando el dominio al antiguo servidor, siempre podrás acceder a dicha información.

¿Dudas? ¡Tranquilo! puedes preguntarme sin problemas. Intentaré resolverlas en la mayor brevedad posible. Si te ha parecido interesante, puedes compartir este post en tus redes sociales.

Bolso Vaquero hecho de unos pantalones viejos

De vez en cuando me gusta **hacer algo de labor**, debe ser «mono» de cuando estudié en el cole; para los que no lo sabéis, era de monjas y hacer labores era muy normal y asignatura obligatoria. Sobre todo en el mío, que era sólo de chicas.

Tenía ganas de un **bolso vaquero**, pero a partir de unos **vaqueros viejos**, es más tenía ya un par de vaqueros guardados para cuando tuviera un rato. Y el mes pasado, un finde que no teníamos nada que hacer, me puse. ¡¡**Súper fácil!!**

Corte el **vaquero** por donde empiezan las piernas y las dos piernas las abrí cortando por las costuras, obteniendo cuatro piezas de tela.

Una pieza la doblé a lo ancho y la puse en la base del bolso, para que quedara bien reforzada; otras dos la doblé a lo largo y las usé para confeccionar las asas.

En el **interior**, confeccioné como una especie de neceser

rectangular con cremallera, que luego cosí en la cinturilla del **vaquero**.

Para **adornarlo** un poco, utilicé una **pashmina** que ya no usaba, la hice tiras y con tres de ellas **trencé como un cinturón** para pasar por las trabillas; y las otras dos para las asas.

¡Y voilà!!!! mi **bolso vaquero** ya estaba hecho. ¡¡Mirar como quedó!!

Si te apetece hacerlo y no sabes muy bien por dónde empezar, no dudes en preguntarme.



Bizcochos de Soletilla preparados en casa

Todos conocéis los famosos **Bizcochos de Soletilla**, especie de galletas dulces, secas, ligeras, muy esponjosas, alargadas y con los extremos redondeados, con forma de dedo. Pues el otro día me atreví hacerlos, la verdad que la receta es muy sencilla, pero hay que dejarlos bien enfriar antes de guardarlos o la siguiente vez que los utilicéis, estarán medio húmedos.

Con estas cantidades de ingredientes me salieron 30 bizcochos.

INGREDIENTES:

1. 3 huevos.
2. 1 pellizco de sal.
3. 75 grs de azúcar.
4. 90 grs de harina.
5. Azúcar glass para espolvorear.

PREPARACIÓN:

Separa **las yemas de las claras** y monta éstas últimas a punto

de nieve con un pellizco de sal.

Bate las yemas junto al azúcar, una vez que esté bien mezclado, incorporamos el harina y continuamos con la mezcla. Cuando ya esté homogénea la incorporamos a las claras montadas y con mucho cuidado lo mezclamos.

Precalentamos el horno a 180 grados.

Forramos la bandeja del horno con papel vegetal y con la ayuda de una manga pastelera vamos haciendo bizcochos de unos 7 cm de largo y no muy gordos.

Espolvoreamos el azúcar glass y metemos en el horno unos 10 minutos.

Dejamos enfriar **iiy ya tenemos una rica merienda o desayuno!!**
¡Buen provecho!



Ruta el Frente del Agua –

Paredes de Buítrago – Madrid

Este fin de semana, aprovechando el buen tiempo, hemos recuperado una **antigua costumbre**. La última vez que hicimos una, yo termine con una estupenda tendinitis en mi tendón de Aquiles. Pero eso hace ya unos cuantos años y mi pie, aunque despacio, se recuperó.

Hemos elegido una sencillita, ya que era la **primera vez que César y Trasgu** venían con nosotros. En las anteriores César era muy pequeño y le llevábamos en las mochilas de travesía, **iel pobre ni se acuerda!**.

iiiHa sido todo un éxito!!! Nos ha gustado mucho. **Son sólo 8,5 km.** Tiene un gran atractivo paisajístico y cultural. Buena parte de la marcha transcurre por sombra del pinar de Cerro Pelado. Caminos y senderos fáciles de seguir. **Muy importante llevar agua suficiente ya que no hay fuentes por el camino.**



Ruta de senderismo, indispensable para personas con interés en conocer de primera mano uno de los principales escenarios de la contienda de la **Guerra Civil Española** (1936-1939), generada en uno de los frentes por la conquista o defensa de la Capital, Madrid, frente donde los Republicanos intentaban defender la ocupación de los **embalses de El Villar y Puentes Viejas**, cuyas aguas abastecían de agua a Madrid, de ahí el nombre que le dan a la Ruta: **“Frente del Agua”**. Las líneas de cada bando permanecieron inalterables durante toda la contienda.

A lo largo de la ruta hemos encontrado a nuestro paso,

bunkers, casamatas, nidos de ametralladora, puestos de mando, trincheras, refugios de tropas y fortines, algunos conservados en un estado impecable.

Es de esas rutas que haces por la mañana, y luego, o bien regresas a casa a comer o aprovechas para comer por la zona.

Podéis ver todo el recorrido [aquí](#)



Madrid, 2012.....

 *Ciberrubia, ni la más ciber, ni la más rubia de las redes sociales.*

Me considero una persona amante del social media, de los nuevos retos y las nuevas innovaciones que día a día

descubrimos en esta nube llamada internet.

Nunca es tarde para volver a empezar, esto fue lo que me planteé cuando decidí dar un cambio profesional a mi vida. Después de casi 20 años trabajando en una empresa líder, dedicada a los estudios de mercado, pensé que era el momento de hacer lo que realmente me gustaba.

Con la misma ilusión que un niño con zapatos nuevos, afronto este reto, con la convicción que llegaré a alcanzar la meta que me he propuesto.

*¿Y por qué **Ciberrubia**?*

*De siempre, las personas más cercanas me han llamado rubia, tuviera o no de ese color el pelo. Cuando quise tener mi primera dirección de email, no sabía cómo llamarlo y alguien me dijo: “**Pues está claro, si te vas a meter en el ciber espacio tendrás que llamarte ciberrubia**”, y desde entonces ese Nick ha formado parte de mi.*

Así comenzaba mi blog **Ciberrubia**. Acababa de empezar mi trayectoria profesional orientada al **Social Media** y junto a mis dos socios, empezaba a ver la luz nuestro proyecto [Ixuxuxuu](#).

Buenas intenciones, emoción y todas esas cosas que aparecen cuando empiezas algo nuevo, pero empezó a llegar trabajo y dejé de escribir en el blog.

Durante este tiempo me planteé cambiar **Ciberrubia**, darle un aire nuevo y comencé diseñando mi [propia página web](#). En un principio, el blog iba a seguir siendo sólo profesional, iotro blog sobre **social media**!, pensé, pero llegó septiembre de 2013 y decidí que hablar de **social media** estaba muy bien, pero que como era mi blog, mi blog personal, me apetecía mucho contar el resto de cosas que me encantan hacer en esta vida.

Por eso no he cerrado mi [antiguo blog Ciberrubia](#), me da mucha pena. En este blog encontraréis también los antiguos post, y mientras no pase nada, el antiguo seguirá ahí, forma parte de mi trayectoria.

¿Qué vais a encontrar en este nuevo blog No Sólo Social Media by Ciberrubia?

Pues todo lo que me gusta hacer, tanto a nivel profesional como personal. **Sólo tenéis que seleccionar la categoría que más os interese.**

Espero que os guste y si queréis aportar ideas, adelante!!, todas serán bien recibidas.