



¿Por qué un día dura 24 horas?

Como se forman las olas



Comidas típicas de Guatemala



Se incrementan la cantidad de los Afiliados al IGSS

En un reciente Informe Económico Semanal, publicado por la Dirección de Política y Análisis Económico del Viceministerio de Integración y Comercio Exterior, del Ministerio de Economía, a abril de 2023, el total de afiliados al Instituto Guatemalteco de Seguridad Social (IGSS) aumentó 5.44% en relación con similar mes del año pasado.

Según la información, los trabajadores afiliados a la institución mencionada, tanto del sector público como del sector privado, pasaron de 1,479,522 a 1,559,964 entre abril de 2022 y 2023.

Los trabajadores del sector público registraron un mayor crecimiento al crecer 7.56%, contra 4.82% del sector privado.

En cuanto al sector privado se refiere, el número de personas afiliadas pasó de 1,145,935 a 1,201,159; en tanto que los servidores públicos pasaron de 333,587 a 358,805.

En cuanto a territorios, el mayor crecimiento se observó en Totonicapán, con 15.9%; Quiché, con 14%; Chiquimula, con 11.9%; Huehuetenango, con 11%; y Petén y Sacatepéquez, con 9.5% cada uno de ellos.



Según la información de la Dirección de Política y Análisis Económico con datos del Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, el mayor crecimiento de afiliados al IGSS dentro de la República de Guatemala se observó en Totonicapán, con 15.9%; Quiché, con 14%; Chiquimula, con

Afiliados al IGSS Variación Interanual Abril 2023

	Año 2022	Año 2023	%
Total de afiliados	1,479,522	1,559,964	5.44
Sector Privado	1,145,935	1,201,159	4.82
Sector Público	333,587	358,805	7.56

¿Por qué un día dura 24 horas?

¿Durante más de 1.000 millones de años el día en la Tierra duró 19,5 horas? Ahora un equipo de astrofísicos revela por qué y cómo hemos acabado teniendo un día de 24 horas de duración.

Un día en la Tierra tiene una duración promedio ligeramente menor: de aproximadamente 23 horas, 56 minutos y 4 segundos. Esto es lo que tarda nuestro planeta en rotar completamente sobre su eje, un fenómeno conocido como día sidéreo. Una pequeña y sutil diferencia que, no obstante, es la razón por la que cada cuatro años añadimos un día extra al calendario durante el mes de febrero.

Cuando la luna se formó por primera vez, hace unos 4.500 millones de años, el día en la Tierra duraba menos de 10 horas. Sin embargo, desde entonces, la compañía de la Luna y su atracción gravitacional sobre la Tierra ha ido ralentizando la rotación de nuestro planeta. Esto ha dado como resultado un día cada vez más largo que en la actualidad sigue alargándose a un ritmo de unos 1,7 milisegundos cada siglo.

La Luna frena la rotación del planeta al atraer a los océanos de la Tierra, creando protuberancias de marea en lados opuestos del planeta que experimentamos como mareas altas y bajas. Así, la atracción gravitacional de la Luna junto a la fricción provocada entre las mareas y el fondo del océano actúan como una especie de freno en nuestro planeta giratorio.

El Sol también produce una marea atmosférica con el mismo tipo de protuberancias

La gravedad del Sol tira de estas protuberancias atmosféricas, produciendo un par en la Tierra. Pero en lugar de ralentizar la rotación de la Tierra como la Luna, la acelera



Durante la mayor parte de la historia geológica de nuestro planeta, las mareas lunares han vencido a las mareas solares por un factor de diez; provocando la disminución de la velocidad de rotación de la Tierra y el alargamiento de los días.

hace aproximadamente unos 2.000 y 600 millones de años, una marea atmosférica impulsada por el Sol contrarrestó el efecto de la Luna, manteniendo constante la velocidad de rotación de la Tierra y la duración del día en 19,5 horas.

¿Cómo se forman las olas?

Los rayos del Sol calientan la atmósfera y como unas partes se calientan más que otras, se generan los vientos. Cuando el viento sopla sobre el mar, las partículas de aire rozan a las partículas de agua y se empiezan a formar pequeñas olas de pocos milímetros de longitud, llamadas ondas capilares.

Las olas marinas son consecuencia de la propagación del movimiento entre dos medios, el aire de la atmósfera y el agua del mar. Los cambios de presión atmosférica provocan oscilaciones en la superficie del líquido. A su vez, la acción del viento que roza la superficie da lugar a lo que se conoce como ondas capilares, cuando su empuje es más leve, u ondas gravitatorias, cuando la fricción sobre la lámina de agua es más intensa.

Generalmente, los vientos más fuertes provocan olas más altas. Entran en juego factores como la velocidad e intensidad de la acción eólica, la cantidad de tiempo que el aire mantiene una dirección estable, el área de la superficie del agua afectada y la profundidad. A medida que las olas se acercan a la orilla, avanzan más despacio debido a que hay menos profundidad, mientras que la cresta aumenta su altura. El proceso continúa hasta que la zona levantada se mueve más rápido que la parte subacuática, punto en el que el movimiento se desestabiliza y la ola rompe.



Hay otro tipo de olas de distinto origen: son las que constituyen el llamado mar de fondo, más bajas y redondeadas. Surgen por las diferencias de presión, temperatura y salinidad entre zonas adyacentes, que provocan el movimiento del agua desde donde estos parámetros son menores hacia áreas donde son mayores. El líquido al desplazarse forma corrientes y olas.

Cinco nuevas tecnologías que cambiarán tu forma de trabajar

En los últimos años los avances tecnológicos nos han hecho evolucionar a un ritmo vertiginoso y solo las personas que sepan adaptarse a estos cambios lograrán sobrevivir en un entorno laboral cada vez más competitivo. Estas son las 5 novedades digitales más importantes en el entorno laboral:

1. La Nube

La tecnología basada en la nube ha simplificado los procesos de trabajo. Esta herramienta proporciona una mayor flexibilidad y seguridad, ya que nos permite realizar copias periódicas de seguridad y poder recuperar la información en caso de pérdida de datos. Tiene la ventaja de poder acceder a nuestras carpetas y datos, desde cualquier lugar.

2. Big Data

El Big Data está compuesto por el gran volumen de datos que nos inunda hoy en día, pero resulta muy útil entenderlo bajo un punto de vista empresarial y organizacional. Lo importante es entender qué hacen las empresas con ese volumen tan grande de información y cómo lo utilizan a su favor para tener una mejor visión estratégica del negocio, y así tomar las mejores decisiones y alcanzar óptimos resultados. Mediante el análisis de datos, las empresas pueden explorar variables y mejorar su estrategia de marketing. combinado con la inteligencia Artificial, resulta útil en ámbitos como: el sector salud, la investigación, estudio de fármacos o departamentos de compras.

3. Tecnología inalámbrica

Gracias a la tecnología inalámbrica, se puede conectar desde cualquier lugar. De viaje, en casa o en una cafetería, cualquier ubicación es válida para desempeñar nuestras funciones y aumentar nuestra productividad. Además, el uso extendido de dispositivos móviles y ordenadores portátiles ayuda a mantener un contacto inmediato con clientes y compañeros de trabajo, una oficina con tecnología inalámbrica crea un ambiente más limpio y sin cables.

4. Tecnología en vídeo

El vídeo se utiliza para hacer entrevistas, comunicación entre oficinas, publicidad, desarrollo de marca, entretenimiento, etc.



también ha reducido la necesidad de tener a personas trabajando en el mismo lugar, ha revolucionado las entrevistas de trabajo, pueden ser seleccionados mediante una entrevista de trabajo por Skype.

5. Realidad virtual y Realidad Aumentada

RV y RA son dos nuevas tecnologías que se complementan entre sí. Pero ¿qué diferencia hay entre las dos? La diferencia es que la Realidad Aumentada trabaja con objetos y elementos del mundo real. la Realidad Virtual opera en el mundo artificial, crea un entorno de escenas y objetos de apariencia real, sobre un entorno artificial creado por ordenador. Desde el punto de vista empresarial la RA y la RV tienen la capacidad de acceder a ciertas áreas sensoriales y emocionales del cerebro.

Comidas típicas de Guatemala

La gastronomía chapina (como se le dice a lo oriundo de Guatemala) es el resultado del encuentro de la cultura maya con la de los españoles que llegaron en el siglo XVI. Y por eso estos cuatro platos el gobierno de Guatemala declaró como Patrimonio Cultural Intangible de la Nación por su larga historia y ser los primeros en formar parte de la herencia cultural del país. Tres de ellos son producto de la fusión maya - española (con influencia árabe), mientras que el Kak 'ik es netamente precolombino.



Jocón

Es una de las comidas típicas de Guatemala más consumidas y disponible en restaurantes. Se trata de un estofado con pollo como ingrediente principal, llamado pollo en jocón, y se sirve acompañado de arroz.

El color verdoso del caldo se lo dan el tomate verde (miltomate/jitomate) y el cilantro, chile, ajo y cebolla, también pudiendo tener pimientos verdes y jalapeño. De esto que su nombre en lengua quiché signifique "recado verde".



Pepián

Tradicional del Departamento de Chimaltenango pero popular en toda Guatemala, el pepián también es un guisado pero de sabor muy distinto al jocón.

Es plato festivo lo más usado es el pollo, pero también carne de res o cerdo, que se cocina en un guisado (o recado, como lo llaman en Guatemala) de varios ingredientes molidos, de los que los principales son las semillas tostadas de sésamo (ajonjolí) y calabaza. De la semilla de calabaza, llamada pepitoria, es de donde viene el nombre del plato.

Además de las semillas, el caldo lleva tomate, pimientos rojos, cebolla, ajo, distintos tipos de chiles, canela y tortilla para espesar, entre otros, dando un resultado muy sabroso. Junto a la carne también se cocinan verduras como papas y zanahorias.

Plátanos en mole

Los mayas pusieron el chocolate y los españoles el sésamo y la canela, de esta unión y otros ingredientes nació el mole. Al sumergir rodajas de plátano maduro en esta preparación, nació uno de los postres más populares de Guatemala.

Salvo por el chocolate, el resto de los ingredientes del mole son muy similares al caldo que se utiliza para el pepián, dorando semillas de sésamo y pepitoria y agregando tomate, canela, chiles, chocolate y pan dulce o unas típicas galletas dulces tostadas llamadas champurradas.



Kak 'ik

Rojo y picante, es la traducción del nombre del plato prehispánico por excelencia, que también es conocido como caldo colorado de pavo.

Original de la región de Alta Verapaz, en el centro norte de Guatemala, es un plato que tiene muchas variaciones regionales. Lo que no puede faltar es el pavo y varios de los mismos ingredientes que vimos en los otros caldos, como pepitoria, tomate verde, tomate, pimiento, ajo, cilantro, distintos tipos de chile y hierbabuena.

El arroz no puede faltar como acompañamiento para ponerle el caldo por arriba, y generalmente también se sirve con tamalitos blancos, unos pequeños tamales hechos solo de masa de maíz y sal.

