



Las manufacturas guatemaltecas ganan mercado internacional

¿Cómo saber si su cuenta de Gmail ha sido hackeada?



Parque Arqueológico Nacional Tak'alik Ab'aj Nominado a Patrimonio Mundial de la Humanidad



Viajando X Guate, Sacatepéquez

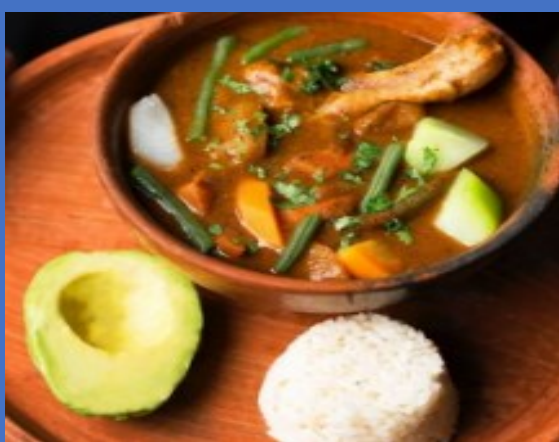


Viajando x Guate es un proyecto del Instituto Guatemalteco de Turismo -INGUAT-, que busca impulsar el turismo interno a través de la promoción de 2 departamentos cada mes. Y este mes de septiembre se visitó a Sacatepéquez, para promover el turismo interno, visitando el Restaurante Hato Verde ubicado en la aldea El Hato a 10 minutos del Mirador de la Cruz accesible por una excelente carretera.

En el lugar encontramos zona de bosques, juegos y miradores, así como la ciudad de Antigua Guatemala, los volcanes y excelente vista del paisaje, con un clima templado. El Hato Verde tiene un excelente restaurante con un servicio de primera, así como los menús que allí se degustan, cuenta con áreas de convivencia, elegantes azoteas con bellas vista del valle de Panchoy. Es un lugar para gozar de la tranquilidad cerca de la Ciudad de Antigua Guatemala.



Continuando con el tour Viajando X Guate llegamos a La aldea de San Juan del Obispo que es parte de la Antigua Guatemala, situada a 4 kilómetros al sur de la ciudad colonial al pie del Volcán de Agua. Este año 2023 fue declarado como uno de los 4 pueblo pintorescos de Guatemala, y el cual es visitado por cientos de turistas al año. Además, cuenta con una gran variedad gastronómica entre ellas el delicioso Pepián, estufado de tres carnes, tamales colorados, ponche, enchiladas, chiles rellenos, empanadas y panes con piernas o pollo, también elaboran un delicioso y selecto vino de níspero, el cual es añejado por más de seis años para sentir ese suave y dulce sabor a níspero. Bolitas de dulce de tamarindo, canillitas de leche, higos, cocadas. Y frutas en almíbar.



Y si aun tienes deseo de aventurar puedes visitar la Finca Valhalla, ubicada en San Miguel Dueñas, Sacatepéquez. Es el lugar perfecto para saber acerca de la producción de nueces de macadamia. El recorrido es corto pero informativo, además venden sus productos y tienen un restaurante. Donde la base de todos su alimentos ya terminados es la nuez de Macadamia el olor delicioso de ahumado en macadamia en sus alimentos es excepcional.

Puedes adquirir una gran variedad de productos todos fabricados a base de nueces de macadamia, como cremas para la piel, shampoos, aceites, chocolates negro y blanco con un exquisito sabor a macadamia.



¿Cómo saber si su cuenta de Gmail ha sido hackeada?



De acuerdo con los expertos en ciberseguridad Kaspersky, estos son los signos de advertencia que debe tener en cuenta para identificar si la privacidad de su correo electrónico se ha visto comprometida.

Contraseña errada: La persona evidenciará problemas para iniciar sesión en el correo electrónico. Si al escribir la contraseña habitual, está ya no funciona, es probable que los delincuentes la hayan cambiado para evitar que usted se conecte.

Direcciones de correo sospechosas: Una artimaña de los delincuentes es enviar mensajes de restablecimiento de contraseña con enlaces infectados para que usted ingrese, y así poder acceder a su cuenta de manera ilegal. Del mismo modo, si nota mensajes de cuentas extrañas es mejor que los elimine de una vez.

Diferentes direcciones IP en su registro: Los proveedores de correo electrónico cuentan con una función que le permite ver su dirección IP cada que se conecta a la cuenta. En Gmail, puede verificarlo desde la opción "Detalles" para ver las ubicaciones desde donde ha ingresado a su cuenta. Lo que significa que si aparecen diferentes direcciones, alguien ha estado navegando por su cuenta.

Sus contactos cercanos reciben mensajes extraños: Una vez los criminales entran a su cuenta, pueden tener la libertad de hacer lo que quieran con los datos de los diferentes contactos que tiene allí. Es por esto que sus amigos, familia o compañeros de trabajo pueden recibir mensajes "spam" de parte suya. Mucho cuidado porque sus datos están en peligro, por lo cual deben limarlos.

Las manufacturas guatemaltecas ganan mercado internacional

Las manufacturas guatemaltecas siguen posicionándose como un sector referente y proveedor internacional. En el primer semestre del 2023, se exportaron US\$3 mil 174 millones, 2.3% más que en la misma temporalidad de 2022. Este dinamismo, que beneficia la economía del país de múltiples formas, principalmente en la generación de empleos directos e indirectos, es uno de los motivos para impulsarlo a través de una plataforma como Manufexport, la feria regional para el sector retail más importante a nivel centroamericano, misma que se llevará a cabo en Hotel Casa Santo Domingo, Antigua Guatemala, del 19 al 21 de septiembre. Donde se reunirá más de 200 compradores de 14 países, y 150 expositores con oferta exportable de Guatemala y Centroamérica. así como de cadenas de supermercados.

"El Salvador, Honduras, Nicaragua, Estados Unidos, Costa Rica y Países Bajos son los principales importadores de los productos relacionados al Sector de Manufacturas. Y, Manufexport, se ha convertido en la plataforma comercial que ha contribuido a ese posicionamiento internacional.

En esta ocasión se tendrán más de 100 mil productos de Guatemala y Centroamérica serán la oferta exportable que se presentará en Manufexport, estarán divididos por los segmentos de plásticos, manufacturas diversas, cosméticos, alimentos y bebidas, alimentos para mascotas, limpieza para el hogar y productos de higiene y cuidado personal, y segmento farmacéutico. señaló Alejandro Toledo del Comité Organizador de Manufexport de Agexport.



Parque Arqueológico Nacional Tak'alik Ab'aj Nominado a Patrimonio Mundial de la Humanidad



El 10 de septiembre se inició en Riad, Arabia Saudita, el Comité del Patrimonio Mundial 2023, donde la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco) inscribirá de manera oficial los nuevos sitios del Patrimonio Mundial, entre los cuales está nominado el Parque Arqueológico Nacional Tak'alik Ab'aj.

El Ministerio de Relaciones Exteriores, por medio su delegación permanente ante la Unesco, participa en la 45 Sesión Extendida del Comité de Patrimonio Mundial, reafirmando el compromiso que, junto con el Ministerio de Cultura y Deportes, se ha llevado a cabo para promover de esta candidatura. Esto, considerando la trascendencia y el legado de riqueza cultural de Tak'alik Ab'aj, único lugar en la región de Mesoamérica donde se encuentran dos manifestaciones culturales, la olmeca y la maya, juntas. Y es en este lugar donde se puede observar el nacimiento de la civilización maya.

El reconocimiento impulsaría la imagen del país en el exterior, incrementando las oportunidades de intercambio cultural y el turismo hacia Guatemala, dándolo a conocer como una nación de gran riqueza cultural, arqueológica, histórica y natural.

los riesgos, para la salud, de tomar cerveza en lata

la cerveza, está compuesta de ácido fólico, antioxidantes, proteínas y vitaminas que no solo procuran el bienestar del sistema cardiovascular sino del sistema óseo, siempre y cuando su ingesta sea moderada, ya que dentro de los riesgos de un consumo excesivo podría provocar muerte súbita, cáncer, pancreatitis, enfermedades hepáticas, daños cerebrales, presión arterial alta, entre otras.

Algunos envases de latas y plásticos están hechos con BPA, que significa bisfenol A, una sustancia química que es utilizada generalmente para almacenar bebidas y alimentos, incluso las botellas de agua.

Las resinas epoxídicas se utilizan para recubrir el interior de productos metálicos

A partir de ahí, el consumo de cerveza en lata debería ser reducido y más bien servirla en vasos de vidrio, puesto que según la entidad la exposición de bisfenol A puede tener efectos negativos sobre el cerebro de los fetos.



El riesgo de consumir cerveza en lata podría elevar el contagio de Escherichia coli, una bacteria que “se transmite al hombre principalmente por el consumo de alimentos contaminados, como productos de carne picada cruda o poco cocida, leche cruda, y hortalizas y semillas germinadas crudas”.

Los síntomas relevantes de esta infección son diarrea, calambres abdominales, fiebre y vómito. “La mayoría de los pacientes se recuperan en el término de diez días, pero en un pequeño porcentaje de los casos (especialmente niños pequeños y ancianos) la infección puede conducir a una enfermedad potencialmente mortal.