



SEGEPLAN promueve otorgamiento de 24,392 becas durante período 2020-2023



Malher Celebrando las Tradiciones Culinarias Guatemaltecas

Crean fármaco para hacer crecer nuevos dientes



Llega el WiFi 7, lo último en tecnología para un internet más rápido en 2024

el Wi-Fi ha experimentado avances significativos, marcando hitos como Wi-Fi 4, 5, y 6. Cada generación ha mejorado la velocidad y la eficiencia de la conexión inalámbrica, adaptándose a las crecientes demandas de la vida digital moderna. Esta evolución continua es fundamental, ya que la tecnología inalámbrica se ha convertido en la columna vertebral de nuestras interacciones cotidianas.

La reciente noticia sobre Wi-Fi 7 ha generado anticipación en la comunidad tecnológica. Wi-Fi Alliance, el grupo industrial líder en normas Wi-Fi, ha anunciado que las especificaciones finales de Wi-Fi 7 estarán disponibles a principios de 2024. Esta nueva norma promete llevar la conectividad inalámbrica a Wi-Fi 7, basado en la tecnología IEEE 802.11be, traerá consigo una serie de mejoras que transformarán nuestra experiencia de conectividad. Entre las características más destacadas se encuentran:

Velocidades revolucionarias: Wi-Fi 7 ofrecerá una velocidad teórica de transferencia de datos de hasta 46 Gbps, un salto impresionante desde los 9.6 Gbps de Wi-Fi 6.

Ancho de banda expandido: Con un ancho de banda de 320 MHz, el doble de Wi-Fi 6, permitirá una mayor capacidad para manejar aplicaciones de gran ancho de banda como juegos en streaming y realidad virtual.



Eficiencia espectral: Wi-Fi 7 utilizará de manera más eficiente el espectro contiguo y no contiguo, mejorando la calidad y estabilidad de la conexión.

Mayor capacidad de dispositivos: La tecnología MRU permitirá conectar más dispositivos a mayores velocidades, esencial para el creciente número de dispositivos conectados en hogares y entornos empresariales. un nivel superior, superando las limitaciones de su predecesor, Wi-Fi 6.

La llegada de Wi-Fi 7 no solo significa velocidades de descarga relámpago, sino que también transformará nuestra forma de interactuar con la tecnología. Desde juegos en streaming sin interrupciones hasta una experiencia de realidad virtual más inmersiva, las aplicaciones de Wi-Fi 7 abarcarán todos los aspectos de nuestra vida digital.

Malher Celebrando las Tradiciones Culinarias Guatemaltecas



Nestlé y su destacada marca culinaria líder en Guatemala, Malher, se enorgullecen de unirse a los guatemaltecos en las celebraciones de fin de año, honrando así sus arraigadas tradiciones culinarias. Invitando a todos los guatemaltecos a que aprovechen esta temporada para compartir en familia los deliciosos platillos de temporada.

Malher, marca culinaria número 1 de Guatemala, se enorgullece en celebrar las tradiciones culinarias del país y unirse a los guatemaltecos en las festividades de fin de año, acompañándolos en la preparación de platillos emblemáticos de la temporada y queridos por la población.

Malher busca promover la importancia de mantener vivas las costumbres familiares y para ello, anima a los consumidores a utilizar sus productos líderes en el mercado guatemalteco, los cuales han trascendido de generación en generación para preservar la cultura de Guatemala. Estos productos no solo ofrecen practicidad en la preparación de platillos tradicionales, sino que también aportan un sabor excepcional en cada plato, permitiendo que las familias guatemaltecas continúen disfrutando del auténtico sabor chapín en sus mesas.

Los tradicionales platillos de fin de año reúnen a las familias en torno a la mesa, se manifiestan como un reflejo de la rica diversidad culinaria de Guatemala, representan un símbolo de unión familiar y una celebración de la identidad gastronómica del país. En cada hogar guatemalteco, les imprime un toque especial que lo convierte en una expresión única de tradición y amor.

Nestlé, junto a Malher, reafirman su compromiso con los guatemaltecos al proporcionar productos de calidad e invitan a los consumidores a unirse en familia en las celebraciones de fin de año y a disfrutar del auténtico sabor chapín que solo Malher puede ofrecer.



Hospitales La Paz es reconocido por implementar Espacios Amigos de la Lactancia Materna



El Ministerio de Trabajo y Previsión Social -MINTRAB- reconoce a La Paz Grupo Hospitalario como Entidad Amiga de la Lactancia Materna, así como pionero en el sector hospitalario al implementar espacios adecuados para que las madres que conforman su capital humano continúen el proceso de lactancia natural dentro de sus instalaciones; consolidando así su compromiso con el bienestar integral de las mujeres trabajadoras guatemaltecas y sus hijos.

Hoy fortalecemos nuestro “Compromiso por el Bienestar”, a través de la apertura del Primer Espacio Amigo de la Lactancia Materna de Hospitales La Paz, avalado por el Ministerio de Trabajo y UNICEF; el cual tiene como objetivo brindar un entorno que propicie la salud integral de nuestras colaboradoras, quienes enfrentan un desafío al incorporarse nuevamente a su jornada laboral y desean continuar otorgando los extraordinarios beneficios de la lactancia natural a sus bebés.

La sala cumple con altos estándares de calidad requeridos por el Ministerio de Trabajo y Previsión Social para su correcta implementación. Fue diseñada especialmente para que las madres trabajadoras del grupo hospitalario puedan realizar de extracción y almacenamiento de leche natural mientras continúan desempeñando sus funciones profesionales en un ambiente privado, acogedor y seguro.

Esta iniciativa proporciona un espacio físico exclusivo, pero también cuenta con personal capacitado para brindar el Plan Educativo de Lactancia Materna para Colaboradores Certificado por UNICEF.

El proyecto nace hace dos años en Quetzaltenango, el cual es impulsado por la necesidad de brindar bienestar y empoderamiento a las mujeres guatemaltecas en período de lactancia, desarrollado por la Unidad de Enfermería, Nutrición y Salud Ocupacional. La inauguración de este primer espacio representa un paso significativo hacia la creación de entornos profesionales amigables, al garantizar los beneficios que ofrece la Lactancia Materna en Espacios Laborales; lo cual consolida a Hospitales La Paz como el grupo hospitalario privado más grande de Centroamérica que brinda Atención Centrada en La Persona con Responsabilidad Empresarial, en donde la empatía con las necesidades humanas son el pilar fundamental que contribuye al bienestar de los guatemaltecos.

Crean fármaco para hacer crecer nuevos dientes



Una farmacéutica japonesa desarrollo el primer fármaco del mundo para hacer crecer nuevos dientes, y comenzarán los ensayos clínicos dentro de poco.

Un equipo de científicos dirigido por una nueva empresa farmacéutica japonesa ha estado trabajando en un nuevo fármaco para estimular el crecimiento de nuevos dientes en lo que sería una primicia mundial, con el objetivo de comercializarlo alrededor de 2030.

El equipo ya logró hacer crecer nuevos dientes en ratones en 2018. La mayoría de las personas tienen brotes dentales que tienen el potencial de convertirse en un diente nuevo, además de los dientes de leche y permanentes, aunque los brotes generalmente no se desarrollan y posteriormente desaparecen.

El equipo creó un fármaco de anticuerpos que inhibe la proteína que suprime el crecimiento de los dientes. La droga actúa sobre estos brotes y estimula su crecimiento.

En 2018, también administraron el fármaco a hurones, que tienen dientes de leche y permanentes similares a los de los humanos, y les crecieron dientes nuevos.

El equipo tiene previsto realizar un ensayo clínico del fármaco a partir de 2025 en niños de entre 2 y 6 años con anodoncia, que nacen sin algunos o todos los dientes permanentes. A los niños se les inyectará una dosis para inducir el crecimiento de los dientes. También hay esperanzas de utilizar el medicamento en el futuro para adultos que han perdido dientes debido a caries.

La falta de dientes en un niño puede afectar el desarrollo del hueso de la mandíbula



SEGEPLAN promueve otorgamiento de 24,392 becas durante período 2020-2023

Como entidad que administra el banco de becas, durante 2020-2023, la Secretaría de Planificación y Programación de la Presidencia (SEGEPLAN), ha gestionado el otorgamiento de 24,392 que son puestas a disposición por fuentes cooperantes nacionales e internacionales y el Fideicomiso Nacional de Becas y Crédito Educativo (Finabece).

Según datos de la Dirección de Administración de Becas y Crédito Educativo, 23,555 becas fueron otorgadas por la cooperación nacional e internacional, mientras que 837 se otorgaron por el Finabece.

Durante ese período se tuvo una oferta académica de 12,521 especialidades entre licenciaturas, maestrías, doctorados y cursos cortos de especialización, para estudios en hasta 13,328 opciones de centros de estudios ubicados en países de Europa, Asia y América.

La educación es una de la Prioridades Nacionales de Desarrollo y que ha sido priorizada por el presidente Alejandro Giammattei dentro de la Política General de Gobierno.

Difusión de oferta educativa

Para promocionar la oferta académica, SEGEPLAN desarrolló diferentes iniciativas estratégicas entre 2020 y 2023, entre estas, cuatro Expo Becas, dos de ellas en formato virtual, así también la primera Expo Becas Tour que acercó la educación a los 21 departamentos, además de las cuatro Ferias Nacionales de Becas.

Las actividades puestas a disposición de los guatemaltecos registraron 30,597 visitantes, mientras que en las plataformas virtuales se contabilizó la participación de 98,761 usuarios.



Las cuatro Expo Becas realizadas, dos fueron en formato virtual, una presencial y una híbrida. Registrando 27,691 usuarios; 24,746 visitas en la plataforma virtual y 637,819 vistas en las redes sociales.

La Expo Becas Tour que llegó a las regiones de Oriente, Occidente, Norte, Sur y Centro, registrando una participación de 6,803 usuarios.

Desde el año 2022, SEGEPLAN cuenta con un Centro de Atención al Usuario, el cual busca optimizar la satisfacción del usuario con respecto de la información y asesoría técnica proporcionada de los programas de becas nacionales e internacionales.

Otra herramienta que se ha promocionado en la actual administración es el Catálogo de Becas. El documento contiene información sobre la cobertura de becas, requisitos básicos, proceso general de aplicación, fechas aproximadas de aplicación, nivel de estudios por cooperante, carreras más frecuentes y principales universidades.

Luces LED fabricadas con cáscaras de arroz

Un grupo de científicos ha creado las primeras luces LED desarrolladas a partir de cáscaras de arroz. Gracias a ello, existe una nueva forma de reciclar los 100 millones de toneladas de cáscaras de arroz que se generan al año.

El proceso para separar el grano de arroz de la cáscara produce 100 millones de toneladas de cáscaras de arroz cada año en todo el mundo. El nuevo proceso de fabricación de luces LED del equipo de investigación de la Universidad de Hiroshima le dará un uso a estos desechos.

Los científicos de la Universidad de Hiroshima buscaban un método escalable para fabricar puntos cuánticos. Durante esta búsqueda, han desarrollado una forma de reciclar cáscaras de arroz para crear la primera luz LED de punto cuántico (QD) de silicio. Su nuevo método transforma los desechos agrícolas en diodos emisores de luz de última generación de una manera económica y respetuosa con el medio ambiente.

Los puntos cuánticos son fotoactivos, lo que quiere decir que absorben la luz y pueden emitirla después. Al hacerlo, la luz que emite cada punto es de un color diferente. Todo depende del tamaño del núcleo. Conscientes de las preocupaciones ambientales que rodean a los puntos cuánticos actuales, los investigadores se propusieron encontrar un nuevo método para fabricarlos que tuviera un impacto ambiental positivo.



Resulta que las cáscaras de arroz de desecho son una excelente fuente de sílice de alta pureza (SiO₂) y polvo de silicio de valor agregado.

Esta es la primera investigación para desarrollar un LED a partir de cáscaras de arroz, la calidad no tóxica del silicio lo convierte en una alternativa atractiva a los puntos cuánticos semiconductores actuales disponibles en la actualidad.

Los próximos pasos del equipo incluyen el desarrollo de una luminiscencia de mayor eficiencia en los SiQD y los LED. También explorarán la posibilidad de producir LED SiQD distintos del color rojo anaranjado que acaban de crear.