



## Caserío los Pajoques vecinos y Cementos Progreso colaboran para mejorar las calles



## 9 de febrero Día Mundial de la Pizza

Científicas Guatemaltecas destacan en el mundo de la ciencia y tecnología



## Caserío los Pajoques vecinos y Cementos Progreso mejoran las calles



La necesidad de mejorar la calle que es utilizada como una ruta alterna en el sector 3 del caserío Los Pajoques fue el punto de partida para iniciar el proyecto, ya que, debido a su anterior condición, era intransitable en época de invierno.

Durante los meses de noviembre, diciembre y enero, vecinos organizados trabajaron para mejorar esta importante ruta que es utilizada por comunitarios y floricultores de la región, mejorando la movilidad y el transporte de sus productos.

Pero no solo los floricultores son los beneficiados con la nueva calle, en total 95 familias que residen en el sector fueron favorecidos directamente y más de 2 mil 500 vecinos y comerciantes lo son de manera indirecta.

### Infraestructura para el desarrollo

Fortalecer la cohesión social comunitaria por medio de procesos participativos y colaborativos fomentados por los propios vecinos es el objetivo principal de estas alianzas que generan infraestructura para el desarrollo de las comunidades.

Garantizar relaciones eficientes con las comunidades es uno de los aspectos más importantes que Cementos Progreso promueve a través de la ciudadanía responsable.



## Motorola comparte tips para elevar tu estilo este 14 de febrero



Se aproxima el día de San Valentín y con ello, se presenta la oportunidad perfecta para deslumbrar con un estilo innovador. Sin importar si te inclinas por lo natural, seductor, creativo, dramático, romántico, elegante o tradicional; la clave para marcar la diferencia es que refleje tu personalidad. No te limites a lo convencional, atrévete a experimentar con tendencias, colores, texturas ¡y hasta gadgets!

En esta fecha especial, tu estilo puede ser una expresión de amor e individualidad, y Motorola lo sabe. Te compartimos algunas propuestas para destacar tu outfit incorporando accesorios statement que le den un toque original y único.

### Un bolso como protagonista

Tu atuendo estará completo con un bolso o clutch que eleve tu look. Existen diferentes diseños que puedes elegir acorde a lo que quieras transmitir. Especialmente en esta celebración, un bolso pequeño o mediano, en tonos rojos o rosas, puede añadir el toque romántico que estás buscando. Incluso puedes optar por un bolso en forma de corazón o algún case con correa para tu smartphone, un artículo que seguro captará la atención.

### Lentes y gorros divertidos

Si quieres darle un toque extra a tu atuendo, suma unos lentes o algún bucket hat en colores interesantes o formas llamativas. Sin duda, son elementos que pueden llevar tu estilo a otro nivel de manera fácil y práctica.

### El complemento perfecto

Sabemos que los smartphones son herramientas que se han vuelto indispensables, al ser parte de tu día a día, reflejan directamente tu creatividad y estilo. Exprésate de la mejor forma eligiendo diseños funcionales y, al mismo tiempo, originales; como el icónico plegable motorola razr 40 ultra y el motorola edge 40 neo edición cuero vegano con acabados únicos. Ambos en el color del año PANTONE® 13-1023 Peach Fuzz.

Conoce las ofertas de Motorola en esta temporada a través de la tienda online de Motorola Guatemala y de las principales cadenas del país hasta el 13 de febrero.



## Productores de café intercambian experiencias para mejorar producción



El intercambio de experiencias y conocimientos es parte del proyecto “Asesoramiento para el Fortalecimiento de Café”, iniciativa que realiza la Dirección de Fortalecimiento para la Organización Productiva y Comercialización del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), con el apoyo de la Agencia de Cooperación Internacional de Japón (JICA).

Para intercambiar experiencias y mejorar la producción del café, un grupo de asociados de la Cooperativa Integral Agrícola de Santo Domingo Xenacoj, visitó a la Cooperativa Integral Agrícola Cafetaleros de San Juan, ubicada en el municipio de San Juan Sacatepéquez, Sacatepéquez.

Durante la visita conocieron el funcionamiento del centro de acopio, en el cual se observó la forma de utilizar los sacos de yute y bolsas green pro, como parte de una buena práctica para el almacenamiento del café.



## Científicas guatemaltecas destacan en el mundo de la ciencia y tecnología



La sala de exposiciones artísticas y teatrales del Instituto Guatemalteco Americano (IGA), Dick Smith, fue testigo de la tercera entrega del volumen 3 de la revista “Heroínas de la Ciencia, Tecnología e Innovación”, que impulsa la Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología (Senacyt), en la cual se destacó el trabajo científico de 35 mujeres guatemaltecas.

En un ambiente de felicidad, las investigadoras fueron galardonadas en medio de aplausos por parte familiares y amigos, así como de reconocidos íconos de ciencia y tecnología, entre ellas: las doctoras Nancy Sandoval, infectología y Pamela Pennington, decana de la Facultad de Ciencias y Humanidades de la Universidad del Valle de Guatemala.

A finalizar la actividad, las científicas homenajeadas hicieron un llamado a la continuidad de este proyecto, ya que son más las mujeres que hoy requieren de este tipo de espacios para dar a conocer sus trabajos e investigaciones.

*“Durante esta gala, Cecily Guinea, originaria de Totonicapán y galardonada expresó “es un honor dirigir estas palabras a quienes con su dedicación, ingenio y valentía han contribuido a la innovación al progreso de la población guatemalteca. Para nosotras este es un bello tributo a todas aquellas mujeres que han superado obstáculos, no solo para destacar en sus campos, sino para liberar los caminos a generaciones futuras”.*

*Agradecemos a la Senacyt, por esta actividad tan valiosa que pone en alto el nombre de las mujeres de Guatemala. Mujeres que con mucho esfuerzo, dedicación y valor se han enfrentado a lo que venga para formar parte del mundo de ciencia y tecnología en Guatemala”, puntualizó premiada Carla Gordillo, ingeniera geólogo minera.*



## 9 de febrero Día Mundial de la Pizza

El 9 de febrero se celebra el Día Mundial de la Pizza, una de las comidas más consumidas en todo el mundo y que a todos gusta, debido a la diversidad de ingredientes con los que puede ser servida.

En el año 2017 la pizza ha sido declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, debido a su rol en la vida social y la transmisión de este arte culinario entre generaciones.

La palabra pizza proviene del griego *pēktos*, que significa sólido o coagulado. Es uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía italiana, que consiste en una masa circular horneada, elaborada con harina de trigo, sal agua y levadura.

Se recubre con una base de salsa hecha a base de tomate y queso mozzarella, que puede ser cubierta con diversos ingredientes en trozos, tales como cebolla, pimentón, jamón, pepperoni, anchoas, tocino, maíz o cualquier otro acompañante al gusto del comensal. La forma tradicional de cocinarlas es en un horno de leña, aunque es muy común utilizar hornos domésticos.

Una de las presentaciones comerciales más recientes de este producto tradicional son las pizzas congeladas o listas para hornear.

Historia de la Pizza.

Uno de los principales antecedentes de la pizza está relacionado con el consumo el pan de trigo en las antiguas culturas de Egipto, Persia, Grecia y Roma. En el periodo 521-500 a.C. los soldados persas se alimentaban con un plan plano, queso fundido y dátiles. En la Antigua Roma los soldados comían un pan plano aderezado con aceite de oliva y hierbas.

La pizza como se conoce actualmente se originó en Nápoles, Italia. Anteriormente las personas que habitaban en los alrededores de Nápoles agregaban tomate a un pan plano elaborado a base de levadura.

Se estima que la pizza moderna ha sido una creación del panadero Raffaele Esposito de Nápoles. De acuerdo a una leyenda urbana muy popular la muy conocida Pizza Margarita o Margherita se inventó en el año 1889. El Palacio Real de Capodimonte hizo un encargo al pizzaiolo napolitano Esposito, para crear una pizza en honor a la visita de la Reina Margherita.

Una de sus magníficas creaciones consistió en un pastel envuelto con tomate, albahaca y queso mozzarella, cuyos ingredientes simbolizaban los colores de la bandera italiana. Esta pizza se nombró en honor a la Reina como Pizza Margherita, alcanzando una gran popularidad en el resto del mundo.



A nivel mundial estos son los tipos de pizza y sabores más consumidos en el mundo, con una deliciosa variedad y combinación de ingredientes

**Margarita:** es el tipo de pizza más básico y popular en el mundo, con tomate, albahaca y queso mozzarella.

**Pepperoni:** también conocido como salami, con un toque picante.

**Hawaiana:** es una combinación agri dulce de piña, jamón y queso. Este sabor tropical es muy controversial entre los amantes de la pizza.

**Napolitana o Romana:** con anchoas, ajo y alcaparras.

**Cuatro quesos:** contiene queso azul, mozzarella, parmesano y provolone ¡una delicia!

**Cuatro estaciones:** con sabores de cada estación: alcachofas (primavera), aceitunas, tomate y albahaca (verano), champiñones (otoño) y jamón serrano (invierno).

**Calzone:** es una versión de la pizza poco convencional, por su forma de media luna o empanadilla. Rellena con jamón, queso, tomate y mozzarella.

## Abeja o Avispa: ¿cuál es más peligrosa que hacer si te pica?

Le tememos a las abejas y avispas por el dolor de su picadura, incluso muchas personas enfrentan tanto pavor que actúan con violencia cuando ven que se acercan estos insectos voladores, y lo empeoran todo. A menudo, se confunden debido a su aspecto similar y a las picaduras que pueden infligir. Sin embargo, entender las diferencias entre ellas puede ser crucial para saber cómo reaccionar y qué medidas tomar para evitar ser picado.

### Las diferencias entre las avispas y las abejas

A pesar de que comparten la división básica de su cuerpo en cabeza, tórax y abdomen, las avispas son generalmente más grandes y tienen un cuerpo más pronunciado y sin pelo, a diferencia de las abejas, que son más robustas y peludas. Además, las avispas tienden a ser más agresivas, ya que son depredadoras y necesitan cazar insectos para alimentarse, mientras que las abejas, aunque también pueden picar, lo hacen principalmente cuando se sienten amenazadas.

### ¿Cómo pica cada una?

Una diferencia crucial entre las picaduras de estos insectos radica en la naturaleza de sus aguijones. El aguijón de la avispa es liso, lo que le permite picar y morder varias veces a lo largo de su vida, mientras que el de la abeja tiene pequeños ganchos y se desprende de su cuerpo al picar, lo que significa que la abeja muere después de picar una vez. En términos de agresividad y capacidad de infligir picaduras múltiples, las avispas pueden representar una amenaza mayor en comparación con las abejas.



### ¿Qué hacer si te pican?

Si te pica una avispa o una abeja, es importante saber cómo actuar. Si te pica una abeja, lo primero que debes hacer es retirar el aguijón raspándolo con cuidado para evitar inyectar más veneno, luego limpia la zona afectada con agua y jabón, y aplica hielo para reducir la hinchazón y aliviar el dolor. Si te pica una avispa, también es importante limpiar la zona afectada y aplicar hielo, pero ten en cuenta que las avispas pueden picar varias veces, por lo que es crucial estar atento a cualquier signo de reacción alérgica severa y buscar ayuda médica si es necesario.

### Cómo prevenirte

Para evitar ser picado por una avispa o una abeja, es importante mantener la calma y evitar hacer movimientos bruscos que puedan interpretarse como una amenaza para estos insectos. Además, es recomendable sacudir la ropa antes de usarla, especialmente si ha estado al aire libre, y evitar andar descalzo en áreas donde puedan estar presentes estos insectos.