Edición Navidad y Fin de Año - Diciembre 2024 - 262.000 ejemplares

MEJORA TU VIDA

PAVO, POLLO Y CERDO PARA LA CENA

2 recetas de CHOCOLATE CALIENTE

PROPÓSITOS PARA EL 2025

Navidad, TIEMPO DE AMOR Y FE

Tips de COCINA

CALIDAD, VARIEDAD Y ECONOMÍA

Tía

Celebra
LA MAGIA DE
LA NAVIDAD
en cada comida
Coca-Cola
Magia de Verdad™
UNA MARCA REGISTRADA DE The Coca-Cola Company

CONTENIDO

4 NAVIDAD, TIEMPO DE AMOR Y FE

6 ADVIENTO, POSADAS Y NOVENAS, MOMENTOS DE UNIÓN Y ESPERANZA

8

DOS FAMILIAS, UNA CELEBRACIÓN

Las fiestas, más allá de los detalles, son una ocasión para fortalecer los vínculos familiares con los padres y los suegros.

EL PAVO ES EL REY DE LA CENA 12

¡GRACIAS, PAPÁ NOEL! 10

Otras opciones de proteínas para la cena 16

Pan de Pascua y chocolate, tradición navideña por excelencia 20

Sangría, bebida que conquista paladares 24

¡A cantar con la 'playlist' navideña de Radio Tía! 26

Creatividad, humor y unión para estas fiestas 28

Un fin de año lleno de tradiciones 29

AÑO NUEVO, VIDA NUEVA 32

InformaTía 38

www.tia.com.ec

Es una publicación de **Tiendas Industriales Asociadas TÍA S. A.**

Tu opinión es importante para nosotros.
Escribe tus comentarios o sugiérenos temas.

mejoratuvida@tia.com.ec

CONTENIDO GENERADO POR EU CONTENT

Tel. 500-8888
Ext. 1621, Guayaquil

Clasificación de contenidos:

P Publicidad
O Opinión
I Informativo
PR Propaganda

Navidad, tiempo de amor y fe

La fecha recuerda el nacimiento de Jesús, el hijo de Dios hecho hombre, que vino al mundo para salvarnos del pecado.

Esperanza, amor, fe y unión son parte de los valores que marcan a la Navidad, una festividad religiosa del mundo católico que recuerda el nacimiento de Jesús, el hijo de Dios hecho hombre.

"La Iglesia (católica) en su misión de ir por el mundo llevando la buena nueva ha querido dedicar un tiempo a profundizar, contemplar y asimilar el misterio de la encarnación del Hijo de Dios; a este tiempo lo conocemos como Navidad", se expone en la web de Aciprensa, el portal de la agencia de noticias católica.

¿Cómo nació la Navidad?

Cerca de la antigua fiesta judía de las luces y buscando dar un sentido religioso a las celebraciones consideradas del solsticio de invierno, la Iglesia católica aprovechó el momento para celebrar la Navidad, se recoge en Aciprensa.

"En este tiempo los cristianos por medio del Adviento se preparan para recibir a Cristo, "luz del mundo" (Juan. 8, 12) en sus almas, rectificando sus vidas y renovando el compromiso de seguirlo. Durante el tiempo de Navidad, al igual que en el triduo pascual de la Semana Santa celebramos la redención del hombre gracias a la presencia y entrega de Dios; pero a diferencia del triduo pascual en el que recordamos la pasión y muerte del Salvador, en la Navidad recordamos que Dios se hizo hombre y habitó entre nosotros", se explica en Aciprensa.

Tiempo de amor

Con el pasar del tiempo, la fecha fue vista también como una oportunidad para obsequiar un detalle, regalos, compartir cenas en familia, entre otros. La aparición de tarjetas de felicitaciones navideñas y de personajes relacionados con estas fechas aumentaron el boom festivo y el tono comercial de esta época del año.

Pero más allá de las luces, las cenas y los regalos, cada año la Navidad nos invita a reflexionar sobre los valores como la esperanza, el amor y la redención que Jesús trajo al mundo.

Para los católicos, la Navidad es tiempo para recordar y agradecer a Dios por enviar a su único hijo a salvarnos del pecado original, una muestra suprema de amor.

Cánticos, pesebres y rezos

Para recordar el nacimiento de Jesús, en hogares católicos y cristianos se estila colocar un pesebre o nacimiento para recrear este hecho global, donde reza para agradecer a Dios. Y ahí, en el tiempo de oración, hay espacio también para la reflexión y para hacer nuevos compromisos u ofrecimientos.
En los hogares y a nivel mundial se estila también poner el árbol de Navidad, luces, arreglos y una decoración acorde con la época. También está la gastronomía de temporada, que sirve para animar y agradecer a los visitantes, familiares o a quienes rezan o viven este tiempo de fe.

JURIS®
JUNTOS DESDE 1929

MIRA LO BUENO

DE COMPARTIR ESTA NAVIDAD EN FAMILIA.

/JurisEcuador jurisecuador

Adviento, posadas y novenas,

momentos de unión y esperanza

Motivados por la fe hay tradiciones o costumbres que se efectúan por la Navidad y que pueden hacerse en casa, en el trabajo, entre vecinos, en las aulas de clases y en los barrios.

Diciembre es tiempo de amor, de unión, de alegría, pero sobre todo de fe para el mundo católico, porque se recuerda el nacimiento terrenal de Jesús, el hijo de Dios que vino para salvarnos.

Oraciones, rezos en familia, novenas y posadas son parte de las actividades que muchos católicos realizan en este mes para recordar el verdadero significado de esta fecha espiritual.

Corona de adviento

Representa al primer anuncio de la Navidad. El Adviento es tiempo de preparación para la venida de Jesús. Y una forma de hacerlo es también con el rezo de la corona de Adviento, donde se enciende una vela cada semana (hasta llegar a la cuarta vela) en alusión a la luz interna que necesitamos. Esto se puede hacer también en el trabajo, en las escuelas y colegios y en el hogar.

Novenas y posadas

Las posadas, originarias de México y Centroamérica, y las novenas, tradición espiritual de países sudamericanos como Ecuador, Colombia y Venezuela, son dos de las costumbres más arraigadas en la cultura popular, que combinan la fe, la unión familiar, la alegría y el compartir.

En el caso de las posadas, se conoce que estas fueron introducidas por misioneros españoles en el siglo XVI, para recrear la travesía

que vivieron María y José cuando buscaban un lugar para hospedarse en su trayecto hacia Belén, antes del nacimiento de Jesús.

"El católico de Ecuador vive las novenas con mucha fe, con mucho amor esos nueve días (antes de la Navidad), donde se prepara para el nacimiento del hijo de Dios", cuenta el sacerdote Daniel Vélez, párroco de la Basílica de La Merced.

¿Cómo hacer una novena?

En Ecuador es común que se reúnan familias, amigos y vecinos para rezar por Navidad, para recrear las posadas, los nacimientos vivientes y las novenas que se estilan en este mes. Hay otras celebraciones más grandes en honor al nacimiento de Jesús, como los tradicionales Pases del Niño.

Pero una de las tradiciones más arraigadas que se mantienen en las familias católicas son las novenas. Para esto, hay familias, vecinos, amigos y compañeros de trabajo que se organizan para los rezos, para visitas en casas, entre otros. Previamente se debe planificar a qué casas se va a visitar o quiénes van a estar encargados de liderar y desarrollar estas lindas jornadas, para que todo salga muy bien.

"Qué bonito es que podamos reunirnos en las iglesias, en las capillas, pero qué mejor que en los hogares preparar el nacimiento y allí reunirnos, en un entorno familiar, y cantar villancicos entre familiares y amigos. Es bonito sentir la presencia de este niño Jesús y de la familia nazarena que nos acompaña también a nosotros en esta travesía", dice el padre Daniel Vélez.

En estas novenas se puede pedir por una intención o por un milagro que se busque, agrega el sacerdote.

En la celebración de la novena se puede rezar el rosario, además de la lectura bíblica y de cánticos como los villancicos.

Si se realiza en el trabajo, se puede dividir el rezo diario por grupos, por áreas de trabajo o por colaboradores que se ofrezcan voluntariamente a desarrollar esta actividad, en un momento espiritual, de fe y también de camaradería.

¿Qué se puede brindar?

María Patricia Graf, directora de MPG Comunicación y Relaciones Públicas, cuenta que para estas actividades que son más familiares o que se realizan entre amigos o compañeros de trabajo es ideal brindar alimentos que nos recuerden o que evoquen la temporada de Navidad, como chocolate caliente, pan de Pascua, rosquitas, dulces para los niños, rompope, galletitas navideñas.

"Además, hacemos una mesa con panes, quesos y carnes frías para hacer sanduchitos y compartir en familia de una manera práctica", relata como parte de su experiencia en estas actividades.

En su caso, por ejemplo, ella se organiza y se turnan entre amigos o familia para el rezo cada domingo y desde el primer domingo de Adviento hasta la Navidad. Así viven la llegada del niño Jesús.

EL EXPERTO *responde*

LUIS FELIPE DUEÑAS
PSICÓLOGO ESPECIALIZADO EN PAREJAS Y FAMILIAS

El arte de integrar tradiciones

"Hay varias recomendaciones que podemos tener en cuenta para lograr una celebración con ambas familias sin generar tensiones. Lo primero y más importante es identificar cuáles suelen ser los puntos de conflicto, especialmente cuando existen creencias o tradiciones distintas. Un buen plan sería que cada hijo hable con su respectiva familia para sensibilizarlos sobre la posibilidad de tener una reunión conjunta. En este proceso es fundamental evitar comentarios despectivos o calificativos sobre los elementos que forman parte de la celebración, como la decoración, las creencias, la comida o los comportamientos. El objetivo debe ser claro: que nadie se sienta herido y que todas las partes puedan disfrutar de un rato agradable, lleno de respeto y armonía.

Por mi parte, considero esencial que cada uno de nosotros hable con su familia de manera respetuosa y asertiva, explicando cuáles son las tradiciones que la pareja ha decidido adoptar. Esto no solo facilita la integración, sino que también ayuda a que ambas familias se sientan valoradas y respetadas. Por eso, creo firmemente que la comunicación debe ser la base de cualquier interacción en estas fechas. Hablar con honestidad y empatía puede evitar conflictos futuros y, lo más importante, permite que todos disfrutemos de un ambiente de unión, donde las diferencias se convierten en oportunidades para conocernos mejor".

Dos familias, una celebración

Hablar de los planes con anticipación y coordinar las expectativas de todos los miembros de la familia es fundamental para garantizar una celebración armoniosa.

Las fiestas, más allá de los detalles, son una ocasión para fortalecer los vínculos familiares con los padres y los suegros.

Las fiestas son una oportunidad perfecta para reunir a la familia y compartir estos momentos con los padres y suegros puede ser una experiencia enriquecedora. Sin embargo, lograr que todos se sientan cómodos y disfruten de la celebración requiere cierta planificación y consideración para evitar tensiones o malentendidos.

Este dilema es especialmente común en matrimonios donde los suegros de ambas partes desean pasar la Navidad con sus hijos. En estos casos, decidir dónde y cómo celebrar puede ser una tarea compleja para las parejas. Cada integrante suele querer pasar la festividad con su propia familia, ya sea por comodidad, costumbre o valores personales. En este contexto, las creencias familiares pueden convertirse en un tema delicado.

El psicólogo Luis Felipe Dueñas señala que es esencial evitar imponer tradiciones sobre los demás, ya que esto puede generar tensiones. "Ninguna tradición es peor que otra; simplemente son costumbres que cada familia realiza", afirma el experto en parejas y familias.

Según Dueñas, la tolerancia ante las diferencias es clave para facilitar un encuentro familiar armonioso. En caso de que una persona no se sienta cómoda con las tradiciones de otra familia, es importante que decida si asistir o no, siempre teniendo en cuenta el impacto que su presencia o ausencia puede tener

en los demás. “Si alguien se siente obligado a asistir a un lugar en contra de su voluntad, es probable que no contribuya a un buen ambiente”, añade.

Una pregunta frecuente en este contexto es **cómo equilibrar el compartir con los suegros sin perder las tradiciones de la nueva familia.** Respetar estas tradiciones resulta fundamental, ya que las parejas recién casadas construyen su hogar en función de las experiencias vividas en sus familias de origen. Aunque pueden conservarlas o modificarlas, es común que sus costumbres sean distintas a las de sus padres o suegros.

“Una buena idea podría ser realizar una reunión conjunta e integrar tradiciones de ambas familias para que nadie se sienta excluido”, sugiere Dueñas. Esta solución no solo fomenta la unión familiar, sino que también crea un espacio en el que las diferencias se transforman en una oportunidad para enriquecer la experiencia de las fiestas.

Jueguen con los suegros

¡GÁNATE EL REGALO!

Este juego navideño es una forma divertida de integrar a toda la familia, incluidos los suegros, en un momento lleno de risas y competencia amistosa. La dinámica consiste en envolver un regalo de manera que sea difícil de abrir. Para hacerlo, pueden colocarlo en varias cajas, una dentro de otra, y usar capas de papel para asegurarse de que esté bien protegido.

El desafío principal radica en que el regalo debe abrirse con guantes de cocina puestos, lo que aumenta la dificultad y garantiza muchas risas.

¿Qué necesitas?
- Un regalo (puede ser cualquier cosa que desees)
- Varias cajas
- Guantes de cocina
- Mucho papel para envolver
- Dados

Indicaciones:
1. Reúnan a todos alrededor de una mesa.
2. Cada persona debe lanzar los dados; quien saque el número más alto será el primero en intentar abrir el regalo.
3. Mientras tanto, la persona a su lado debe tirar los dados hasta lograr sacar números dobles. Cuando lo consiga, será su turno de intentar abrir el regalo.
4. El juego continúa como una carrera contra el tiempo. La primera persona en llegar al fondo del obsequio se lo queda.

¡Gracias, Papá Noel!

Juguetes, ropa, libros y materiales de arte son algunas opciones perfectas para dibujar una sonrisa en los pequeños del hogar.

Escoger un juguete para niños puede ser un desafío, ya que surgen preguntas como ¿será este rompecabezas lo suficientemente interesante? ¿Un juego de legos sería mejor? ¿O un cuento educativo es la mejor opción? Esto se complica aún más si eres padre o madre primeriza, o si no tienes hijos pero deseas sorprender a un sobrino o al hijo de un amigo, ya sea en su cumpleaños o en Navidad.

Para superar esta misión y asegurar la alegría de los pequeños, te presentamos una guía que te ayudará a elegir el regalo perfecto. Con estos consejos tendrás la certeza de que tu obsequio será bien recibido y que contribuirá al desarrollo y entretenimiento del niño.

Elegir el juguete ideal no solo garantiza momentos de felicidad, sino que también contribuye al desarrollo físico, emocional e intelectual de los niños. Cada etapa tiene sus particularidades, y encontrar el obsequio perfecto es una oportunidad para fortalecer la conexión con ellos y demostrar cuánto los valoras. ¡Haz de cada regalo una experiencia inolvidable!

0 - 6 meses

Para los más pequeños, es importante optar por juguetes que estimulen sus sentidos: sonajeros, juguetes de tela, libros con texturas o mordedores. En esta etapa los bebés están descubriendo el mundo a través de sus sentidos, explorando con los ojos, las manos y la boca.
Si prefieres no arriesgarte con colores o diseños, la opción más confiable es regalar ropa o accesorios básicos, como mantas, calcetines, sábanas o incluso un móvil para la cuna. Estos detalles siempre son útiles y apreciados por los padres.

$15,99*
Unicornio peluche con luces 40 cm

7 - 12 meses

A medida que los niños crecen, comienzan a interactuar más con su entorno. Regalar juguetes que despierten su curiosidad, como pelotas, juguetes con música o juguetes para el baño, es una excelente idea.
Otra alternativa práctica es regalar platos con ventosa. Aunque no es un juguete, será un aliado indispensable en esta etapa en la que los pequeños comienzan a experimentar con la comida, algo que los padres agradecerán.

1 a 3 años

En esta edad los niños están ansiosos por aprender. Opciones como *puzzles*, cuentos y juegos de construcción son ideales para estimular sus habilidades cognitivas. Si quieres mejorar su capacidad de retención, un juego de memoria es una excelente elección. Para fomentar su creatividad, los kits de pintura, dibujo o incluso juguetes musicales serán tus mejores aliados.

$39,90*

Set de batería con luz
(6 tambores)

3 a 5 años

Esta es una etapa llena de curiosidad, en la que los niños buscan entender el mundo que los rodea. Regalar libros ilustrados sobre dinosaurios, animales, países o planetas puede ser fascinante para ellos. Los colores y dibujos captan su atención y los invitan a explorar.
Para estimular su imaginación y habilidades creativas, considera obsequiarles arcilla, marcadores, plastilina o cualquier material artístico que les permita dar rienda suelta a su creatividad.

$39,90*

Máquina para hacer helados
(12 piezas)

6 a 8 años

Navidad es la ocasión perfecta para incentivar la actividad física y la diversión al aire libre. Bicicletas, patines o *skates* son excelentes opciones para mantener a los pequeños activos. Además, las muñecas, los personajes de películas y los juegos de cocina nunca pasan de moda. Estos juguetes no solo entretienen, sino que también pueden despertar pasiones y habilidades que los acompañarán toda la vida.

$24,90*

Bicicleta infantil 20"

Preadolescentes y adolescentes

Esta etapa puede ser un reto para los padres, pero conociendo los gustos de los jóvenes, es posible encontrar el regalo perfecto. Algunas ideas incluyen:

- Libros, si disfrutan de la lectura.
- Kits de experimentos, para quienes aman la ciencia.
- Ropa, que siempre es una opción práctica y bien recibida.
- Experiencias como excursiones o actividades de aventura que les permitan explorar y vivir nuevas emociones.

* Oferta en Almacenes Tía

Conexión religiosa significativa

Durante la Edad Media se consolidó la práctica de preparar un banquete especial para celebrar el nacimiento de Jesús. El pavo, al ser una carne distinta a las consumidas habitualmente, representaba el esfuerzo por ofrecer lo mejor en la mesa durante una ocasión especial.
Actualmente el pavo simboliza unión y abundancia, ocupando un lugar destacado en el centro de la mesa navideña, donde se congrega la familia. Su preparación varía según los países y las culturas, desde recetas con rellenos hasta estilos más sofisticados, pero su esencia es la misma: compartir con los seres queridos.

Referencia en los libros

Para muchos la asociación del pavo con un festejo se remonta a 1843, cuando el escritor Charles Dickens publicó su obra Cuento de Navidad. Esta historia no solo se popularizó en Estados Unidos sino en varios países: tuvo más de 15 versiones y se adaptó a más de 28 obras teatrales alrededor del mundo.
La importancia de esta historia en el impacto de los pavos radica en la narración de las celebraciones navideñas, en las que se menciona al pavo y sus salsas. Una de las últimas escenas en las que Scrooge comparte con la familia Cratchit un pavo es una de las más cruciales. Así se posiciona a esta comida no solo como un alimento de fiesta sino como un elemento que unifica a familias de distintas clases sociales.

El pavo es el rey de la cena

Durante las festividades de diciembre está presente en las mesas de las familias ecuatorianas. Aunque no es una costumbre propia del país, cada vez más se hace popular por su sabor y tamaño.

Con los años, el pavo se ha convertido en uno de los platos más apetecidos para celebrar la Navidad o el inicio del nuevo año, por eso es muy demandado en el mes de diciembre. Hay de todos los tamaños y también se vende solo la pechuga de esta ave que es muy saludable y rendidora para las familias.

Pero ¿sabes cómo se originó esta costumbre? Se dice que el consumo de pavo se remonta a la época azteca, que luego fue llevado a Europa tras la conquista de México por los españoles.

Sin embargo, antes de la conquista, los indígenas celebraban el solsticio de invierno, que ocurre en diciembre en el hemisferio norte, con una fiesta llamada Panquetzaliztli. Durante esta celebración era común comer pavo o guajolote (como lo conocían los aztecas), cuya palabra viene del náhuatl y significa "payaso de la selva o payaso de agua".

Debido al gran tamaño de este animal y su facilidad para engordarlo antes de las festividades, se convirtió en el plato perfecto para compartir en familia, que reemplazó al ganso en el Reino Unido.

Sin embargo, otras investigaciones atribuyen la tradición de disfrutar del pavo en Navidad a los colonos de Massachusetts, Estados Unidos, en el año 1621. En esa fecha compartieron este manjar con los nativos para celebrar la cosecha de otoño, dando origen al Día de Acción de Gracias.

Desde entonces, la popularidad del pavo se difundió por diversas regiones de EE. UU. y Europa, convirtiéndose en el plato principal emblemático de la cena navideña.

Receta

Pavo al horno

Ingredientes:
1 pavo grande
10 cucharadas de aceite de girasol o aceite de oliva
1 rama de tomillo
½ taza de coñac o brandi
1 cucharadita de pimienta negra (o al gusto)
2 cebollas perla picadas en cubos pequeños
1 cucharadita de sal (o al gusto)
3 cucharaditas de mostaza

Preparación paso a paso:
1 Hacer el adobo: mezcla la mostaza, ajo, sal, pimienta y aceite en un recipiente hasta obtener una mezcla homogénea.
2 Marinar el pavo: unta el adobo por todo el pavo, asegurándote de cubrir todas las superficies.
3 Precalentar el horno: lleva el pavo al horno precalentado y cocínalo hasta que el termómetro de temperatura indique que está listo.

P
LA EUROPEA®
CALIDAD DESDE
·1940·
www.laeuropea.com.ec

EL EXPERTO *responde*

JOSÉ TAPIA VÁSQUEZ
CHEF DEL HOTEL
HOLIDAY INN GUAYAQUIL

Tips para una cena inolvidable

"Para obtener un dorado perfecto se unta mantequilla sobre la piel del pavo y hay que dejarlo dorar durante los últimos 10 o 15 minutos de cocción. Esto le dará un acabado brillante y crujiente. Para la salsa del pavo, recoge los jugos que se generan durante la cocción del ave. Estos líquidos son ideales para acompañar el pavo, ya que concentran su sabor. Pero si quieres un acompañamiento dulce, esta ave combina de maravilla con una salsa de durazno agridulce, que se puede preparar fácilmente".

Salsa de durazno agridulce

Ingredientes:
3 duraznos en almíbar
1 limón (su jugo)
1 pizca de pimienta
1 pizca de sal

Preparación:
Licúa los duraznos junto con un poco de almíbar, sal, pimienta y el jugo de limón hasta obtener una mezcla suave. Cocina la mezcla en una olla a fuego bajo durante 5 minutos, removiendo ocasionalmente hasta que espese un poco. Sirve como acompañamiento del pavo

Otras opciones de proteínas *para la cena*

La chef Alexa Martillo, directora general de la Escuela Culinaria de las Américas, comparte dos deliciosas recetas para estas festividades de diciembre: una con cerdo y otra con pollo, además del tradicional relleno y dos acompañantes: un arroz y una ensalada.

Recetas

Medallones de cerdo en salsa de miel y mostaza

Ingredientes:

1 kg de lomo fino de cerdo
200 g de tocino
200 g de pimiento rojo
80 ml de salsa de soja
60 g de mostaza
150 g de queso crema
40 g de nueces
40 g de pasas
20 g de ajo
5 g de cebolla en polvo
Aceite, la cantidad necesaria
20 ml de ron
400 ml de fondo de cerdo
15 g de mostaza
60 g de miel
Sal y pimienta al gusto
10 g de paprika
10 g de perejil

Preparación:

Para el relleno hay que dorar tocino y pimiento rojo; reservar.
Abrir el lomo y espalmarlo (golpearlo) para que tenga una forma más pareja.
Hacer el adobo para el cerdo con mostaza y salsa de soja.
Mezclar el tocino y pimientos rojos con queso crema, nueces y pasas.
Antes de colocar el relleno poner ajo y cebolla en polvo al lomo.
Una vez puesto el relleno, enrollamos el lomo con la ayuda de una piola de algodón.
Dorar en una sartén con aceite y flamear (prenderle fuego) con ron, terminamos la cocción al horno a 170 grados por 15 minutos.
Para la salsa, en la misma sartén colocamos fondo de cerdo, mostaza y miel. Dejamos reducir hasta que la salsa tome cuerpo, finalmente rectificamos con sal, pimienta, paprika y perejil.

"Dejar marinar

EL CERDO LA NOCHE ANTERIOR EN LA REFRIGERADORA, ASÍ CONSEGUIRÁS MAYOR SABOR. USA UN QUESO CREMA QUE TENGA BASTANTE TEXTURA (NO MUY AGUADO)", RECOMIENDA LA EXPERTA.

Arroz festivo

Ingredientes:

800 g de arroz cocinado
150 g de cebolla perla
20 g de ajo
100 g de almendras
100 g de pasas
Sal Y pimienta
60 ml de vino blanco
30 ml de salsa de soja
10 g de cebollín

Preparación:

Hacer un refrito con cebolla perla, ajo, sal y pimienta. Mezclar bien para colocar pasas y almendras, después perfumar con vino blanco. Dejar reducir y agregar salsa de soja. Luego añadir el arroz cocinado, mezclar bien y finalizar añadiendo cebollín.

Ensalada

Ingredientes:

120 g de tomate cherry
150 g de jamón
100 g de aceitunas
120 g de mix de quesos maduros
60 g de pistachos
50 g de lechuga crespa
150 g de mayonesa
75 ml de yogur natural
50 ml de miel
25 g de mostaza
Sal al gusto

Preparación:

Para el aderezo mezclamos mayonesa, yogur natural, miel y mostaza; rectificamos el sabor. En una fuente colocamos tomates Cherry, jamón, aceitunas negras, pistachos, quesos maduros. Revolvemos bien, añadimos el aderezo y servimos.

Recetas

Suprema de pollo en salsa de durazno

Ingredientes:

2 pechugas de pollo
50 g de mostaza
Sal y pimienta al gusto
20 ml de aceite
300 g de durazno en almíbar
80 ml de vino blanco
20 g de azúcar
60 ml de crema de leche

Preparación:

Condimentamos las pechugas con sal, pimienta y mostaza; las doramos con aceite en una sartén bien caliente y reservamos. Para la salsa, licuamos los duraznos con el almíbar y lo mezclamos con una reducción de vino blanco y azúcar, añadimos crema y dejamos reducir hasta llegar al punto de salsa.

"Asegúrate de cocinar

BIEN EL POLLO: DORAMOS A FUEGO ALTO LA PECHUGA PARA ASÍ MANTENER TODOS SUS JUGOS EN EL INTERIOR".

Alexa Martillo
Chef

El tradicional relleno

Es uno de los platos infaltables en las celebraciones de Navidad y fin de año. Hay muchas maneras de prepararlas y cada familia le da su toque especial.

Ingredientes:

250 g de carne molida de res
250 g carne molida de pollo
200 g cebolla colorada
150 g pimiento verde
30 g de ajo
150 g de pasas
150 g ciruelas pasas
300 g de nueces
200 g de tocino ahumado
250 g de longaniza
7 unidades de pan de dulce
400 ml de leche
200 g de aceitunas verdes
1 ½ litro de vino tinto dulce
200 g de mantequilla
200 g azúcar morena
200 g galleta de dulce
Canela en polvo, cantidad necesaria
Sal y pimienta al gusto
Salsa china, cantidad necesaria
1,5 litro de fondo de pollo

Preparación:

Dorar las carnes en aceite caliente y reservar.
En la misma olla hacer un refrito con cebolla, ajo, pimiento y tocino.
Añadir las carnes y colocar vino tinto. Dejar hervir para que se reduzca el alcohol.
Luego colocar el pan y galletas remojadas con la leche, mezclar bien hasta integrar.
A medida que se vaya reduciendo ir agregando fondo caliente para que no se seque.
Pasado unos 30 minutos de cocción a fuego lento y moviendo constantemente, añadir los frutos secos, aceitunas, pasas y ciruelas pasas. Rectificar el sabor con sal, pimienta, azúcar, canela, nuez moscada y un toque de salsa china.

Tips para el relleno perfecto

- Deja macerando las pasas y ciruelas pasas en vino tinto.
- Usa un vino tinto de calidad que puedas beber.
- No coloques sal hasta el final (si la agregas al principio puede ser que al momento de reducir el relleno te quede salado).

Deja remojando las galletas y pan con leche, para que se suavice y se integre más rápido en el relleno.

alimentos
LA ITALIANA
Más sabor para
Navidad
Italimentos

Pan de pascua y chocolate, tradición navideña por excelencia

En posadas, novenas y todo tipo de reuniones navideñas no puede faltar el dulce sabor de este postre que se consume, por lo general, en compañía de esta deliciosa bebida caliente.

Navidad, tiempo de paz, alegría, unión familiar... pero sobre todo de buena comida. Y como buenos amantes de la gastronomía navideña, dos alimentos que sin duda no pueden faltar en nuestra mesa son el pan de Pascua, o *panettone* como se lo conoce en otros países, y por supuesto el chocolate caliente.

Ambos han sido por años la excusa perfecta para disfrutar esta época en la que propios y extraños disfrutan su sabor inigualable. Y si buscas disfrutar de esta deliciosa bebida, el chef quiteño Francisco Larco nos trae dos recetas prácticas y sencillas para preparar en casa.

CONTINÚA PÁGINA 22

Embutidos

LA VIENESA

Feliz Navidad

"Que esta Navidad sea inolvidable con detalles que marcan la diferencia"

Encuéntralo en tu Tía más cercano

EMBUTIDOSLAVIENESA LAVIENESAEC EMBUTIDOSLAVIENESA

2 recetas de chocolate caliente

Estilo navideño

Ingredientes:
2 tazas de chocolate picado
2 tazas de agua caliente
1 taza de leche
3 ramas de canela
2 u. de anís estrellado
2 pizcas de jengibre en polvo
¼ de taza de cáscara de naranja
12 unidades de *marshmallows*
Azúcar al gusto

'Mi lindo Ecuador'

Ingredientes:
2 tazas de chocolate picado
2 tazas de agua caliente
1 taza de leche
1 unidad de la especia ishpingo
4 hojas de hierbaluisa
2 pizcas de jengibre en polvo
¼ de taza de cáscara de limón mandarina
2 tazas de queso de hoja picado en cubitos

Preparación:
Derretimos en una olla, pero apartado del fuego y con la ayuda de un molinillo, el agua y el chocolate hasta derretir.
Calentamos a fuego medio y agregamos de a poco la leche, seguir derritiendo con molinillo.
Cuando todo esté disuelto agregamos los aromáticos: canela, anís estrellado, jengibre y cáscara de naranja, en la primera receta; mientras que ishpingo, hierbaluisa, jengibre y cáscara de limón mandarina en la segunda.
Calentamos a fuego medio por 12 minutos removiendo constantemente con el molinillo de madera para generar espuma.
Tamizamos y servimos en jarros.
Sobre la espuma del chocolate cremoso decoramos con *marshmallows* (primera receta) y con el queso (segunda receta).
Servimos de inmediato y disfrutamos.

En pan de Pascua, Almacenes Tía cuenta con una amplia variedad de opciones en marcas propias como Tía, Selección by Tía y Ta'Riko, además de otras marcas nacionales e importadas.

Gelatina Gellow

Divertidos Sabores

A TAN SOLO

$1,99

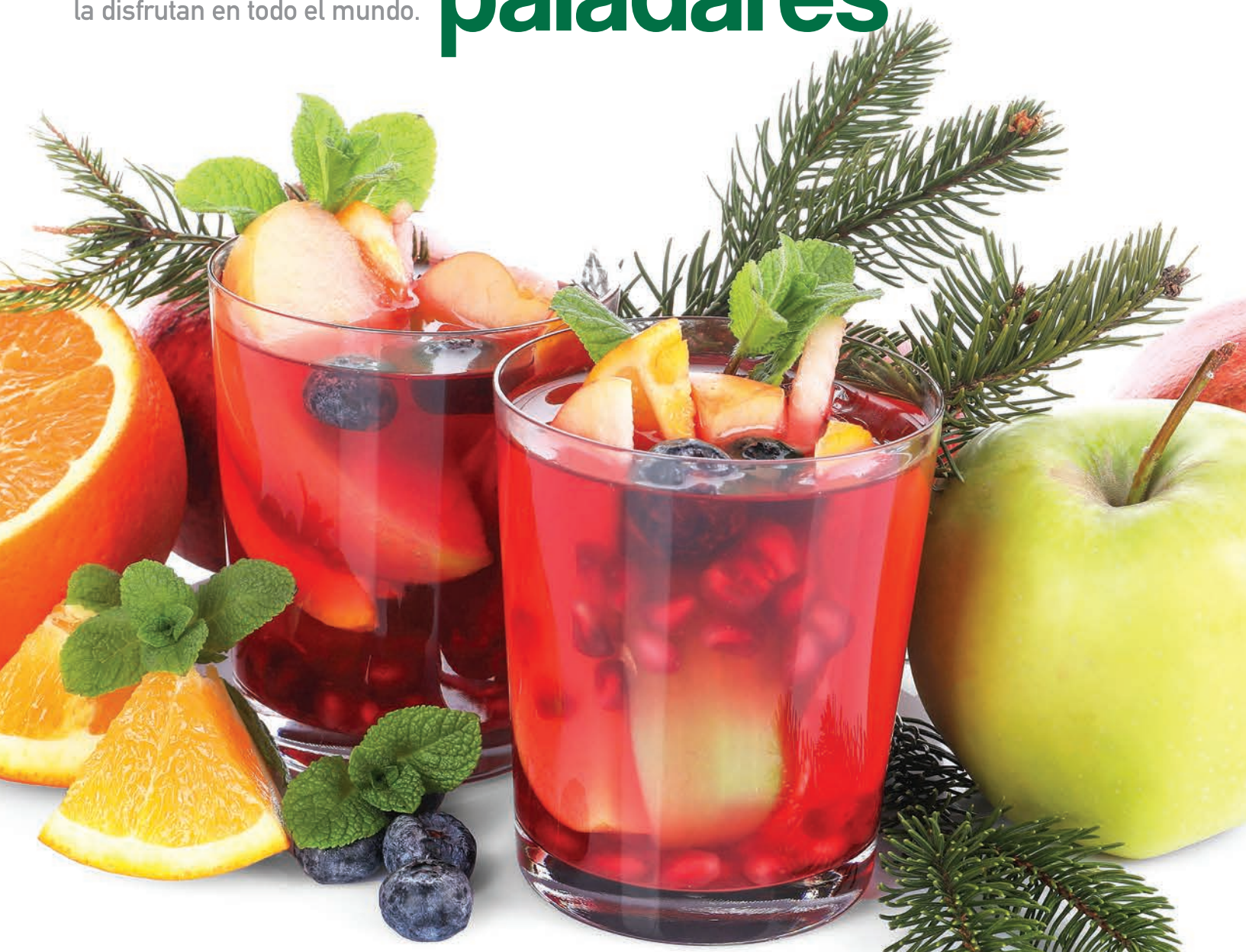
Gellow

@gellow.ec

www.configolsa.com

Sangría, bebida que conquista paladares

Cada 20 de diciembre se celebra a esta popular preparación, cuyo origen tiene varias teorías. Lo cierto es que millones de personas la disfrutan en todo el mundo.



Se ha vuelto una tradición en Ecuador y en muchos países acompañar nuestras comidas con una bebida en particular que a muchos nos encanta por su sabor, aroma e ingredientes: la sangría.

Por moda, por gusto o simplemente porque sí... las razones sobran para aquellos que se declaran amantes de esta popular bebida alcohólica, un placer culposo que encanta a propios y extraños.

¿Cuál es su origen?

Existen muchas teorías sobre el origen de la sangría. Una data del año 1800, cuando obreros españoles y portugueses preparaban una bebida con productos que obtenían de la tierra, como frutas cítricas, manzana y vino.

Otra creencia cuenta que marineros británicos mezclaban ron español con miel y frutas de la localidad para poder beber esta preparación a manera de jugo; esto con motivo de la prohibición de bebidas alcohólicas que regía en los puertos de las Antillas, durante el año 1700, aproximadamente.

Lo que sí es cierto es que cada 20 de diciembre se rinde homenaje a esta refrescante y deliciosa preparación a base de vino y distintos tipos de frutas.

Con herencia española

Para Andrea Santander, *sommelier* y docente de la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE), la sangría tiene raíces profundas en España.

Se podría decir que en cada región del mundo se le da su propia variación, pero esta bebida tiene raíces profundas en España, donde se consume durante las cálidas estaciones que caracterizan a la península ibérica.

Andrea Santander explica que, por ejemplo, en la región de Cataluña en lugar de vino tinto tranquilo (sin burbujas ni gas carbónico añadido), le agregan un cava (vino español espumante) que le da un toque refrescante y la convierte en una bebida de verano a la cual denominan sangría de cava.

Otras variantes

La más conocida de todas es la de vino tinto, la cual se suele preparar en una jarra con frutas cortadas en su interior (tradicionalmente manzana, durazno y naranja o limón), especias dulces como canela y finalmente se agrega brandy y *cointreau* o triple sec y se deja macerar la fruta en estos licores.

Hay una versión en la que colocan adicionalmente gin o licor 43 (licor español de color dorado, cuyo nombre hace alusión a sus 43 ingredientes, entre ellos vainilla y otras especias) para macerar la fruta. Antes de servir se añade hielo, jugos de naranja y de medio limón, se puede añadir azúcar al gusto y se completa con gaseosa de naranja o limón y vino tinto joven en partes iguales.

La sangría es una bebida que se consume mucho por moda y por gusto. Para la experta, en Ecuador culturalmente la gente prefiere sabores dulces, especialmente cuando se habla de cocteles; esto sumado a que la cultura de vinos está en crecimiento en nuestro país gracias a la tecnología y también a que la oferta en vinos ha incrementado.

Es decir, cada vez contamos con más marcas provenientes de distintas regiones vitivinícolas, lo que despierta curiosidad en las personas por probar nuevas alternativas y, al ser un coctel elaborado a base de vino, cumple con las características perfectas para convertirse en una preparación ideal, además de ser una bebida refrescante y muy amigable.

Para preparar sangrías deliciosas con un toque diferente, Almacenes Tía presenta su vino tino Majestad, un *cabernet sauvignon* disponible en presentación de 750 ml, a un precio de solo $ 3,34.

"El secreto para UNA BUENA SANGRÍA ES LA CALIDAD DEL VINO, LA FRUTA Y LA TEMPERATURA; ES IMPORTANTE SERVIRLA BIEN FRÍA"

Andrea Santander
Sommelier y docente de la Escuela de Gastronomía de la UIDE

Receta

Sangría sencilla y deliciosa

Ingredientes:
1 botella de vino tinto dulce
1 lata de coctel de frutas en almíbar
1 litro de gaseosa blanca
1 funda de hielo

Preparación:
En una jarra mezclamos el vino tinto con la gaseosa. Agregamos las frutas y un poco de su almíbar (al gusto). Servimos en una copa grande con abundante hielo y disfrutamos de esta deliciosa bebida.

¡A cantar con la 'playlist' navideña de Radio Tía!

Escanea el código QR de Spotify y accede a la lista de reproducción más navideña de todas con Navitía, de Almacenes Tía.

Artistas como Luis Miguel, George Michael y la infaltable Mariah Carey forman parte de la lista de reproducción navideña de Almacenes Tía.

Bajo el eslogan de campaña "Todos hacemos la Navidad", Almacenes Tía presenta a sus clientes y oyentes Navitía, su *playlist* de Spotify con la que celebran la época más feliz del año.

Porque la Navidad no es una temporada sino un sentimiento, estas son las 33 melodías seleccionadas para entonar todo el mes de diciembre. Con 6 temas en inglés y 27 en español, destacan canciones como *Last Christmas*, del dúo Wham!; *All I want for Christmas is you*, de Mariah Carey; el famoso *Jingle bell rock*; *Santa Claus llegó a la ciudad*, de Luis Miguel; la icónica *Feliz Navidad*, de José Feliciano, entre otros éxitos.

'Last Christmas'

Escrita hace más de 40 años por el icónico George Michael, del dúo británico Wham!, es considerada un clásico de estas fechas en todo el mundo por su nostálgica letra y melodioso ritmo, los cuales hacen referencia a una ruptura amorosa durante la época navideña.

'All I want for Christmas is you'

Dicen que Navidad sin Mariah Carey no es Navidad. Y es que la denominada "reina de la Navidad" se ha ganado su lugar en los oídos de propios y extraños gracias a su popular canción, que le genera año a año millones de dólares a la artista estadounidense.

Este tema debutó en 1994 como parte del álbum Merry Christmas lanzado por la intérprete norteamericana, pero fue a partir del siglo XXI que la canción empezó a surgir como un ícono de las festividades de diciembre.

'Santa Claus llegó a la ciudad'

Interpretada por el intérprete mexicano Luis Miguel, esta versión es un cover de la original melodía *Santa Claus is coming to town*, compuesta por J. Fred Coots y Haven Gillespie en 1934.
Su popularidad y significado para la época navideña es tal que varios cantantes han realizado su propia versión del tema. Y la de Luis Miguel es sin duda una de las más escuchadas en Latinoamérica durante las festividades.

Villancicos

Pasarán los años y los entrañables villancicos seguirán en la memoria de muchos durante la época más alegre del año. *Noche de paz, Los peces en el río, Rodolfo el reno*, entre otras, son solo algunas de las melodías que han tocado el corazón de propios y extraños.

PR

Con CREDITía
puedes diferir tus canastas hasta
6 MESES
Además puedes diferir
en hogar, navidad y juguetería.
hasta 30 MESES
Tía

Creatividad, humor y unión para estas fiestas

Una forma diferente de celebrar o pasar bien entre familia o amigos, ya sea en Navidad o en Fin de Año, son los juegos divertidos que podemos hacer todos.

Diciembre es un mes ideal para compartir momentos especiales con nuestros seres queridos, y una divertida forma de hacerlo es organizando una sesión de juegos navideños o de Fin de Año.

Estas actividades fomentan la unión y permiten agregar creatividad, humor y un espacio diferente para celebrar en esta época, explica Beatriz Zúñiga, directora ejecutiva de Global Vision Corporation y especialista en talento humano y experiencias lúdicas de equipos.

Aquí algunas de las actividades que se pueden realizar:

- Juegos de trivias, acertijos o adivinanzas
- Carrera de copas con agua y papel higiénico
- Torre de vasos
- Decoración de galletas
- Competencia del suéter navideño más feo
- Disfraces de personajes icónicos de Navidad
- Competencias de talentos (karaoke, baile, destrezas)
- Creación de un *jingle* navideño con mensajes y frases relativas al grupo o una situación
- Concurso de decoración del árbol o trineo de Santa
- Pesca de adornos
- Pictionary navideño
- Bingo
- Circuito deportivo o carrera de postas
- Juegos de propósitos

Días antes de la actividad o actividades que se escojan es ideal enviar mensajes de expectativa a los invitados, esto los motivará y hará que se vayan preparando para el desafío.

"Es necesario asegurarse de que las actividades sean inclusivas y adaptadas para todas las edades del grupo. En el caso de grupos familiares se pueden armar categorías de niños y de adultos, y otras en las que se puedan mezclar ambos", indica la especialista de Global Vision Corporation.

También hay que preparar una mesa con *snacks* y bebidas alusivas a las festividades.

"Tengan pequeños premios o *souvenirs* para los ganadores. El presupuesto queda a criterio de los organizadores. También se puede optar por la opción de premios donados por los mismos invitados", dice Zúñiga.

Hay que crear una secuencia de juegos considerando también el tiempo para compartir, socializar y disfrutar de los *snacks* y las bebidas.

¡Y a disfrutar de estas fiestas!

Un fin de año lleno de tradiciones

Quemar un monigote, comer doce uvas en los primeros minutos del nuevo año, salir por las calles con una maleta, bañarse con champán, entrar al mar en los primeros minutos del nuevo año, vestir de rojo o amarillo, son parte de las cábalas y tradiciones que se realizan en Ecuador para despedir el año que termina y para recibir el nuevo.

P

levaCan

Cuidando el bienestar de tu mascota

Amor mágico para tu mascota esta navidad

Viajar por el mundo

Correr alrededor de la cuadra, de la manzana o en la urbanización con una maleta grande a la medianoche es una de las tradiciones que se mantienen en Ecuador. Quienes han realizado esta cábala aseguran que les ha dado éxito y que en el nuevo año han tenido por lo menos un viaje de los que tanto han soñado. Por eso repiten fielmente esta práctica en cada fin de año.

Viudas

Velar al año que finaliza, con las viudas incluidas, es otra práctica que se estila en varias localidades de Ecuador. Y quienes imitan a las viudas son hombres vestidos de mujeres y con ropas negras, que aprovechan también para pedir una 'limosna para la viuda' y sus hijos.

Quema de monigotes

Para 'quemar' o dejar atrás lo malo del año viejo, en el país es costumbre quemar un monigote de papel o un muñeco hecho con aserrín. Y antes de la quema, muchos golpean al monigote para 'castigar' todo lo malo que les dejó el año que termina.

Ropa amarilla y roja

En Ecuador es común ver en negocios de ropa la venta masiva de ropa interior de color amarillo o rojo. La primera la relacionan con la fortuna y el dinero. Y la segunda, con el amor. Por ello, la persona que quiera encontrar a su media naranja o a su amor en el nuevo año usa una prenda interior roja, mientras que para la fortuna se usa la amarilla.

Recibir el año en la playa

Una de las actividades consideradas relax es viajar a la playa para despedir el año viejo y para recibir el nuevo. Y una de las prácticas que más se estila es recibir el nuevo año en el mar junto con la familia o a los amigos. Por eso muchos se meten al mar en los primeros minutos del nuevo año, una forma entretenida y reconfortante para empezar con pie derecho el 2025.

Las uvas

Para tener doce meses de buena suerte y prosperidad se debe comer doce uvas en las doce campanadas del nuevo año. Cada uva representa un mes del año.

CUIDA TU PIEL CON
AMOR Y PASIÓN
Sahara
Secret Love
body splash
Loción Larga Duración
250 ml
Sahara
Secret Love
Passionate Soul
body
hydrating cream
Colágeno
Skin Care
200 ml
Sahara
Brilla en esta
Temporada

Año nuevo, vida nueva

Cuando tenemos claro cómo queremos sentirnos, el establecer propósitos se volverá más claro y satisfactorio.

El 2025 traerá consigo nuevos propósitos personales, familiares y profesionales. Pero ¿cómo cumplirlos, disfrutar el proceso y adaptarnos a las circunstancias que se presenten?

Al finalizar el año, es común reflexionar sobre los logros alcanzados y formular nuevos propósitos. Estas metas, que suelen incluir hábitos saludables tanto mental como físicamente, fomentan el sentimiento de superación. Este proceso nos ayuda a trazar una visión más clara y objetiva de lo que deseamos para nuestro desarrollo personal.

Gianni Chávez, desarrollador de potenciales y *coach* de desarrollo humano, señala la importancia de hablar sobre el "diseño de vida". Según explica, esta técnica de autoconocimiento "parte primero del ser", refiriéndose al núcleo y motor de nuestra existencia. Desde este punto se establece el "hacer", es decir, las acciones que surgen desde nuestros valores y objetivos.

El diseño de vida comienza con la identificación de los valores centrales, que se convierten en la base de todas nuestras decisiones. Chávez plantea preguntas clave para iniciar este proceso: ¿Quién quiero ser? ¿Cómo me quiero sentir? Estas reflexiones permiten conectar con nuestro ser y reconocer lo que realmente es importante para nosotros.

Aunque la motivación puede fluctuar y no es constante, Chávez afirma que "somos capaces de conectarnos con el compromiso, la constancia y la disciplina". De esta manera, la motivación se prolonga y se refuerza conforme nuestra determinación y hábitos se fortalecen.

En este camino, los cambios son inevitables, pero no deben ser un obstáculo para mantenernos enfocados en nuestras metas. Según el experto, el secreto está en recordar siempre nuestros valores centrales. Estos actúan como una brújula que guía el "hacer", permitiéndonos avanzar con claridad hacia nuestros objetivos sin perder el rumbo.

Alcanzar metas es un proceso de desafíos, esfuerzo y logros.

Una técnica que incentiva

El *vision board* o mapa del deseo es una herramienta poderosa que ayuda a mantenernos enfocados de manera natural en aquello que hemos visualizado y plasmado. El momento para crearlo depende de cada persona; algunos lo realizan cada dos o tres años, dependiendo de si el mapa aún refleja sus metas y deseos actuales.

¿Cómo realizarlo?
Primero, define tus objetivos; asegúrate de que sean específicos y medibles. Luego, reúne imágenes, recortes de revistas, objetos, frases, colores y todo lo que te motive, creando un collage visual que represente tus metas. Colócalo en un lugar que te inspire y te recuerde constantemente lo que deseas alcanzar.

Cinco áreas fundamentales de la vida

- Esencia y espiritualidad
- Estilo de vida y recursos
- Cuerpo y bienestar
- Desarrollo y creatividad
- Relaciones y vínculos

EL EXPERTO *responde*

GIANNI CHÁVEZ
DESARROLLADOR DE POTENCIALES Y *COACH* DE DESARROLLO HUMANO

El poder de avanzar

"'Pequeñas metas logran grandes resultados' es algo en lo que creo firmemente. Las intenciones no son el problema; al contrario, estoy convencido de que todo comienza con una intención. Sin embargo, el desafío radica en nuestra tendencia a establecer grandes metas que demandan demasiado esfuerzo y compromiso desde el inicio.

Si somos capaces de refinar nuestra perspectiva hacia los objetivos, el proceso se vuelve mucho más sencillo. Muchas veces nos enfocamos tanto en la meta final que olvidamos los peldaños necesarios para alcanzarla. Por ejemplo, si alguien quiere comprar un auto, al principio la motivación lo llevará a visitar concesionarios, pedir presupuestos e incluso a obtener un crédito. Pero, unos meses después, podría darse cuenta de que las cuotas han afectado su calidad de vida.

Mi propuesta desde el diseño de vida es diferente: empezar con metas a corto plazo que alimenten los objetivos a largo plazo. En este caso, en lugar de centrarse inmediatamente en adquirir el auto, es mejor trabajar primero en incrementar la capacidad de ahorro. Este enfoque permite planificar mejor, mantener el orden y prepararse para el siguiente paso sin sacrificar el bienestar.

Por eso siempre insisto: pequeñas metas logran grandes resultados. Paso a paso se abren nuevas posibilidades y el camino hacia nuestros sueños se vuelve más claro y sostenible".

Una solución conveniente y segura para el cliente

Kachin ha emergido como una alternativa ideal para quienes necesitan realizar envíos y recepción de remesas, destacándose por su enfoque en ofrecer precios competitivos y simplificar los procesos de transacción. Además, este servicio va más allá al permitir el pago de una amplia variedad de servicios, como electricidad, agua, internet, planes celulares y más, todo en un solo lugar.

Acceso simplificado para los clientes de Tía

Gracias a su alianza estratégica con Almacenes Tía, Kachin pone sus servicios al alcance de los clientes en todas las cajas de las tiendas a nivel nacional, durante todo el horario de atención. También cuenta con quioscos específicos en algunas sucursales, lo que amplía las opciones de acceso. Este modelo se inspira en países donde las transacciones financieras son parte de la experiencia de compra en supermercados, buscando ser el canal más conveniente para el cliente en términos de ubicación, horario y seguridad.

Un proceso rápido y eficiente

El sistema está diseñado pensando en la comodidad del cliente. Antes de llegar a la caja, el usuario puede escanear un código QR disponible en todas las cajas de Tía, lo que lo redirige a un chatbot de WhatsApp. Allí, se ingresa la información necesaria para procesar la remesa y se genera un código de barras que el cajero utiliza para finalizar la transacción en menos de dos minutos. Este enfoque asegura rapidez y practicidad tanto para los clientes como para los empleados.

Con un lanzamiento oficial planificado para diciembre de 2024, Kachin se perfila como una solución que no solo satisface, sino que excede las expectativas de conveniencia y servicio, adaptándose a las necesidades del cliente moderno.

PR

Tus centavos valen puntos

Canjea el vuelto de tus compras por **Puntos Más**

¡Regístrate a Club MÁS y vive una Navidad llena de beneficios!

- Paga tus facturas con tus puntos más
- Acumula puntos en tus compras
- Ofertas y canjes exclusivas
- Accede a crédito directo CREDITIA

Sigue estos pasos para acumular tus puntos:

COMPRA

Compra en cualquiera de nuestras sucursales.

ABONA

Abona el valor de tu vuelto al pagar en caja.

RECIBE

Recibe 1 punto MÁS por cada centavo abonado **1 centavo es igual a 1 punto Más.**

UTILIZA

Utiliza tus puntos para pagar tus compras.

*Términos y condiciones de promoción en: https://corporativo.tia.com.ec/terminos-y-condiciones-de-promociones

Promoción válida del 1 de noviembre al 31 de diciembre de 2024. Aplican restricciones.

HOLA SOY Massimo

RECIBE **DOBLE PUNTOS más**

A PARTIR DE LA COMPRA DE 3 CANASTAS.

Válido del 8 de noviembre al 31 de diciembre de 2024. Aplica en compras de 3 canasta del mismo modelo.

Almacenes Tía recibió el distintivo Empresa Socialmente Responsable (ESR)

Almacenes Tía recibió el distintivo de Empresa Socialmente Responsable (ESR) por parte de Ceres, ocupando el tercer lugar en la categoría supermercados. Este reconocimiento refleja su compromiso con la sostenibilidad, la ética empresarial y el impacto positivo en las comunidades. Con iniciativas sociales, ambientales y económicas, Tía reafirma su liderazgo en el sector *retail* y su misión de generar valor compartido.

Como parte de este logro, Tía sigue fortaleciendo sus programas de responsabilidad social, como "Desperdicio Cero", que contribuye a optimizar recursos, y las donaciones en favor de sectores vulnerables. Este distintivo ESR refleja la esencia de la compañía como un actor clave en el desarrollo sostenible del país, consolidando su posición como un aliado de las comunidades y un ejemplo de responsabilidad empresarial en el mercado ecuatoriano.

ChocolaTía

Llevando Alegría y Magia esta Navidad

En 2024, ChocolaTía transformó la Navidad de más de

63,000

niños y niñas en todo el país. A través de esta iniciativa, llevamos momentos de alegría, esparcimiento y el verdadero espíritu navideño a las comunidades más vulnerables.

Nuestro alcance en cifras

+63,000 beneficiarios
Niños y niñas de todo el país celebraron con nosotros.

+1,000 voluntarios
Héroes que hicieron posible esta actividad.

+200 instituciones educativa
Impactadas con momentos inolvidables.

Nuestras **tiendas apadrinaron** a una institución educativa para compartir una jornada navideña inolvidable. Los niños disfrutaron de refrigerios, juegos, espectáculos artísticos y, por supuesto, un delicioso chocolate.

En Tía, creemos en el poder de compartir y en la magia que vive en el corazón de los niños. Juntos, hacemos de la Navidad un momento inolvidable.

Tía es reconocido por su contribución al progreso económico y producto

La Prefectura del Guayas otorgó un reconocimiento a Almacenes Tía por su destacada contribución al progreso económico y productivo de la provincia y el país. Este logro subraya su compromiso con el desarrollo sostenible, la generación de empleo y el respaldo a proveedores locales. Almacenes Tía reafirma su propósito de promover el crecimiento económico y social en las comunidades donde opera, consolidando su impacto positivo en la región.

Con más de seis décadas de trayectoria en Ecuador, Almacenes Tía fortalece su misión de ofrecer productos accesibles mientras apoya a productores locales y fomenta un desarrollo inclusivo. Este reconocimiento refleja su compromiso con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) y su visión de integrar la responsabilidad social en todas sus operaciones, creando valor compartido para las comunidades y el país.

Venimos a presentarte

LA Navidad más linda

JUGUETINA:
Regalo alegría y diversión sin fin.

E-DUARDÍN:
Llevo la Navidad a tu casa con un solo clic.

CANASTOTO:
Traigo canastas navideñas para todos.

MASSIMO:
Más beneficios y sorpresas navideñas.

ESTRELLITA:
Ilumino tu hogar con estilo.

DELICHÓN:
Pongo sabor en tu mesa.

CREDITONIA:
Hago durar tu presupuesto navideño.

GERENDUENDE:
Elijo grandes opciones para todos.

CALIDAD, VARIEDAD Y ECONOMÍA

Tía

PR

LA Navidad más rica

LECHE CHOCOLATADA 200 ML
+
PAN DE PASCUA 60 G

A TAN SOLO

$1

¡DISFRÚTALO EN CUALQUIER MOMENTO!

*Oferta válida del 29 de noviembre al 12 diciembre del 2024 o hasta agotar stock. Aplican restricciones.

CALIDAD, VARIEDAD Y ECONOMÍA

Tía