

Edición Costa - Agosto 2024 - 262.000 ejemplares

MEJORA **TU** VIDA

Agroturismo:

NATURALEZA
AL 100 %

PLAYAS
MÁGICAS
DE LA COSTA



Tips de

MARIDAJE
PERFECTO

**Diversión
EN FAMILIA**

CALIDAD, VARIEDAD Y ECONOMÍA





Alpina
Kiosko

ESTE ES EL
**MUNDO
ZZA
RELLA**



REGENERIS

**CREADO PARA
DIGESTIONAR**

Con millones de
PROBIÓTICOS

CONTENIDO

4 PLAYAS MÁGICAS DEL PERFIL COSTERO ECUATORIANO

AGROTURISMO EN GUAYAS



10 VAMOS A LA PLAYA CON LOS NIÑOS

Disfrutar de un fin de semana en la playa es una de las actividades más divertidas. Y para que nada te falte, es importante la planificación.

EL DELICIOSO SABOR COSTEÑO 14



Mariscos, reyes de los platos típicos **16**

Turismo sostenible: respeto por el entorno natural **18**

Tocino, un alimento que ha destacado en el tiempo **22**

EL MARIDAJE PERFECTO SÍ EXISTE **24**



Picadores y ralladores, soluciones para las amas de casa **28**

El dengue: un enemigo que está en todos lados **30**

Baño: funcional y renovado **32**



Día Mundial del Peatón: señales de tránsito que debemos respetar **34**

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](mailto:mejoratuvida@tia.com.ec)

CONTENIDO GENERADO POR:



Tel. 500-8888
Ext. 1621, Guayaquil

Clasificación de contenidos:

- Publicidad
- Opinión
- Informativo
- Propaganda

Playas mágicas del perfil costero ecuatoriano

La Costa ecuatoriana es un destino que combina maravillosamente la riqueza natural con la diversidad cultural, ofreciendo una experiencia única y encantadora para cada visitante. Este tramo costero del país se extiende a lo largo del océano Pacífico y está salpicado de playas de ensueño, pueblos pintorescos, reservas naturales y sitios históricos que invitan a la exploración y al disfrute.

Desde playas mundialmente conocidas por sus olas perfectas para el surf hasta tranquilas bahías escondidas que ofrecen un refugio sereno, la Costa ecuatoriana tiene algo para todos los gustos. A continuación, te presentamos una guía detallada de algunos de los lugares más mágicos y emblemáticos para visitar, cada uno con su propio encanto y atracciones únicas.

Los Frailes

Considerada una de las playas más hermosas de Ecuador, Los Frailes se encuentra dentro del Parque Nacional Machalilla, en la provincia de Manabí. La playa es conocida por su arena blanca, aguas turquesas y paisajes vírgenes. Es un lugar perfecto para relajarse, hacer esnórquel y disfrutar de la tranquilidad. El acceso a Los Frailes implica una caminata escénica o un corto viaje en taxi desde la entrada del parque, lo que ayuda a mantener la playa libre de multitudes.



Isla de la Plata

Es parte del Parque Nacional Machalilla. Este pequeño paraíso es hogar de una rica biodiversidad, incluyendo piqueros de patas azules, fragatas y tortugas marinas. Los tours a la isla salen desde Puerto López y ofrecen la oportunidad de hacer esnórquel y senderismo, y explorar la fauna y flora únicas del lugar. La temporada de avistamiento de ballenas jorobadas, de junio a septiembre, es otro atractivo importante.

Ayampe

Es un pequeño pueblo costero en la provincia de Manabí, conocido por su atmósfera tranquila y su impresionante entorno natural. La playa de Ayampe es perfecta para el surf, gracias a sus olas consistentes. El pueblo también es un destino popular para el yoga y la meditación, con varios retiros y centros de bienestar. Además, Ayampe está rodeado de montañas y selvas, que lo convierten en un excelente lugar para el senderismo y la observación de aves.



Canoa

Ubicada en la provincia de Manabí, es una extensa playa de arena blanca que se extiende por varios kilómetros. Es un destino perfecto para actividades como el parapente, el surf y las caminatas al atardecer. El ambiente relajado y amistoso de Canoa atrae tanto a turistas nacionales como internacionales. El malecón de Canoa está lleno de restaurantes que ofrecen mariscos frescos y una variedad de platos ecuatorianos.



San Lorenzo

Situado en la provincia de Manabí, es una playa que destaca por sus imponentes acantilados y su arena dorada. San Lorenzo es un destino ideal para quienes buscan un entorno natural impresionante y tranquilo. La playa es perfecta para nadar y hacer caminatas por los acantilados, donde se pueden encontrar miradores con vistas espectaculares del océano Pacífico. Además, la cercana Reserva Marina de Galera San Francisco ofrece oportunidades para el avistamiento de ballenas y delfines, así como la exploración de la rica biodiversidad marina de la zona.



Same

En la provincia de Esmeraldas, es una playa conocida por su arena blanca y fina, así como por sus aguas tranquilas y cristalinas. Este destino es perfecto para quienes buscan un lugar relajante y exclusivo, ya que es menos concurrida que otras playas de la región. Same cuenta con una infraestructura turística de calidad, incluyendo resorts y hoteles boutique, que ofrecen todas las comodidades necesarias para una estancia placentera. Además, la playa es ideal para actividades como el kayak, la natación y el esnórquel. El entorno natural y la tranquilidad de Same la convierten en un lugar perfecto para desconectarse y disfrutar de la naturaleza.



Agroturismo en Guayas

Aprender procesos como la siembra y cosecha de productos del agro tradicionales de Guayas es una opción turística para recorrer. Son diversos los destinos con una variedad de actividades por hacer y por descubrir para los visitantes. La gastronomía tradicional o típica es otra de las delicias para consumir. Aquí una pequeña guía de una parte de la oferta existente en la provincia de Guayas.

Recorridos por la naturaleza, por plantaciones, por cosechas y más son parte de las ofertas que tienen sitios en Guayas como fincas, ranchos, casas, haciendas, centros culturales, entre otros.

FOTOS CORTESÍA DE LA PREFECTURA DEL GUAYAS



NARANJAL

Hacienda Cacao y Mango

Aquí se puede disfrutar de recorridos guiados por la finca, donde se muestra el proceso del cultivo, la siembra, el injerto, el manejo de las plantas, la cosecha, la fermentación, el secado y el tostado del cacao, además de la gastronomía típica.

En el taller de chocolate, por ejemplo, se aprende y se practica el proceso de transformación de cacao a chocolate tradicional, con el tostado, pelado y molido de manera artesanal. Y para concluir, se prepara el chocolate caliente. Además, se ofertan barras como *souvenirs*.

Hay platos típicos que pueden ser preparados con pescados de la piscina o con gallinas criadas en la finca.



Horario de atención:
de lunes a domingo, de 09:00 a 17:00.



PEDRO CARBO



Casa Grande Resort

Se puede disfrutar de la piscina, del billar, *ping-pong*, de un paseo a caballo o de actividades al aire libre, además de la exquisita gastronomía.

Es el sitio ideal que combina relajación y diversión.



Horario: Todos los días, bajo reserva
(contacto: 0967-138-225)

**Descubre si eres uno de los
favorecidos en:**

**EL
RINCÓN
GANADOR
DE**

The logo for 'Tia' is a red, slanted rectangle with the word 'Tia' written in a white, stylized, cursive font with a red outline.

ESCANEA ESTE CÓDIGO QR.

BUCA Y



Parque Agroturístico Pachakay

Actividades en caballos, botes, bicicleta, juegos, gastronomía, hospedaje, *camping*, lagos, talleres en la granja y mucho más se ofrece en este sitio agroturístico.

Se puede disfrutar de paseos a caballo, mientras se observan las hermosas áreas verdes que rodean la zona. También hay la opción de paseos en bicicleta para recorrer la naturaleza y de paseos en bote por un sereno lago.

Para la diversión de grandes y chicos está el *ping-pong*, fútbolín, además de una pared de escalada. Nadar en la piscina es otra opción.

Las familias o visitantes pueden hospedarse en las habitaciones confortables y elegantes, o vivir la aventura del *camping*. También se pueden celebrar eventos y festividades. Hay, además, talleres interactivos para aprender a hacer pan, queso, ordeñar vacas y conocer el proceso del trapiche en talleres prácticos.



Horarios de atención: sábados y domingos, de 10:00 a 17:00. Y de lunes a viernes, bajo reserva (contacto: 0969-994-315), de 10:00 a 17:00.

NOBOL

Centro Cultural Garza Roja

Disfrutar de sus piscinas y toboganes, pasear por el río, explorar sus museos y participar en diversas actividades deportivas y culturales en sus canchas múltiples y espacios son las propuestas del Centro Cultural Garza Roja. Aquí, los fines de semana hay shows o actividades que complementan la diversión o el entretenimiento, además de la posibilidad de recorrer sus instalaciones y de compartir con la familia o amigos una variedad de platos gastronómicos.



Horario de atención: de 09:00 a 17:00.

EL TRIUNFO

Rancho Alemán Colliguay



Es un sitio ideal para descubrir el mundo de las aves, ya que se puede realizar aviturismo en el bosque y maravillarse con la diversidad de especies que habitan la región. Hay otras actividades insertadas dentro de la naturaleza, como senderismo, alimentación.

Es posible disfrutar de la noche en las habitaciones rústicas para hospedaje, así se vive una experiencia única en un entorno natural. Los servicios de alimentación son personalizados, adaptados a los gustos y necesidades de los visitantes.

Horario de atención: de lunes a viernes, de 10:00 a 18:00. O todos los días, bajo reservación previa (contacto: +56977-784-387)

MILAGRO

Rancho Vasija de Barro

Explorar esta finca llena de flora y fauna es una de las alternativas agroturísticas del Guayas. Aquí se podrá conectar con la naturaleza en todo momento. También se puede realizar una vasija de barro y relajarse con aromaterapia o, simplemente, se puede pasear por las instalaciones o bañarse en la piscina.

Se atiende, viernes y sábados. Los domingos, bajo reserva (contacto: 0986-708-007).



YAGUACHI

Finca Don Colón

Explorar la propuesta turística ligada a la agricultura, comida ancestral y cultura rural es posible en esta localidad. Aquí hay actividades como el recorrido por los senderos, donde se explica al turista el origen de los alimentos mientras aprende a injertar plantas y abonar la tierra. También, *cooking class* para quienes desean aprender a preparar la tonga, a elaborar el chocolate artesanal tradicional o degustar de la gastronomía local como las tortillas de choclo y los dedos de verde con guacamole.



Horario de atención:
de miércoles a domingo, de 11:00 a 18:00.

EL EMPALME

Hostería Padre Las Casas

Al llegar a esta hostería, en la av. Manabí, en San Miguel de Adentro, el público conocerá su historia y sus inicios. Luego hay un recorrido por el campo, donde se podrá conocer cómo se siembra y se cosecha el tabaco de alta calidad. Seguido de esto, se verá todo el proceso. Una vez terminado el recorrido, se regresa al *Cigar Lounge*, para disfrutar del producto. Hay paquetes de *tour*, que ofrecen recorrido guiado por las plantaciones de tabaco con una noche de hospedaje en habitación matrimonial, cata de puros, desayuno, almuerzo y merienda, además del acceso al bar, a *cigar lounge*, karaoke, sala de juegos y gimnasio.

Horario de atención: de lunes a domingo.
El restaurante para el público en general, atiende de miércoles a domingo. Para los huéspedes, de lunes a domingo.



CORTESÍA HOSTERÍA PADRE LAS CASAS

Club más

EL AMIGO QUE SIEMPRE SUMA

SÉ PARTE DEL CLUB ESCANEANDO ESTE CÓDIGO

O INGRESA A
WWW.CLUBMAS.COM.EC

Y TE DA UNA MANO CON BENEFICIOS ÚNICOS:



Paga tus facturas con tus puntos más



Acumula puntos en tus compras



Ofertas y canjes exclusivas



Accede a crédito directo CREDI más

Vamos a la playa con los niños

Disfrutar de un fin de semana en la playa es una de las actividades más divertidas. Y para que nada te falte, es importante la planificación.



Descansar, recargar energías y bañarse en el mar son tres de las acciones más frecuentes que se pueden hacer cuando vamos un fin de semana a la playa.

Las jornadas, paseos o actividades a realizar van a depender en buena medida de la edad de los viajeros. No obstante, la planificación será la clave para tener un mejor viaje y llevar los implementos e indumentarias necesarias para un fin de semana en la playa.

En el caso de menores de 1 año son necesarias varias paradas o conjuntos de ropa, puesto que se vuelve necesario el cambio más frecuente de estas piezas, así como el de los pañales. Es vital el bloqueador solar, al igual que la comida que debe consumir el infante, además de agua, frutas y otros. El pediatra del bebé será la persona más idónea para recomendar qué se le debe llevar al bebé, cómo debe ser su visita a la playa, qué hacer y qué no, entre otros detalles.

En el caso de los niños de 1 año en adelante, hay que llevar “pañales en caso de que use, bloqueador solar, traje de baño, mudas de ropa, toalla, medicina, agua, suero oral en caso de deshidratación, frutas, leche, fundas y repelente”, expone Jefferson Cedeño, médico del Instituto Ecuatoriano de Enfermedades Digestivas (IECED).

Una de las acciones previas que nos ayudan a guardar lo esencial para un viaje de fin de semana es hacer una lista por categorías.

Así, puedes armar tu propia lista, según las edades y necesidades de los integrantes de la familia. Aquí te dejamos unos ejemplos:



UN RESPIRO PARA TU ECONOMÍA



Beneficios

- ***Sin costo de emisión o mantenimiento***
- ***Difiere de 3 hasta 18 meses***
- ***Difiere tus compras desde \$20***
- ***Compra corriente sin intereses***
- ***Cobertura de vida desgravamen***
- ***Aprovecha nuestros descuentos y promociones exclusivas***

Ropa y accesorios:

- Trajes de baño. Lo ideal es llevar dos trajes por integrante.
- La ropa debe ser ligera y cómoda. También, hay zonas en las que, por el clima, hay más viento o se siente un poco de frío en estas fechas. Por esto último es necesario llevar chompas, suéteres o abrigos.
- Protección solar.
- No pueden faltar los sombreros o las gorras para protegerse del sol y de los rayos ultravioletas.
- Gafas de sol.
- Sandalias, zapatillas o zapatos para la playa.
- Protector solar labial.
- Toallas grandes y pequeñas.
- Mantas o toallas adicionales para sentarse.

Hidratación y alimentación:



- Agua para consumo humano.
- Snacks saludables, que incluyan frutas, galletas, proteínas, entre otros.
- Hielera para mantener las bebidas y alimentos frescos.

Seguridad:

- Botiquín de primeros auxilios.
- Medicinas que toman a diario los miembros de la familia.
- Flotadores o chalecos salvavidas para los más pequeños. Y de ser posible, brazaletes de identificación para los niños.

Entretenimiento y juguetes:

- Juguetes de playa, como cubos, palas y pelotas, para los más pequeños.
- Juegos de mesa o cartas.
- Libros, periódicos o revistas.



Otros artículos útiles:

- Bolsos o fundas para la ropa mojada.
- Cámara o celular en buen estado para hacer fotos.
- Cargadores portátiles.



CALIDAD Y AHORRO
la combinación perfecta

MÁS AHORRO



¿Ya probaste nuestros productos Más Ahorro?



BENEFICIOS Y SERVICIOS A LA COMUNIDAD



HORA SILENCIOSA

TODOS LOS DÍAS
DE 16:00 - 17:00
INICIATIVA DE INCLUSIÓN TEA
(trastorno del espectro autista)



DESCUENTOS ESPECIALES

10%

PARA JUBILADOS Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD.



ACEPTAMOS TODOS LOS MEDIOS DE PAGOS



PAGA TUS COMPRAS CON TUS PUNTOS MÁS



GANAR PREMIOS MENSUALES



FUNDAS PLÁSTICAS
PARA TUS COMPRAS SIN COSTO



CANCELA TUS PLANILLAS DE SERVICIOS BÁSICOS



PEDIDOS A DOMICILIO AL 0986034444



WIFI GRATIS

El delicioso sabor costeño

Encebollado: Sin duda es el plato rey en la costa ecuatoriana, especialmente en Guayaquil. Es un caldo de pescado albacora con yuca, cebolla, tomate, cilantro y especias. Se consume en diferentes horarios, aunque muchos lo prefieren en la mañana después de una noche de fiesta para recuperar energías. En 2023, fue la segunda mejor sopa de pescado del mundo, según el ranking de Taste Atlas. Además, en 2024 está considerada la cuarta mejor sopa sudamericana.



Ceviche: Es un plato muy diverso elaborado con pescado o mariscos crudos marinados en jugo de limón, cebolla, tomate y cilantro. Puede ser solo de pescado, camarón, concha, cangrejo o todos juntos para crear el ceviche marinerero. Es un clásico en las zonas costeras y se lo acompaña con chifles o patacones, arroz blanco y aguacate.



Por su cercanía al mar, los mariscos son la base de los platos típicos de la Costa ecuatoriana, además del plátano verde y el maní. La mezcla de estos ingredientes crea exquisitas combinaciones que son el deleite de nacionales y extranjeros. Te presentamos algunos de los platillos más populares. ¡Buen provecho!

Arroz con menestra: Esta delicia está formada por arroz blanco acompañado con menestra de lentejas o frejoles y carne asada, chuleta, pollo o pescado. Se suele acompañar con ensalada fresca (cebolla, tomate, lechuga) y patacones. Su mayor consumo por lo regular es al anochecer.



Bolón de verde: Sin duda es uno de los desayunos más populares de la Costa. Su base es el plátano verde frito majado con queso o chicharrón, o ambos. El café pasado es la bebida preferida para acompañarlo, aunque algunos prefieren jugo de naranja.



Cangrejada: Es uno de los manjares predilectos de los guayaquileños. Según la historiadora Jenny Estrada, en 1950 comer cangrejo se convirtió en una costumbre popular que reunía a toda la familia. Los cangrejos criollos son cocidos en agua con muchas especias, lo cual le da su sabor característico. Sus acompañantes ideales son ensalada criolla, cocolón o arroz blanco, maduro hervido.



I

Corviche: Este bocadillo está hecho con una masa de plátano verde con maní rellena de pescado, aunque también se usan camarones, cangrejos u otros mariscos. Se fríe en aceite caliente, lo que le da una crocancia por fuera. Se lo acompaña de ají o mayonesa.



Bollo de pescado: Es un tamal elaborado con masa de plátano verde previamente cocida con maní, la cual se rellena de pescado. Se suele cocinar al vapor envuelto en hojas de plátano verde. Es muy popular consumirlo en las playas del Ecuador, al pie del mar, donde los vendedores lo comercializan. El ají y el arroz blanco son infaltables para acompañar el bollo de pescado.

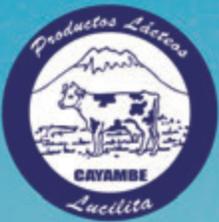


Seco de chivo: Es un guiso muy popular a base de cebolla, tomate, pimienta y cilantro con carne de chivo. Se sirve con arroz blanco y maduro frito.



Caldo de bola: Es un caldo que lleva yuca y verduras, donde las protagonistas son bolas de masa de plátano verde rellenas de carne de res. El maní es infaltable en esta preparación, que se acompaña de arroz blanco.

P



*La alimentación es más sana
consumiendo nuestros productos*

Lácteos Lucilita



Calidad en la que si puedes confiar

Mariscos, reyes de los platos típicos

Son infaltables en las recetas emblemáticas de la Costa, donde están presentes en ceviches, arroces, cazuelas y más preparaciones que han pasado de generación en generación.

Aunque hay platos que se repiten en toda la región de la Costa, podríamos decir que el encocado es uno de los más representativos de la provincia de Esmeraldas, mientras que de Manabí uno de los platillos insignias sería un viche o su tradicional ceviche Jipijapa. En Guayas podríamos mencionar la cazuela y el consumo de cangrejo. Así lo explica Jimmy Pomboza, chef ejecutivo del Hotel Sheraton Guayaquil.

El experto gastronómico menciona que en la Costa hay dos técnicas muy marcadas a la hora de cocinar los alimentos: la cocción a base de limón u otros cítricos, lo que se conoce como encurtir; y cocciones largas como guisos, cuyo resultado son los secos de pollo, chanco, carne, chivo y pato.

“Considero que a lo largo de la Costa ecuatoriana hay productos y recetas emblemáticas, como un ceviche, encebollado y cazuela”, responde el chef al preguntarle sobre cuáles son los platos típicos más populares de esta región del país.

La receta del invitado

Ceviche de camarón

5 porciones

Ingredientes:

- 2 libras de camarón pelado
- 1 cebolla colorada
- 1 tomate grande
- 1 pimienta verde
- Cilantro fresco
- Jugo de 4 limones
- Sal
- Pimienta
- Comino

Preparación:

Cocinar el camarón en agua con sal, comino y zumo de un limón (esto puede durar de tres a cinco minutos). Una vez listo, enfriar el camarón y reservar el agua de la cocción de los camarones.

Picar el tomate, la cebolla y el pimienta en cuadros pequeños, incorporar el jugo del resto del limón y el cilantro. Una vez listo, agregar los camarones y el agua de la cocción de los camarones. Rectificar el sabor con sal y pimienta.

Servir con chifles o patacones crocantes.



JIMMY POMBOZA

CHEF EJECUTIVO HOTEL SHERATON GUAYAQUIL

Tips para cocinar camarones

“Si deseas potenciar el sabor del ceviche tienes que hacer lo siguiente: al pelar los camarones hay que reservar las cáscaras y luego se las pone a hervir en poca agua. Luego se deja enfriar y se incorpora al ceviche.

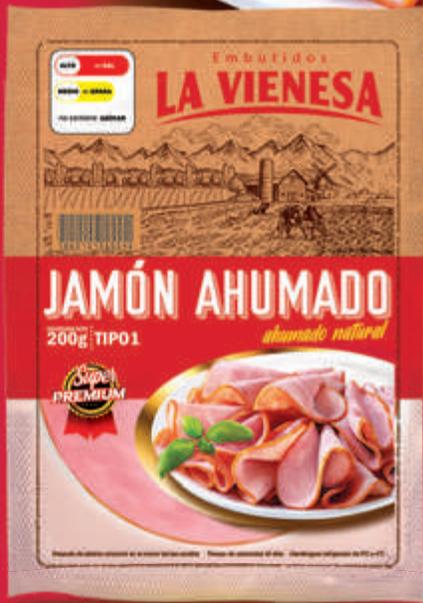
Al momento de pelar el camarón, solo es necesario retirar la vena de la parte de arriba de este.

Para saber si el camarón es fresco hay que fijarse en tres puntos importantes: su olor, que no debe ser fuerte; su color, no debe ser rojizo; y su textura debe ser firme (no arenosa)“.

P

Embutidos

LA VIENESA



JAMÓN AHUMADO

[f embutidoslavienesa](#) [@ embutidoslavienesa](#)

Encuétralo en tu  más cercano

Turismo sostenible: respeto por el entorno natural

Es un modelo respetuoso con el planeta que persigue realizar actividades que generen un impacto mínimo sobre el medioambiente.



Este tipo de turismo no solo preserva la belleza natural de los lugares que visitamos, sino que también apoya la economía local a través del empleo en actividades como el ecoturismo y el turismo comunitario. Además, promueve la conciencia ambiental entre los turistas, alentándolos a adoptar comportamientos responsables durante sus viajes.

La manera más sencilla de reducir el impacto ambiental, según Lady Soto Navarrete, docente en la Espol en las materias Conservación y Manejo Ambiental en Turismo y Desarrollo Sostenible en Turismo, es optar por comprar a pequeños comercios, emprendedores y artesanos, “priorizando aquellos productos que sean elaborados con materia prima que haya sido reciclada”. Pero, sobre todo, si queremos reducir el impacto ambiental, debemos siempre preguntarnos si realmente necesitamos aquello que vamos a comprar, enfatiza Lady.

Uno de sus principales objetivos es que el turista sea consciente y no deje una huella negativa durante su paso por los lugares que visita. Asimismo, el turismo sostenible basa sus esfuerzos en reducir su impacto sobre las localidades, ejecutando planes que permitan mantener en el tiempo el progreso y crecimiento de las regiones.

Según la experta, apoyar los comercios locales respetando el precio pautado sin pedir rebajas, posteando en redes sociales los productos que ofrecen estos puestos y, sobre todo, prefiriéndolos en lugar de las grandes cadenas, es otra forma de beneficiar esta actividad.

LA GENERACIÓN DE DIVISAS

para la población local reduce la huella de carbono al evitar la compra de productos importados y al dar valor a la producción local.

Hay destinos que tienen buenas iniciativas sobre el manejo de residuos, como Galápagos y Loja. En Galápagos, al ser un área protegida con un régimen especial, la separación de residuos es mandatoria tanto en establecimientos turísticos como en hogares. Loja es otro buen ejemplo de gestión adecuada de residuos. A esto hay que sumarle más esfuerzos en educar ambientalmente a la población y a los visitantes.



¿Qué hacer para acercar y comprender mejor a la gente y su cultura local?

- Evitar cadenas de alojamiento todo incluido, ya que al ofrecer todos los servicios dentro del hotel, no se fomenta la interacción del turista con la comunidad local.
- Investigar sobre el destino antes de llegar para tener una mejor comprensión de la cultura local.



Recorre en bicicleta ciudades del país

De la ciudad a la playa: desde Guayaquil se puede ir hasta la playa en bicicleta (aunque no todo el trayecto de la ciclovia está en buenas condiciones).

Otras opciones para apreciar la naturaleza en bicicleta son:

- Cerro Azul.
- Bosque Protector Prosperina de la Espol (requiere registro previo en la página de la Espol, menciona Lady).

Otros destinos: varios destinos turísticos en el país también promueven el uso de este transporte y son:

- Galápagos
- Baños de Agua Santa
- Cuenca
- Mindo
- Parque Nacional Cotopaxi
- Amazonía



Bosque Protector Prosperina de la Espol.



Baños de Agua Santa.

Claves del *turismo sostenible*

1

Optimizar los recursos medioambientales: sin un ecosistema saludable, no hay turismo. Por ello, es crucial cuidar el entorno natural.

2

Autenticidad de la cultura local: comprender un lugar implica conocer a su gente, sus valores tradicionales y su cultura en general.

3

Distribución de la riqueza: la economía es un factor fundamental dentro del turismo. La distribución equitativa de los beneficios económicos es esencial.



®

¡Descubre el poder de una limpieza profunda y duradera!



Tocino, un alimento que ha destacado en el tiempo

El 31 de agosto celebramos el Día Internacional del Tocino, una de las carnes procesadas más antiguas y apreciadas en todo el mundo. Este día es una oportunidad para rendir homenaje a un ingrediente que ha conquistado corazones y paladares en todos los rincones del planeta. El tocino, conocido por su sabor inigualable y su irresistible textura crujiente, se ha convertido en un elemento esencial en la cocina, capaz de transformar cualquier platillo en una verdadera obra maestra culinaria.

Miguel Ángel Vera, chef guayaquileño, dice que el tocino tiene una historia rica y variada que se remonta a la antigüedad, donde diferentes culturas ya utilizaban técnicas de salado y ahumado para preservar la carne de cerdo. “A lo largo de los siglos, el tocino ha evolucionado y se ha integrado en una multitud de tradiciones gastronómicas, destacándose por su versatilidad. Desde los desayunos clásicos hasta las recetas *gourmet*, el tocino ha demostrado ser un ingrediente indispensable para chefs y amantes de la comida por igual”, explica.

Para celebrar este día, el chef ha preparado dos recetas que destacan las cualidades únicas del tocino.

El tocino
ha sido parte de la
dieta humana durante
siglos, con sus orígenes
remontándose a las
técnicas de preservación
de la carne mediante el
salado y el ahumado.



Pasta carbonara con tocino

Ingredientes:

- 400 g de espaguetis
- 200 g de tocino
- 4 yemas de huevo
- 100 g de queso parmesano rallado
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva

Preparación:

- 1. Cocinar la pasta:** En una olla grande, hierva agua con sal y cocina los espaguetis según las instrucciones del paquete hasta que estén al dente. Escurre y reserva.
- 2. Preparar el tocino:** Corta el tocino en tiras pequeñas. En una sartén grande, calienta un poco de aceite de oliva y fríe el tocino hasta que esté crujiente. Retira el exceso de grasa y añade los dientes de ajo picados. Cocina por un par de minutos y retira del fuego.
- 3. Mezclar la salsa:** En un bol, bate las yemas de huevo junto con el queso parmesano rallado. Añade sal y pimienta al gusto.
- 4. Combinar:** Agrega la pasta cocida a la sartén con el tocino y mezcla bien. Luego, fuera del fuego, añade la mezcla de huevo y queso, removiendo rápidamente para que la salsa se adhiera a la pasta sin que el huevo se cuaje.
- 5. Servir:** Sirve inmediatamente, decorando con un poco más de queso parmesano rallado y pimienta fresca.

Ensalada de espinacas con tocino y vinagreta de mostaza

Ingredientes:

- 200 g de espinacas frescas
- 150 g de tocino
- 1 cebolla roja
- 100 g de champiñones
- 50 g de nueces
- 100 g de queso de cabra desmenuzado

Para la vinagreta:

- 3 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



Preparación:

1. Preparar el tocino: Corta el tocino en trozos pequeños y fríelo en una sartén hasta que esté crujiente. Retira y coloca sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

2. Preparar los vegetales: Corta la cebolla roja en rodajas finas y los champiñones en láminas. En la misma sartén donde cocinaste el tocino, saltea los champiñones hasta que estén dorados.

3. Ensamblar la ensalada: En un bol grande, mezcla las espinacas, la cebolla roja, los champiñones salteados, las nueces y el queso de cabra desmenuzado. Añade el tocino crujiente.

4. Hacer la vinagreta: En un frasco con tapa, combina la mostaza, el vinagre de manzana, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Agita bien hasta que esté todo integrado.

5. Servir: Vierte la vinagreta sobre la ensalada justo antes de servir y mezcla bien.

Estas recetas destacan el delicioso sabor del tocino, perfecto para cualquier celebración.

¡Buen provecho!



ALIMENTOS DE VERDAD
SABOR DE VERDAD

P

MÁS SABOR PARA ESTAR BIEN





El maridaje perfecto sí existe

Se la acompaña con una infinidad de comidas y también sirve como ingrediente de varias recetas. Así, es la compañera ideal en actos o actividades sociales y también es el *tip* perfecto para realzar el sabor de tus platos, como la canchaleada, el seco de pollo, una variedad de arroces con mariscos y más. Se trata de la cerveza, que tiene una fecha de celebración internacional.

Cada primer viernes de agosto se festeja el Día Internacional de la Cerveza, una fecha para recordar una de las bebidas fermentadas más antiguas de la humanidad. Así, es la ocasión ideal para reunirse con amigos o familiares y conocer más de su origen y curiosidades, mientras se disfruta de la variedad de tipos y estilos de cervezas existentes.

La tradición de celebrar el Día Internacional de la Cerveza tiene su origen en un bar de Santa Cruz, en California, Estados Unidos, en 2007, cuando cuatro amigos que estaban reunidos en el bar que frecuentaban sugirieron al 6 de agosto para celebrar la cerveza. Ya después, en el 2012, se estableció que el día internacional sea cada primer viernes de agosto, para que más personas puedan festejar esta fecha.

Lager, pale ale, rubia, porter, pils, negra son algunos de los más de 100 estilos de cervezas que existen en el mundo.

La cerveza es también una bebida para saborear y disfrutar con diferentes propuestas gastronómicas. ¡Que su día internacional sea una excusa para probar nuevas sensaciones!





El maridaje ideal

La combinación entre cerveza y comida debe ser tal que ninguno de los dos sabores prime sobre el otro. Lo ideal es encontrar el contraste perfecto, donde la cerveza sea la compañera estupegunda del plato.

Las combinaciones son infinitas. Todo dependerá también de los sabores y gustos a los que tu paladar está acostumbrado, así como el optar por arriesgarte y probar nuevos sabores, texturas y sensaciones.

Por ejemplo, una torta de chocolate es indicada con una cerveza artesanal oscura. Un codillo de cerdo o unos chicharrones quedan muy bien con una *doppelbock*, que es una *lager* alemana fuerte y maltosa.

Carnes a la brasa, carnes blancas, mariscos, pastas, ensaladas, comidas agridulces, orientales, postres de dulce y de sal, cítricos, entre otros, son perfectos para maridar con cerveza.

Momentos y sabores especiales

A nivel mundial, hay cervezas cuyos sabores son muy parecidos a los de un *brandy*, un champán, un amaretto... Pero esto se desconoce porque muchas veces hemos estado acostumbrados a probar o a consumir un solo prototipo de cerveza. Por ello, es necesario probar nuevos sabores para ampliar la gama de posibilidades de combinaciones y experiencias sensoriales.

En el mundo de la cerveza hay también tipos y estilos. Cuando se habla de tipos es como si dijéramos en la cultura del vino: vino blanco, vino tinto, vino rosado. En cambio, cuando se habla de estilos es el símil o lo similar a las cepas de vino: *cabernet sauvignon*, *malbec*, *noir*, explica Mario Alomía, gerente general de Latitud Cero del área de Bar y Restaurantes.

"Para determinar un estilo, va a depender de las materias primas que utilizamos, de los tiempos de elaboración, y cada proceso va variando. Dentro de todo ese conjunto -materias primas, tiempos de elaboración, procesos- van cambiando los estilos, pudiendo tener diferentes colores, aromas, sabores, incluso diferente grado alcohólico. Va a depender de todas estas características para determinar un estilo y un tipo de cerveza", expone Alomía, de Latitud Cero, un nombre referente de la cultura y cervecería artesanal del país.

La cerveza no tiene que ser vista solo como una opción de consumo masivo, sino que son momentos en los cuales se puede maridar con diferentes platos en distintos escenarios, estaciones y horarios. Así, las cervezas, como las artesanales, son indicadas para maridar a la hora de almuerzo, a la media tarde, en la noche, en la cena... También son adecuadas para brindar en un bautizo, en un matrimonio, en un acto corporativo, en un evento social u otros, agrega Alomía.

La primera cervecería de Sudamérica estuvo en Ecuador

Cuenta la historia que en el año 1566 Ecuador era ya un país cervecero. Para esa fecha se puso la primera cervecería de Sudamérica en la ciudad de Quito. Se dice, de acuerdo a registros, que un científico belga de la orden franciscana, fray Jodoco Ricke, fue quien trajo este avance de la época. Desde entonces se puede considerar a esta nación como cervecera.

Actualmente, el mundo cervecero es amplio. Por ello, hay cervezas con un toque de dulzor, con sabores, aromas y más. Gracias a esto, las experiencias o maridajes se vuelven infinitos y perfectos, según el gusto de quien los pruebe.

Todo se puede maridar con cerveza

Hamburguesas, pizzas, alitas de pollo, parrilladas, asados, moros, cangrejos, papas rellenas, hornado; postres, como *cheesecakes*, brazos gitanos, entre otros, son parte de las combinaciones preferidas por muchos a la hora de maridar o combinar con una buena cerveza. También están los *snacks*, *dips*, diversas entradas y platos fuertes que puedes ofrecer a tus amigos o invitados.



P

La Chilenita
MÁS EXQUISITAS ...IMPOSIBLE!

Artesanal

¡CON SEPARADOR INDIVIDUAL!



Encuétralos aquí al mejor precio



CONOCE MÁS

Tips para probar nuevos sabores

- Si no ha estado acostumbrado a realizar combinaciones con cervezas, una opción es visitar lugares que ofrezcan una experiencia gastronómica que incluya el maridaje de cervezas. Hay varios en Ecuador.
- Al llegar al lugar o local, pida asesoría o consulte con el personal del establecimiento. Ellos lo podrán guiar de acuerdo a sus gustos, expectativas o experiencias.
- Una forma idónea es empezar con mezclas de sabores que son más conocidos por nuestro paladar, como una *pizza* o hamburguesa con cerveza.
- Es importante que le indique al asesor o a la persona que lo está atendiendo cuánto sabe o que no sabe nada de maridajes con cerveza para puedan darle más luces o detalles de qué podría combinar.
- Asimismo, no tenga miedo de preguntar por los estilos, tipos, grados de alcohol y sabores de cada cerveza. Actualmente, hay cervezas sin alcohol y una variedad de cervezas artesanales, que vale la pena probar.



- La cerveza no se toma siempre helada. Aunque en Ecuador la costumbre es beberla helada, la cerveza se puede tomar al ambiente, como ocurre en muchos países europeos, e incluso tibia. Esto porque la temperatura en la que se encuentra la cerveza va a incidir y afectar mucho a nuestras papilas gustativas. Por ejemplo, una cerveza tibia tiene un sabor más potente que una cerveza helada, ya que el frío suprime la percepción de las papilas gustativas, según expertos.

SIN CRIS-SAL NO SABE IGUAL

ENCUÉNTRANOS EN TODOS LOS
SUPERMERCADOS A NIVEL NACIONAL



Picadores y ralladores, soluciones para las amas de casa



El tiempo es lo más preciado que existe y Almacenes Tía lo sabe muy bien, por eso ofrece artículos que facilitan las actividades de las amas de casa para que puedan compartir más con sus seres queridos.

“El objetivo de nuestra marca Homeclub es brindar funcionalidad, comodidad y practicidad. En Tía nos preocupamos por nuestros clientes, al ofrecerles productos con calidad de acuerdo a su precio, siempre con algún valor agregado, pero lo más importante es el respaldo de la empresa”, explica Jorge Muñoz Chong, gerente de Compras Sector Hogar y Temporadas.

En esta ocasión presentamos dos picadores manuales: uno a presión y el otro con una cuerda. Al accionar estos mecanismos, los vegetales son cortados en pocos segundos y están listos para preparar una variedad de recetas como ensaladas, refritos, sopas, secos, entre otras.

“Decidimos importar este tipo de productos pensando en dar facilidad, agilidad y ahorro del tiempo al momento de la preparación de alimentos. También, por su novedad, tenemos desde el más básico hasta un poco más completo”, agrega Muñoz.

Homeclub está presente desde el 2009 con artículos para el hogar, desde utensilios de cocina hasta artículos para la mesa; además de accesorios para el baño, dormitorio y sala. “También contamos con otra marca para pequeños utensilios eléctricos, Hometech, que la usamos desde el 2012. Tenemos licuadoras, olla arrocera, sandwichera y más”, concluye.

Olvídate de cortar con cuchillo uno a uno los vegetales y aprovecha tu tiempo al máximo a la hora de preparar los alimentos. La marca Homeclub, de Almacenes Tía, brinda funcionalidad, comodidad y practicidad, a través de un sinnúmero de artículos. Aquí te mostramos algunos de ellos.



\$5,99

Rallador plástico multiusos,
con cuatro cuchillas de cortar
y un exprimidor.



\$5,99

**Picador manual
a presión**
de 400 ml.



\$5,99

**Picador manual
para vegetales**
de 400 ml.



\$1,99

Cortador de manzana
Olvídate del cuchillo para cortar las manzanas,
con este accesorio tendrás en menos de un
minuto ocho pedazos de la fruta sin semilla.



\$1,99

Pelador de papa
Este accesorio pela en instantes papas,
zanahorias, pepinos y más vegetales de
corteza lisa.



\$3,99

Pinza de acero inoxidable
Ideal para mover o servir alimentos, sin el
miedo de que se caigan.

La receta

Ensalada fresca

Ingredientes:

- 1 lechuga
- 1 tomate
- 1 cebolla colorada
- 1 pimiento
- 1 pepino
- 1 limón
- Sal
- Aceitunas
- Pimienta
- Aceite de oliva

Preparación:

Lavar y desinfectar los vegetales. Cortar la cebolla en dos partes, al igual que el pimiento y el tomate. Ponerlos en el picador y accionar el mecanismo. Luego colocar los vegetales picados en un *bowl*. Pelar el pepino, cortar en cuatro partes y retirar las semillas para procesar en el picador. Agregar el pepino picado al *bowl* con los otros ingredientes. Agregar el jugo del limón, sal y pimienta al gusto, más un chorrito de aceite de oliva. Revolver bien y servir con lo que guste.



El dengue: un enemigo que está en todos lados

El **Ministerio de Salud** informó que hasta la semana 25 de este año se han confirmado 39.827 casos de dengue, la mayoría sin síntomas graves.

Los mosquitos son vectores de varias enfermedades que pueden transmitir a los seres humanos a través de sus picaduras. Cuando un mosquito se alimenta de sangre, también ingiere cualquier virus o parásito que viva en la sangre. Estos virus y parásitos infectan a la siguiente persona que pique a través de su saliva. A cualquier enfermedad que se transmite de esta manera, de mosquito a humano (o animal), se le conoce como 'enfermedad transmitida por mosquito'.

El dengue es una de estas enfermedades, producida por la picadura de los mosquitos *Aedes aegypti* y *Aedes albopictus*, que tienen el virus en sus organismos. Una vez que estos mosquitos pican a una persona sana, la contagian. "Estos son los mismos tipos de mosquitos que propagan los virus del Zika y del Chikunguña", explica César Narváez Peñaloza, clínico-infectólogo.

Según el último informe del Ministerio de Salud Pública, durante el año 2023 en Ecuador se notificaron 27.838 casos confirmados de dengue, de los cuales 24.089 (86,53 %) fueron dengue sin signos de alarma, 3.637 casos (13,06 %) dengue con signos de alarma y 112 casos (0,40 %) dengue grave con serotipos circulantes DENV-1 y DENV-2. Para el año 2024, hasta la semana epidemiológica (SE) 25, se notificaron 39.827 casos, mayormente asociados a dengue sin signos de alarma.

Entre los síntomas más comunes, el clínico-infectólogo detalla que están la fiebre, dolor de cabeza, náuseas, vómitos, sarpullido, molestias y dolores en los ojos (generalmente detrás), dolor muscular, en las articulaciones o en los huesos. "Entre las provincias más afectadas están Manabí, Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas, El Oro, Guayas, Esmeraldas, Napo, Morona Santiago, Sucumbíos y Cañar", menciona el experto.

"El número de casos

DE DENGUE REGISTRADOS DURANTE EL PRIMER SEMESTRE DEL 2024 SUPERÓ AL MÁXIMO NÚMERO DE CASOS REPORTADO EN UN AÑO DE TODOS LOS AÑOS ANTERIORES REGISTRADOS".

César Narváez Peñaloza
Clínico-infectólogo

Síntomas más comunes



• Fiebre



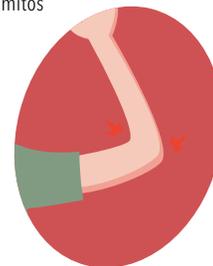
• Dolor de cabeza



• Náuseas y vómitos



• Sarpullido



• Molestias y dolores (generalmente en los ojos, con dolor muscular, y en las articulaciones o en los huesos).

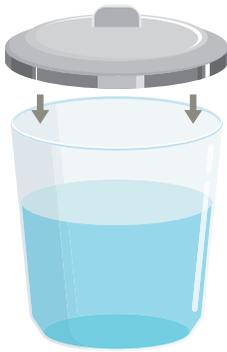
Con el

objetivo de promover acciones para prevenir y controlar la enfermedad causada por el dengue, cada 26 de agosto se conmemora el Día Internacional contra el Dengue.

¿Cómo podemos prevenir su proliferación?

El clínico-infectólogo recomienda estas cinco medidas:

1 Tapar bien los recipientes donde guardamos el agua para nuestro consumo.



3 Cambiar el agua de los floreros cada tres días.



2 Lavar y cepillar bien los recipientes donde se almacena el agua.

4 Cambiar el agua del bebedero de los animales diariamente.

5 Eliminar de nuestro hogar cualquier objeto inservible: botellas, latas, llantas, donde pueda acumularse agua.

EL EXPERTO responde



DR. CÉSAR NARVÁEZ PEÑALOZA
CLÍNICO-INFECTÓLOGO

En cifras y diagnóstico

“Ecuador reportó 35.189 casos de dengue entre la SE 1 y la SE 22 del 2024. La tasa de incidencia acumulada hasta esta semana fue de 197 casos por 100.000 habitantes. De estos, 167 casos (0,47 %) se caracterizaron como graves y se registraron 44 casos fatales, que resultó en una tasa de letalidad del 0,125 %.

Según la Organización Panamericana de la Salud (OPS), en la región de las Américas, el número de casos de dengue registrados durante el primer semestre del 2024 superó el máximo de casos reportados en un año de todos los años anteriores registrados.

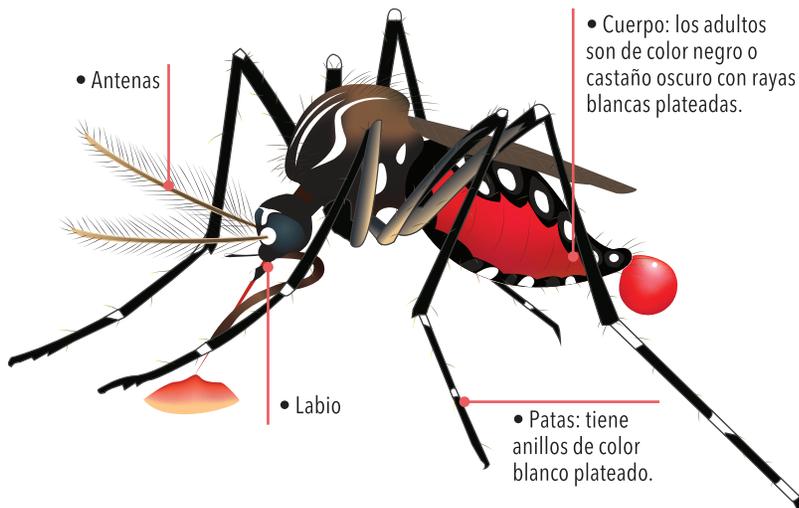
Hasta la SE 23 (18 de junio de 2024), 43 países de la región de las Américas han reportado 9'386.082 casos de dengue, una cifra dos veces mayor al número de casos registrados en todo el 2023 (4'617.108).

¿Cómo se lo puede identificar?

- Test rápido que detecta antígenos del virus en la sangre.
- Test de serología.
- Detección del material genético del virus (esta es una prueba cara y poco accesible en la práctica clínica habitual)“.

¿Cómo es el mosquito que lo transmite?

Aedes aegypti



Baño: funcional y renovado

El cuarto de baño es el lugar más pequeño de la casa, pero no es menos importante que las otras habitaciones. Es un sitio al que vamos varias veces al día, por eso debe ser funcional y contar con una bonita decoración que haga agradable los minutos que pasamos allí.

El estilo de decoración dependerá de quienes habiten en el hogar, pero por más sencillo que sea siempre algún detalle marcará la diferencia y creará armonía. Expertos aconsejan pintar las paredes de color blanco para que se vea más amplio, pero si quieres hacerlo más llamativo, puedes pintar una pared de un solo color para que resalte.

Los accesorios como cortinas, alfombras y toallas, que son imprescindibles para el uso diario, también pueden ir combinados en sus tonos o crear contrastes para resaltar los colores.

Los dispensadores de jabón o una bonita jabonera marcarán la diferencia y harán del baño un lugar acogedor. Plantas decorativas pequeñas, velas aromáticas y adornos se usan mucho en este pequeño espacio, que debe ser limpiado constantemente.

"Los artículos

PARA EL BAÑO AYUDAN A TENER ESTE ESPACIO DE LA VIVIENDA MÁS CÓMODO, FUNCIONAL Y AÑADIENDO UN TOQUE DE DECORACIÓN. CON NUESTRA MARCA HOMECLUB OFRECEMOS DESDE TOALLAS DE DIFERENTES TAMAÑOS Y CALIDADES, CORTINAS DE PVC Y POLIÉSTER, ALFOMBRAS PARA DENTRO Y AFUERA DE LA DUCHA HASTA ACCESORIOS COMPLEMENTARIOS COMO SETS CON VASO, PORTACEPILLO Y JABONERA".

Jorge Muñoz Chong
Gerente de Compras Sector Hogar
y Temporadas de Almacenes Tía.

Los accesorios que uses en este importante espacio de la casa marcarán la diferencia. No es necesario tener un gran presupuesto, solamente hay que saber elegir bien los artículos.



Los ganchos decorativos son de gran ayuda para organizar este espacio. Homeclub ofrece variedad de diseños y colores para todos los gustos.

①

\$1,99
Esonja corporal
con mango largo.



Desde \$1,99*
Jaboneras en varios modelos:



\$1,99
Dispensador
de jabón
líquido.



\$1,99
Portacepillo
dental.



\$5,99
Alfombras
para baño en
varios modelos
y colores.

\$5,99
Cortinas para
baño con
12 anillos
decorativos.



\$1,99
Dispensador de
jabón líquido 400 ml

*Precios pueden variar

②



**Deliciosamente
irresistibles.**

GUMMIES

**GOMITAS
GUMMIES**

*PRESENTACIÓN 90G

Día Mundial del Peatón: señales de tránsito que debemos respetar

Identificar
correctamente lugares
de advertencia como
zonas escolares.

Cada 17 de agosto se conmemora esta fecha, haciendo honor a la primera víctima mortal de un accidente de tránsito, ocurrido en el siglo XIX.



Es una de las fechas que tiene un origen diferente al resto, ya que se conmemora en homenaje a la joven Bridget Driscoll, quien fue arrollada en Londres, Inglaterra, en 1896, por un carruaje sin caballos.

La británica de 44 años de edad se dirigía a un evento de la Liga Católica de la Cruz, en compañía de su amiga Elizabeth Murphy y May, la mayor de sus tres hijos, cuando fue embestida accidentalmente por el vehículo, lo que ocasionó su muerte.

A raíz de este caso, se ha buscado constantemente a nivel mundial concientizar a la ciudadanía sobre la importancia de la seguridad vial, con el fin de que los peatones transiten con mayor confianza en las calles y, por ende, los ciudadanos tengan una mejor calidad de vida.

Tal fue su repercusión que la Organización Mundial de la Salud (OMS) decidió instaurar esta fecha como el Día Mundial del Peatón, en

homenaje a Driscoll y concientizar a la población a nivel mundial.

No solo los vehículos cumplen una función en las calles del país. Los peatones deben respetar y obedecer las señales de tránsito, cruzar las calles y avenidas en los pasos peatonales, respetar luces de semáforos, usar ropa visible, mantenerse alerta al entorno, evitar usar celulares, colaborar de forma clara con conductores y otros peatones, entre otras acciones.

"Al igual

QUE LOS VEHÍCULOS, LOS PEATONES SON FUNDAMENTALES PARA LA SEGURIDAD Y LA FLUIDEZ DEL TRÁNSITO URBANO".

Rafael Orozco Llanos
Comandante del Cuerpo Uniformado de la CTE

Señales para peatones

Para Rafael Orozco Llanos, comandante del Cuerpo Uniformado de la CTE, existen varias señales que todo peatón debe respetar para aportar en una educación vial adecuada.

Señales informativas sobre las rutas que deben utilizar peatones y direcciones de dónde deben dirigirse de un lugar a otro.

Semáforos y pasos peatonales.

Debemos esperar para cruzar calles.



Otras formas de fomentar la educación vial

Orozco menciona que en la Comisión de Tránsito del Ecuador se han realizado un sinnúmero de actividades, con el fin de educar al peatón y conductor, como campañas, distribución de material educativo, difusión masiva, etc.

“Hemos tenido un foro para el fortalecimiento de la cultura y el comportamiento vial. Campañas de sensibilización, uso de medios de comunicación y redes sociales para difundir mensajes sobre la seguridad peatonal. Actividades educativas como talleres y charlas sobre normas de tránsito y seguridad peatonal en centros educativos, casas abiertas (jornadas dedicadas a la promoción de prácticas seguras para peatones con actividades interactivas y demostraciones en sitio)”. Asimismo añade que han repartido material didáctico, distribución de folletos, guías y otros materiales educativos que resaltan la importancia de seguir y cumplir las normas de tránsito.

Educación vial, necesaria desde temprana edad

Para el experto, además de estas actividades, él considera imprescindible que se realicen otras acciones con el fin de lograr una seguridad vial responsable en Ecuador. “Deberíamos hacer hincapié desde temprana edad en programas de educación vial en escuelas, incluirla como materia obligatoria. Así como también inculcar la formación continua: ofrecer cursos y talleres periódicos para todas las edades sobre seguridad peatonal, tanto en instituciones públicas como privadas. Tecnología educativa: utilizar herramientas tecnológicas como aplicaciones móviles y juegos interactivos que enseñen normas de seguridad vial”, profundiza.



P

Isabella
SHAMPOO

DESPIERTA LA BELLEZA
DE TU CABELLO



ESTIMULA EL
CRECIMIENTO



EVITA LA CAÍDA



FORTALECE EL
CABELLO



REPARACIÓN
DEL CABELLO



CABELLO SANO
Y BRILLANTE

①

Datos claves de seguridad vial a nivel mundial

- El 90 % de las muertes por accidentes de tránsito ocurren en países de ingresos bajos y medios.
- Los accidentes de tráfico cuestan a los países alrededor del 3 % de su PIB.
- Casi la mitad (49 %) de las personas que mueren en las vías de tránsito del mundo son peatones, ciclistas y motociclistas.
- Los peatones, los motociclistas y los ciclistas son las principales víctimas fatales a causa del tránsito en todas las subregiones, excepto Norteamérica, donde los ocupantes de los automóviles son las principales víctimas.
- En América, los usuarios vulnerables de las vías de tránsito como los peatones, los motociclistas y los ciclistas representan el 23 %, 15 % y 3 % de las muertes a causa del tránsito, respectivamente.

P



La nutrición MÁS PURA PARA TU PIEL



24 HORAS
HUMECTACIÓN



COLÁGENO

¡En Tía ratificamos nuestro compromiso para fortalecer los procesos de calidad!

La calidad y la seguridad alimentaria son valores fundamentales que guían nuestra operación diaria en Tía. El pasado 15 de julio recibimos en nuestro Centro de Distribución Nacional, ubicado en Lomas de Sargentillo (Guayas), al Dr. Daniel Sánchez, director ejecutivo de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (Arcsa), y parte de su equipo de trabajo.

Durante esta importante visita, las autoridades de la Arcsa tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano los procesos logísticos de productos refrigerados y no refrigerados, la moderna planta de cárnicos y todas las buenas prácticas y certificaciones que implementamos para garantizar la calidad e inocuidad de los productos que ofrecemos en nuestros 257 locales a nivel nacional.

El Dr. Sánchez y su equipo pudieron constatar el compromiso de Tía con la excelencia en todos los aspectos de la cadena de suministro, desde la selección de proveedores hasta la distribución final a los clientes. También destacaron la importancia de la colaboración entre el sector privado y las entidades reguladoras para garantizar la calidad de los alimentos que consumen los ecuatorianos.

En Tía estamos convencidos de que la calidad no es solo un requisito, sino una responsabilidad. Por ello, trabajamos constantemente para implementar las mejores prácticas y cumplir con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria. La visita del Dr. Sánchez y su equipo reafirma nuestro compromiso de seguir ofreciendo productos de la más alta calidad a los clientes, contribuyendo así al bienestar y la salud de las familias ecuatorianas.





En Tía estamos convencidos de que la colaboración con el sector académico es fundamental para impulsar el desarrollo e innovación en el sector productivo, en beneficio del Ecuador y su gente. Es por ello que el pasado 12 de julio tuvimos el honor de recibir en nuestro Centro Nacional de Distribución Nacional, ubicado en Lomas de Sargentillo (Guayas), a un destacado equipo de docentes e investigadores de la Escuela Politécnica del Litoral (Espol).

Este encuentro permitió a los representantes de las carreras de Ingeniería en Mecatrónica, Mecánica, Alimentos, Industrial, Logística y Transporte, Agrícola, Minas, Química, Biología, Estadística y Telemática conocer de primera mano las modernas instalaciones y procesos en las áreas de productos refrigerados y no refrigerados, la planta de producción de cárnicos y áreas complementarias.

Durante la visita, los docentes e investigadores pudieron observar de cerca las operaciones logísticas de Tía, desde la recepción de productos hasta su distribución a nivel nacional. También tuvieron la oportunidad de conocer los altos estándares de calidad y seguridad alimentaria que implementamos en toda la cadena de valor.

Para Tía, este tipo de acercamientos con la academia son de gran valor, ya que nos permiten fortalecer nuestro vínculo con el conocimiento y la investigación, elementos clave para el desarrollo de soluciones innovadoras que respondan a las necesidades de los clientes y del mercado en general.

Estamos convencidos de que la colaboración entre Tía y la Espol continuará generando frutos en el futuro, contribuyendo al progreso del sector productivo ecuatoriano y al bienestar de la comunidad.

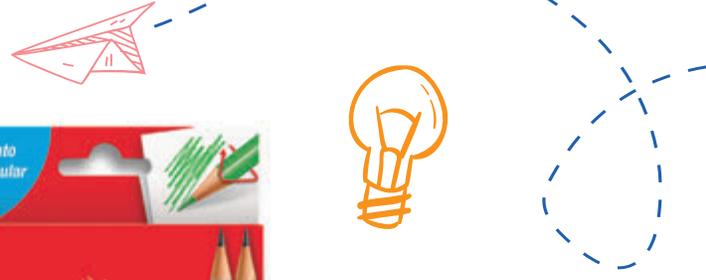
¡Fortalecemos nuestro vínculo con la Academia!



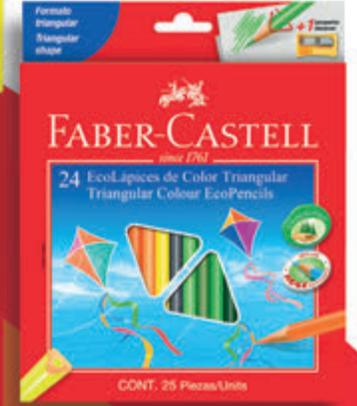
PR



REGRESO A CLASES



FABER-CASTELL since 1761



jeff PRODUCTOS ESCOLARES Y DE OFICINA



Pelikan

