

Edición Sierra - Agosto 2024 - 262.000 ejemplares

MEJORA **TU** VIDA

De regreso a clases



CALIDAD, VARIEDAD Y ECONOMÍA



P



ESTE ES EL
**MUNDO
ZZA
RELLA**



REGENERIS

**CREADO PARA
DIGESTIONAR**



Con millones de
PROBIÓTICOS

CONTENIDO

4 POR UN FELIZ REGRESO A CLASES

VISITAS MÉDICAS OBLIGATORIAS PARA ANTES DE ENTRAR A CLASES



6

10 UN RINCÓN DE ESTUDIO BIEN EQUIPADO Y CONFORTABLE

Para el éxito académico debe acondicionarse en casa un lugar libre de distracciones para concentrarse en las tareas.



LONGHERAS NUTRITIVAS PARA ALUMNOS SANOS Y FUERTES

14

Regreso a clases sustentable, sanación para el medioambiente 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

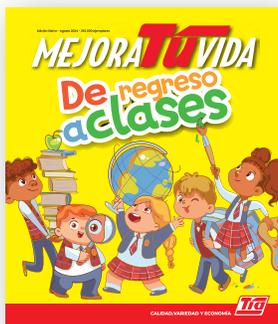
CONTENIDO GENERADO POR:



Tel. 500-8888
Ext. 1621, Guayaquil

Clasificación de contenidos:

- Publicidad
- Opinión
- Informativo
- Propaganda



Por un feliz regreso a clases

Se deben establecer horarios y rutinas, además del acompañamiento y la vinculación de los padres.

Para un regreso a clases exitoso hay que retomar rutinas unas semanas antes del comienzo del nuevo año escolar, coinciden expertas consultadas. Así, se deben establecer y retomar horarios de sueño, horarios para la higiene, aumentar la alimentación saludable, hábitos de orden, restringir el uso de dispositivos electrónicos antes de dormir, entre otros.

“Volver a retomar rutinas para el nuevo año escolar requiere de mucha paciencia y organización con respecto a horarios y espacios para evitar cambios bruscos en las actividades diarias dentro del hogar”, dice Ruth León Gaviñanes, docente de Educación Básica y *shadow teacher* (maestra sombra).

Buenos hábitos

Ella recomienda dar un paso a la vez y volver a establecer los horarios, además de agregar una actividad de lectura acorde a los intereses de niños y adolescentes, dos o tres semanas antes del inicio del año escolar.

El restablecer las rutinas ayuda al niño a tener un mejor desarrollo psicológico, a adquirir hábitos y que se pueda organizar de manera más eficiente. Y si los patrones establecidos son adecuados, no existirá mayor dificultad en retomarlos, agrega.

“Son tiempos de reflexión para los padres donde deberán agregar rutinas nuevas y desechar alguna que no fue lo suficientemente buena en años anteriores. Aunque las nuevas rutinas costarán un poco más de

tiempo, deberán implementarse si son necesarias. La clave está en la perseverancia”, sostiene la docente Ruth León.

Ajustar tiempos

Si cada familia ajusta sus tiempos, sus rutinas, se apoya y acompaña el regreso a clases, este no debería ser un evento estresante, asegura María Odette León de Gómez, psicóloga clínica, con entrenamiento en terapia focalizada en la emoción y certificada en Disciplina Positiva para Familias.

"Organicen

LA NOCHE ANTERIOR LONCHERAS Y UNIFORMES, QUE LOS ÚTILES QUEDEN GUARDADOS EN LA MOCHILA. QUE ESTO SEA PARTE DE LAS RESPONSABILIDADES DE LOS ESTUDIANTES ASEGURA QUE EL TIEMPO EN LA MAÑANA RINDA MÁS”.

María Odette León
Psicóloga





Pasos básicos para una rutina ganadora



- Establecer el objetivo que se desea alcanzar. Debe ser un objetivo realista y de acuerdo a la edad de los niños y los intereses de los mismos.
- Poner rutinas paso a paso. Un cambio a la vez para no saturarlos.
- Explicar qué se desea conseguir a los miembros responsables del cuidado de los menores.
- Establecer estrategias cuando existan dificultades. Indicar qué es negociable y qué no.
- Enseñar valores que promuevan ser corresponsables de las tareas, comprometidos y constantes. "Se deberá establecer que hay consecuencias positivas y negativas para cada acción y cumplirlas cuando se ejecuten. Esto ayudará a promover su independencia, seguridad y asertividad", asegura Ruth León.

¿Va a nueva escuela o colegio?

"Funciona mucho el hecho de que los niños o los adolescentes vayan a conocer físicamente su nuevo colegio, recorran los espacios que serían sus nuevos salones de clases, los parques, las canchas deportivas... Es importante generar al menos el vínculo con algún colaborador de la institución o alguien que ese primer día acompañe, para que los chicos se sientan tranquilos", indica la psicóloga clínica María Odette León de Gómez.

Adicionalmente, los padres deben conversar sobre las preocupaciones, las sensaciones de miedo o de ansiedad al tener que socializar con nuevos compañeros y profesores "y explicarles que probablemente para muchos niños a pesar de ser alumnos antiguos del colegio, el primer día de clases los hace sentir exactamente igual, que es parte de un nuevo comienzo", menciona.

Vinculación para un año exitoso

Para no tener bajas calificaciones o que los chicos se queden para supletorio hay que trabajar desde el inicio del año escolar. Y un punto importante para todo padre o representante es tener la certeza de que el alumno no posee alguna dificultad específica en el aprendizaje. "Lo que antiguamente se nombraba como 'vago', 'dejado', 'torpe', hoy tiene una variedad de evidencia científica que acompaña al mundo de la pedagogía, y que desarrollando diferentes habilidades se consigue que el chico consiga los objetivos de aprendizaje y termine con éxito su año escolar", asegura María Odette León, psicóloga clínica.

Para ella es importante que los padres se vinculen desde el inicio con la educación de los estudiantes, con lo que les enseñan, que sepan acompañarlos durante todo el año en sus procesos de aprendizaje, preguntar, reflexionar, opinar, conocerlos. "Eso también es parte de ser padres", afirma la especialista.

Visitas médicas obligatorias para antes de entrar a clases

Antes de que los niños comiencen un nuevo año escolar es crucial que se sometan a ciertos exámenes médicos para asegurar su bienestar y rendimiento académico.

La doctora María Leonor Córdova dice que las visitas médicas obligatorias no solo cumplen con los requisitos establecidos por las autoridades educativas y de salud, sino que también son fundamentales para detectar y abordar cualquier problema de salud subyacente que pueda interferir con su desarrollo y aprendizaje.



P

VASO GANANDO



**POR \$8
DE COMPRAS
EN MARCAS
PARTICIPANTES**

+\$2

**LLÉVATE UN SET DE
6 VASOS DE
VIDRIO DE
10 ONZAS.
PRECIO COMERCIO \$ 10,00**

Oferta válida del Jueves 25 de Julio al Miércoles 28 de Agosto del 2024 o hasta agotar stock. Aplican restricciones.

MARCAS PARTICIPANTES



COMPRA TAMBIÉN POR **Tia.com.ec**

CALIDAD, VARIEDAD Y ECONOMÍA





Examen de la vista y audición

Una buena salud visual y auditiva es esencial para el éxito académico. Los exámenes de la vista y audición pueden detectar problemas como miopía, hipermetropía, astigmatismo, problemas de visión binocular, pérdida de audición y otras afecciones que pueden afectar la capacidad del niño para ver la pizarra, leer con comodidad o escuchar las instrucciones del maestro.

Evaluación dental

La salud dental también es fundamental para el bienestar general de un niño. Una evaluación dental antes del inicio de clases puede identificar problemas como caries, maloclusiones o enfermedades de las encías que pueden causar dolor, dificultades para comer y problemas de concentración en el aula. Además, los hábitos de higiene oral adecuados pueden promover una sonrisa saludable y prevenir problemas.

Vacunas

Las vacunas son una parte integral de la salud infantil y juegan un papel crucial en la prevención de enfermedades graves. Antes de que los niños ingresen a la escuela es importante asegurarse de que estén al día con todas las vacunas recomendadas por los organismos de salud pública y requeridas por las autoridades educativas. Esto no solo protege al niño, sino también a la comunidad escolar en su conjunto, pues ayuda a prevenir brotes de enfermedades prevenibles por vacunación.

Examen físico general

Un examen físico completo es la base de la atención médica preventiva para los niños. Durante esta evaluación, el médico revisará el crecimiento y desarrollo del niño, así como cualquier preocupación médica actual. Esto puede incluir la medición de la altura, peso, presión arterial y frecuencia cardíaca, así como la evaluación de la salud de los sistemas respiratorio, cardiovascular y musculoesquelético.

Revisión del historial médico



Revisar el historial médico del niño es vital para comprender cualquier condición médica que pueda afectar su salud y rendimiento académico. Esto puede incluir alergias, condiciones crónicas como el asma o la diabetes, antecedentes de hospitalizaciones o cirugías, así como cualquier medicamento que el niño esté tomando actualmente. Esta información permite al médico proporcionar una atención personalizada y coordinada para el niño.

Las visitas médicas antes de ir a clases son una parte esencial del cuidado preventivo de la salud infantil. Al garantizar que los niños completen estos exámenes obligatorios, se establece una base sólida para su bienestar físico, emocional y académico mientras avanzan en su educación.



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 exclusivos



Accede a crédito directo **CRED** 

Un rincón de estudio bien equipado y confortable

Para el éxito académico debe acondicionarse en casa un lugar libre de distracciones para concentrarse en las tareas.

Con la transformación educativa experimentada en el año 2020, surgió una tendencia cada vez más común: la creación de un espacio de estudio dedicado exclusivamente a ese propósito. Ya no se trataba simplemente de dedicar unas cuantas horas al estudio, sino de pasar la mayor parte del día inmersos en esa zona.

Este cambio de enfoque llevó a que asignar y adecuar un rincón específico en la sala o en el dormitorio se convirtiera en una nueva actividad para muchas madres. La razón fue clara: la comodidad y la productividad de los niños dependían en gran medida de este espacio.

En el presente, si bien la virtualidad ya no es tan predominante como en el pasado, los hábitos de estudio perduran. Aunque las clases presenciales han vuelto, tener un lugar de estudio bien equipado y confortable sigue siendo fundamental para el éxito académico. Es un espacio donde los estudiantes pueden sumergirse en el aprendizaje, concentrarse en



sus tareas y alcanzar sus metas educativas.

Cada libro, cada lápiz, cada detalle, son fundamentales para crear un 'entorno amigable' para el estudio. Imagina tu sitio de estudio como un jardín meticulosamente cuidado, donde cada elemento desempeña un papel crucial en tu crecimiento intelectual. Al igual que un jardinero experto selecciona con cuidado cada planta y la ubica en el lugar adecuado para que florezca, tú puedes diseñar tu espacio de estudio con esa misma atención meticulosa.

Sea cual sea el lugar que elijas para tu estudio, es fundamental que sea un ambiente tranquilo y libre de distracciones auditivas, que te permita concentrarte plenamente. Además, para mantener el enfoque, tener un horario y un plan de trabajo a mano resulta esencial. Esta práctica te ayuda a visualizar tus tareas y a realizar un seguimiento de lo pendiente y lo ya completado.

La elección de la paleta de colores para tu zona de estudio también desempeña un pa-

pel importante. Los tonos azul y verde pastel, conocidos por su capacidad para mejorar la concentración, son una excelente opción. Sin embargo, si buscas aumentar la motivación y la productividad, puedes optar por tonos más vivos como el naranja o el amarillo. Es crucial evitar el uso de patrones o figuras que puedan distraer la atención.

Claves para estudiar en casa:

- Fija un horario y lugar específicos para estudiar de manera consistente.
- Organiza tus tareas priorizando lo más importante.
- Establece un límite de tiempo para el estudio y descansos regulares.
- Divide tus actividades comenzando por las más desafiantes.
- Concluye con las tareas más sencillas para mantener la motivación.

Un lugar de estudio bien organizado y agradable automáticamente estimula una actitud receptiva, facilitando el proceso de aprendizaje para los estudiantes jóvenes.



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***

^P
VAMOS JUNTOS A CLASES



ULTRALIGHT
Talla 26 - 39



ROCK II
Talla 27 - 39

Chicas



ACADÉMICO
Talla 27 - 43

Chicos



INVICTO
Talla 36 - 43 ■
Talla 27 - 43 ■

★ **DEJA TU**
★ **HUELLA CON**





Loncheras nutritivas para alumnos sanos y fuertes

Es importante que la alimentación en los más pequeños sea completa, balanceada y presente los macronutrientes esenciales para administrar bien la energía y tener un óptimo rendimiento en las actividades cotidianas.

Una alimentación saludable provee a niños y adolescentes de todos los nutrientes esenciales para un correcto crecimiento y desarrollo de sus habilidades físicas y cognitivas. Asimismo una dieta variada mantiene el equilibrio de la flora bacteriana y refuerza el sistema inmunológico, entre otros beneficios.

La nutricionista y experta en cocina saludable Ana Belén Bermúdez explica que para sacar el máximo provecho de los alimentos debe haber un correcto balance y una cantidad adecuada de los tres macronutrientes esenciales en una buena alimentación: proteínas, carbohidratos y grasas saludables.

En proteínas:

La experta recomienda incluir opciones como el pollo, atún, queso, huevo o yogur. Dos ejemplos de preparaciones prácticas para llevar a la escuela o colegio podrían ser un *wrap* de pollo o queso, con vegetales. O panqueques proteicos, los cuales aportarán energía y ayudarán al rendimiento tanto físico como intelectual.

En carbohidratos:

Las frutas siempre serán imprescindibles en la lonchera de los más pequeños del hogar, gracias a su diversidad de micronutrientes como vitaminas y minerales, además de ser una fuente de carbohidratos. Sin embargo, la nutricionista aconseja escoger aquellas que no sean perecibles como la manzana, el guineo o la pera. Los frutos rojos y los cítricos son también excelentes alternativas.

Otras opciones que la especialista aconseja incluir en las dietas son plátano verde, yuca y avena, alimentos deliciosos y fáciles de preparar.

En grasas saludables:

Las nueces, almendras, pistachos, encabezan la lista de los frutos secos preferidos de la nutricionista. De igual manera, aconseja consumir frutas deshidratadas como las pasas. Ambas contienen una buena cantidad de antioxidantes, proteínas y nutrientes claves para llevar una vida sana en general.

Recetas fáciles y deliciosas

Brownie saludable



Ingredientes:

2 guineos/bananas maduras
2 huevos
¼ taza de cacao en polvo, sin azúcar
Pasta de maní
Chispas de chocolate 60 % cacao
Opcional: stevia al gusto

Preparación:

Majar las bananas.
Mezclar el resto de ingredientes, a excepción de la pasta de maní.
Al final, recién agregar la pasta de maní.
Cocinar en la freidora de aire a 180 grados centígrados, durante 12 minutos. O en horno, a 180-200 grados aproximadamente, por unos 18-25 minutos.



Aperitivo para la mañana

Ingredientes:

Tres rebanadas de jamón serrano
Queso mozzarella
1/2 mango
Hojas de rúcula
Semillas de ajonjolí para decorar

Preparación:

Pelar y cortar el medio mango en tiras.
Colocar en cada loncha de jamón un trozo de mango, queso mozzarella, unas cuantas hojas de rúcula y enrollar.
Servir con unas semillas de ajonjolí encima y listo.
Desayuno rápido, nutritivo y delicioso



Bowl de yogur

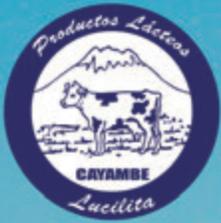
Ingredientes:

Yogur griego
Frutillas
Uvas
Avena
Arándanos
Mantequilla de maní

Preparación:

Verter el yogur griego.
Colocar un puñado de frutillas, uvas, arándanos.
Agregar una cucharada de avena.
Añadir un par de cucharaditas de mantequilla de maní.

P



La alimentación es más sana
consumiendo nuestros productos

Lácteos Lucilita



Calidad en la que si puedes confiar

No olvidar tomar agua

Para la experta, tanto niños, adolescentes y adultos debemos beber un mínimo de dos litros de agua al día. Esto permitirá la absorción de nutrientes esenciales, la eliminación de toxinas y otros beneficios para el organismo.



LA EXPERTA responde



ANA BELÉN BERMÚDEZ
NUTRICIONISTA

Somos lo que comemos

Para la nutricionista y experta en recetas saludables Ana Belén Bermúdez, el balance en la alimentación es clave si queremos gozar de buena salud y aprovechar al máximo los beneficios de los alimentos que consumimos.

Y en los niños y adolescentes no es la excepción. En plena etapa de desarrollo físico y cognitivo, es imprescindible que su dieta comprenda los tres macronutrientes esenciales. “Lo ideal siempre será que haya opciones que incluyan un carbohidrato, una proteína y grasas saludables”, explica la especialista, quien también sugiere tener una ingesta habitual de frutas y descansar lo suficiente.

Las frutas favoritas

Guineo/banana: Alto aporte de carbohidratos, potasio y vitaminas. Ayuda a controlar la aportación de energía y equilibrio de electrolitos.

Frutos rojos: Frutilla, frambuesa o arándanos. Son altos en antioxidantes y ayudarán a reducir el daño celular que causa el ejercicio. Contienen vitamina C y mucha fibra.

Cítricos: Debido a su alto contenido en vitamina C ayudarán a recuperarse del desgaste físico. Asimismo, es importante para la salud inmunológica.



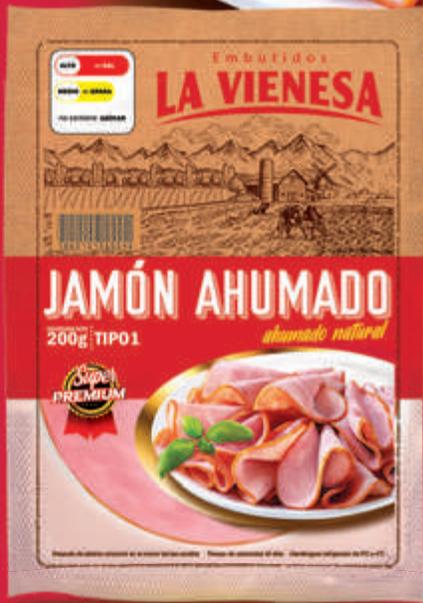
¿Qué temas te gustaría que tratemos en las siguientes ediciones? Escríbenos a mejoratuvida@tia.com.ec



P

Embutidos

LA VIENESA



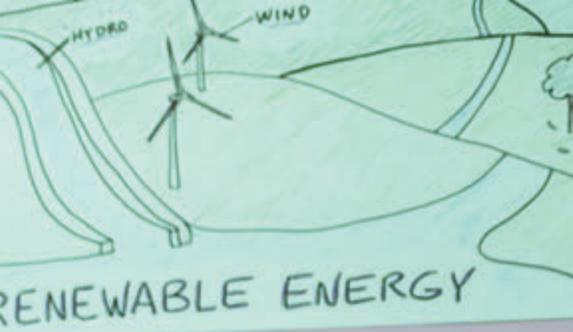
JAMÓN AHUMADO

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

Encuétralo en tu  más cercano



Regreso a clases sustentable, *sanación para el medioambiente*



①

Como alternativas enfocadas en la sostenibilidad ambiental, reutilizar objetos y reciclar son algunas de las opciones más prácticas y convenientes para el bienestar del planeta y de nuestra economía.

Materiales escolares reciclados

Sin duda, cuando los jóvenes vuelvan a las aulas los necesitarán. La activista recomienda optar por utilizar materiales reciclados como cuadernos, papel y carpetas hechas de papel reciclado. Asimismo, aconseja utilizar lápices, bolígrafos y otros utensilios de escritura reciclables o fabricados con materiales reciclados.

En cuanto a la reutilización de materiales, Arias sugiere reutilizar mochilas, estuches y otros suministros de años anteriores, pero solo si están en buen estado. Intercambiar libros y materiales escolares con amigos o a través de programas de intercambio tam-

bién son dos opciones válidas.

Las compras al granel en empaques sostenibles también son muy viables. “Recomiendo adquirir suministros en grandes cantidades para reducir el embalaje y elegir productos con empaques reciclables o biodegradables”, menciona Arias.

Transporte

Con el fin de promover el transporte sostenible, se recomienda fomentar el uso de bicicletas (en caso de que las distancias sean cortas y seguras) o caminar hacia la escuela o colegio. “Formar grupos de *carpooling*, compartir carro con otros padres y estudiantes o utilizar el transporte público también son buenas alternativas”, indica.

Alimentación

Si buscamos reducir residuos en las loncheras, deberíamos usar contenedores reutilizables en lugar de bolsas de plástico desechables. Optar por botellas de agua reutilizables en vez de botellas plásticas de un solo uso. Y preparar comidas caseras para evitar productos con excesivo embalaje.

En el régimen Sierra, los más pequeños de la casa se empiezan a alistar para iniciar bien el año lectivo. Para afrontarlo de la mejor manera, hay una gran variedad de opciones que ayudarán no solo a economizar, sino también a darle un respiro a nuestro planeta.

Para ello, la abogada ambientalista y líder de opinión Verónica Arias se enfoca en seis aspectos clave: materiales escolares, transporte, alimentación, uniformes y ropa, energía y recursos, educación y conciencia.



Uniformes

ELEGIR ROPA SOSTENIBLE:

- Comprar uniformes y ropa hecha de materiales orgánicos o reciclados.
- Reutilizar uniformes de años anteriores o adquirir ropa de segunda mano.



LA EXPERTA responde



VERÓNICA ARIAS

ABOGADA AMBIENTALISTA Y LÍDER DE OPINIÓN

Ahorro y optimización de recursos

Para la abogada ambientalista quiteña Verónica Arias, seis aspectos son clave en la vuelta a clases, si buscamos generar un impacto ambiental menor. Ella aconseja enfocarse en:

- La reutilización de materiales escolares.
- Elegir el transporte de menor consumo.
- Elegir empaques adecuados para los alimentos.
- Seleccionar ropa sostenible.
- Conservar energía, agua y fomentar el reciclaje.
- Concientizar promoviendo la educación ambiental.

Energía y recursos

CONSERVAR ENERGÍA Y AGUA EN LAS ESCUELAS:

- Apagar luces y dispositivos electrónicos cuando no se estén utilizando.
- Instalar grifos y luces automáticos para reducir el consumo innecesario de agua y electricidad.

FOMENTAR EL RECICLAJE Y COMPOSTAJE:

- Implementar programas de reciclaje y compostaje en las escuelas.
- Educar a los estudiantes sobre la separación de residuos y la importancia del reciclaje.

Educación y conciencia

- Incluir temas de sostenibilidad y medio ambiente en el currículo escolar.
- Realizar actividades y proyectos que fomenten la conciencia ambiental entre los estudiantes.



Involucrar a la comunidad

Colaborar con organizaciones locales para promover prácticas sostenibles. Para ello, la experta propone a las escuelas organizar eventos y campañas de sensibilización ambiental con la participación de estudiantes, padres y profesores.

"Implementar

ESTAS ACCIONES PUEDE AYUDAR A MINIMIZAR EL IMPACTO AMBIENTAL DE LA VUELTA A CLASES Y FOMENTAR UNA CULTURA DE SOSTENIBILIDAD ENTRE LOS ESTUDIANTES Y LA COMUNIDAD EDUCATIVA".

Verónica Arias

Abogada ambientalista y líder de opinión



®

¡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!

P



ALIMENTOS DE VERDAD
SABOR DE VERDAD

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

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.

Síntomas más comunes



• Fiebre



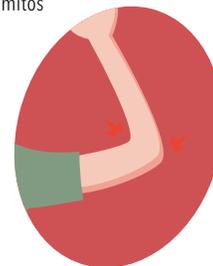
• Dolor de cabeza



• Náuseas y vómitos



• Sarpullido

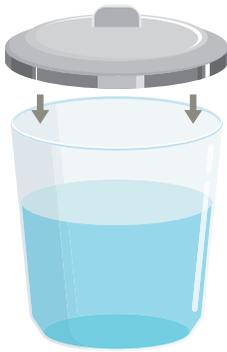


• Molestias y dolores (generalmente en los ojos, con dolor muscular, y en las articulaciones o en los huesos).

¿Cómo podemos prevenir su proliferación?

El clínico-infectólogo recomienda estas cinco medidas:

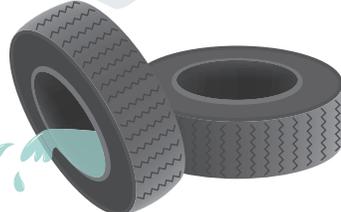
1 Tapar bien los recipientes donde guardamos el agua para nuestro consumo.



3 Cambiar el agua de los floreros cada tres días.



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.

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

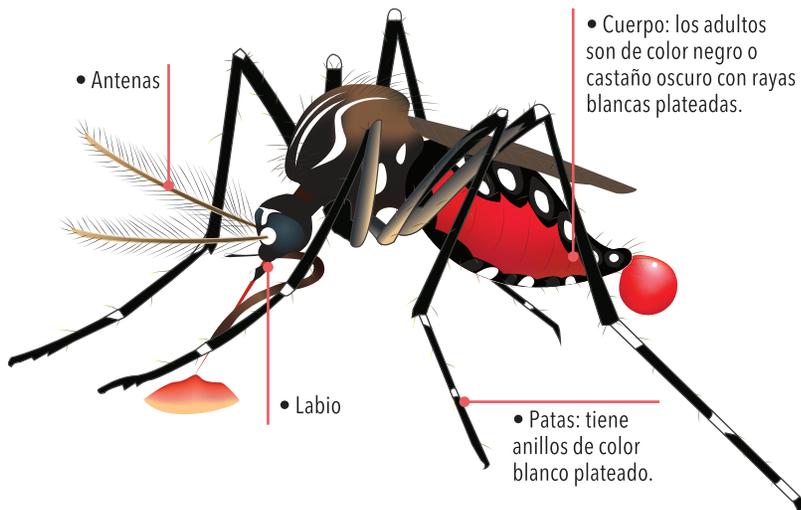
Hasta la SE 23 (18 de junio de 2024), 43 países de la región de las Américas han reportado 9'386.082 casos de dengue, una cifra dos veces mayor al número de casos registrados en todo el 2023 (4'617.108).

¿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



• Antenas

• Labio

• Patas: tiene anillos de color blanco plateado.

• Cuerpo: los adultos son de color negro o castaño oscuro con rayas blancas plateadas.

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
Eponja 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.

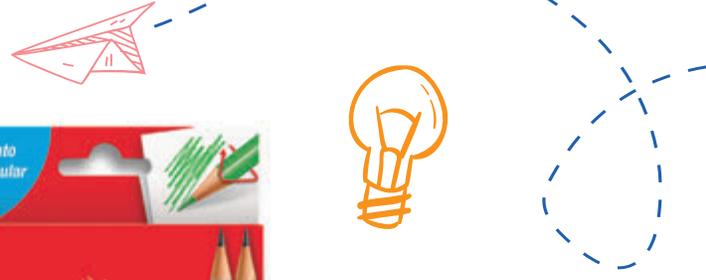
¡Fortalecemos nuestro vínculo con la Academia!



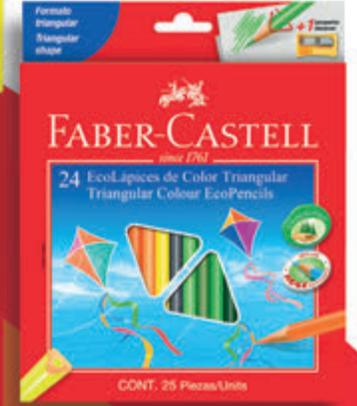
PR



REGRESO A CLASES



FABER-CASTELL since 1761



jeff PRODUCTOS ESCOLARES Y DE OFICINA



Pelikan

