

Konecta **KPN**

PREVENCIÓN • PROTECCIÓN • SEGURIDAD

• INSTITUCIONAL •

KPN despide el año celebrando los éxitos obtenidos

• ÁREA SGI •

Recomendaciones importantes de seguridad en las fiestas de fin de año

• ACTUALIDAD KPN •

KPN llegó oficialmente a Perú con un gran evento de lanzamiento de marca.



Conoce las tradiciones y recetas navideñas

alrededor de Latinoamérica que nuestro equipo KPN trae para ti



Pag. 22 PORTADA

El equipo KPN de toda Latinoamérica presenta las tradiciones y recetas navideñas que los acompañan en temporada de fiestas.

Pag. 6 KPN despide el 2021

A través de salidas de integración en cada uno de los países KPN celebra el éxito del año 2021 y le da la bienvenida al 2022



Pag. 12 Prevención por el uso de alcohol

Sigue las recomendaciones para celebrar de manera responsable sin que el alcohol tome el control.



Pag. 16 Gran presentación de nuestra marca

KPN llegó a Lima, Perú con un evento de lanzamiento que busca abrir las oportunidades y nuevos mercados



Pag.31

Movilidad Solar

Conoce este nuevo producto que nos hace pioneros en América con la implementación de soluciones solares para la movilidad

Pag.32

Planea tu marketing personal

Sigue los consejos que te traemos para que el 2022 tengas una imagen personal firme y reconocida.

EDITORIAL

KPN trae en esta ocasión una edición especial de fin de año, con el fin de agradecer a todos aquellos que hacen parte del día a día de esta gran familia, nuestro equipo de trabajo en cada uno de los países en los que estamos presentes, nuestros clientes y proveedores. Recordar así mismo que esta época de navidad es el momento del año para renovar sentimientos y emociones, renacer en el seno familiar y entre los amigos la unión, con actitudes de generosidad, de amor, y de paz.

Despedimos un año que nos dejó alegrías, triunfos, cambios, aprendizajes, y retos que nos pusieron a prueba. Nos trajo nuevos compañeros, amigos y ante todo un gran equipo que ayudo al crecimiento de la compañía, por eso recibimos el 2022 con alegría y con la mejor proyección de seguir cumpliendo nuestras metas.

A todos nuestros lectores, colaboradores, clientes y proveedores, deseamos que unidos en familia puedan disfrutar de la dicha, la paz y el amor, que nos trae la navidad y que el próximo año que llega sea la oportunidad para cumplir grandes metas, encontrar nuevos sueños y que nunca falte la salud y felicidad.

¡Bienvenido 2022!





¡Feliz Navidad!

y proífico año

2022

Que la Navidad te ayude a cumplir todos los sueños de tu corazón, que te traiga alegría para cada día del año nuevo y que puedas compartir todo esto con las personas especiales que forman parte de tu vida.

Agradecemos a todos por su preferencia y confianza durante este año y extendemos grandes deseos de paz, felicidad, salud y amor para todas sus familias.

KPN

   
www.kpnsafety.com



CELEBRACIÓN CUMPLEAÑOS

A nuestros cumpleañoseros de noviembre y diciembre les deseamos un nuevo año lleno de éxitos y que sus días estén llenos de alegría



Ximena Torrico
4 noviembre



Melissa Henriquez
8 noviembre



Sharon Quevedo
11 noviembre



Carlos Gilardoni
21 noviembre



Lorena Morales
22 noviembre



Claudio Henrique
26 noviembre



Carla Añez
27 noviembre



Angie Torres
12 diciembre



Jaime Quiroz
17 diciembre



Iván Regueiro
18 diciembre



Daniel Aponte
23 diciembre



Fabricio Dibai
28 diciembre





Celebración de fin de año

KPN DESPIDE EL 2021

Como parte de nuestro agradecimiento y aprecio especial por cada uno de nuestros colaboradores, tuvimos diferentes actividades para despedir este año que nos trajo varios logros cumplidos, en parte por el gran trabajo y compromiso de ellos.

Estas actividades nos permitieron tener un momento especial de integración y diversión con todo el equipo alrededor de América Latina.



Almuerzo especial con
equipo de KPN Perú



After office con equipo
de KPN Uruguay

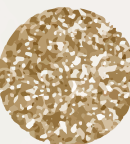




Treking y actividades en
Refugio los Volcanes con
equipo de KPN Bolivia



El ambiente de trabajo en una empresa es lo que te da la mejor actitud y la energía para desarrollarte como buen colaborador, por ello te agradecemos por todo tu trabajo cumplido y por dar el toque de positivismo a cada logro alcanzado con tus compañeros.





Salida de integración en
Silvania, Cundinamarca con
el equipo de KPN Colombia





Almuerzo especial con el equipo de KPN Brasil



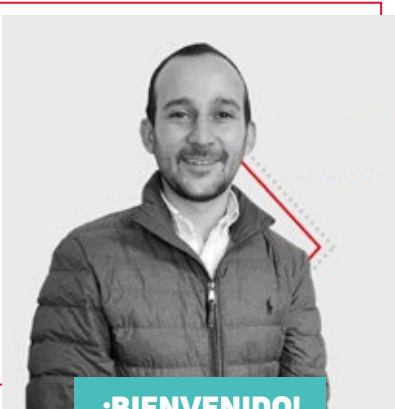
Estamos orgullosos de contar con cada uno de ustedes y esperamos que nos sigan acompañando durante mucho más tiempo pues es un honor laborar con un equipo tan bueno como el que conforman ustedes

¡Que vivan un Año Nuevo lleno de logros y éxitos!



Nuevos integrantes **DE NUESTRO EQUIPO**

Le damos una calurosa bienvenida a los nuevos integrantes de nuestro equipo, de quienes estamos seguros que contribuirán y nos ayudarán a seguir mejorando y creciendo como compañía



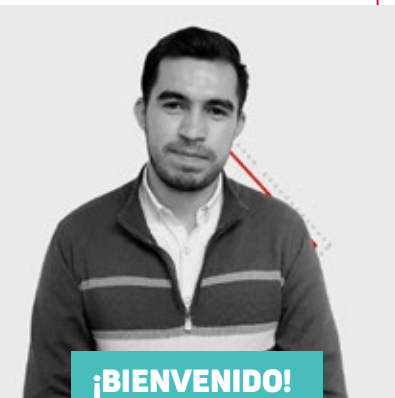
¡BIENVENIDO!

Juan Camilo Pacheco

Coordinación de logística internacional

Profesional en economía, con más de 10 años de experiencia en logística, apasionado por los deportes extremos, dinámico Proactivo y amable, buscando siempre sonreír.

Llega para ofrecernos su compromiso y profesionalismo al área de compras y logística internacional.



¡BIENVENIDO!

Arlenson Gaona

Analista Contable

Contador público en formación con habilidades de trabajo en equipo, cumplimiento de objetivos, aprendizaje rápido y capacidad de análisis, dentro de mis hobbies tengo el gusto por la música, el deporte, compartir en mis tiempos libres con mi familia; con grandes retos y metas por cumplir en el ámbito profesional y personal



¡BIENVENIDO!

Cesar Peirano

Gerente Comercial KPN Perú

Ejecutivo Global con más de 12 años de experiencia comercial y operativa en los sectores de minería, industria y petroquímica. Especialista en la formación de equipos de alto rendimiento, capaces de lograr excelentes resultados y generando valor para la empresa en el corto plazo. Generador de propuestas de valor que estimulan la relación comercial de mediano plazo con el cliente. Visión estratégica del negocio que permite desarrollar un trabajo de largo plazo, orientado a la sostenibilidad de la empresa.



Recomendaciones seguras EN ÉPOCAS NAVIDEÑAS.

Por: Geovanny Loaiza

Sigue las recomendaciones que te traemos para tener unas fiestas seguras y festejar unidos sin complicaciones.

1. No sobrecargues los enchufes con varias extensiones navideñas al mismo tiempo, revisa el estado de estas antes de usarlas.
2. Si vas de viaje, asegura tu hogar cierra bien puertas y ventanas, no des información sobre tus pertenencias.
3. Apaga las luces que no utilices y desconecta las luces de navidad antes de ir a dormir.
4. No conectes más de 3 series de luces navideñas en el mismo toma corriente.
5. En lo posible realiza pagos por transferencia electrónica.
6. Haz retiros de cajeros bancarios en compañía de otra persona.
7. Dispón sólo del dinero necesario para comprar.
8. Evita retirar dinero en lugares reconocidamente peligrosos; si retiras grandes sumas de dinero solicite escolta a la policía nacional.
9. No hagas uso de la pólvora, esta debe ser manipulada por expertos, evita que niños y personas en estado de embriagues lo hagan.
10. No descuides a los niños y adultos mayores cuando estén realizando compras o en lugares con alto flujo de personas.

CAMPAÑA DE PREVENCIÓN USO EXCESIVO DE ALCOHOL

en fiestas de fin de año

Por: Geovanny Loaiza

Llega la época más bonita del año, la época donde las familias se reúnen para compartir y celebrar con alegría, por esto es importante que estas fechas las celebres de manera responsable teniendo presente las siguientes recomendaciones.





Evita que niños y Jóvenes sean quienes se encarguen de comprar o servir las bebidas alcohólicas, esto envía un mensaje de aprobación y normalidad sobre el consumo de esta sustancia, que no es el adecuado.



Genera actividades de entretenimiento que no dependan del consumo de bebidas alcohólicas, busca alternativas como cócteles a base de frutas y otras preparaciones que no requieran de esta sustancia.



No conduzcas después de haber ingerido bebidas alcohólicas, por mínima que sea la cantidad, el alcohol se asocia con la alta accidentalidad vial y con incidentes relacionados con ahogamiento y caídas.



No ofrezcas ni promuevas el consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad.



Evita conducir o subirte a un vehículo que este siendo conducido por una persona que esté bajo el efecto de alcohol, esto aumenta el riesgo de accidentes y desenlaces fatales.



No mezcles diferentes tipos de bebidas alcohólicas, tampoco consumas sustancias psicoactivas, esto genera efectos tóxicos sobre el cuerpo teniendo consecuencias negativas.

Resultados DE CAMPAÑA AMBIENTAL

Por: Geovanny Loaiza

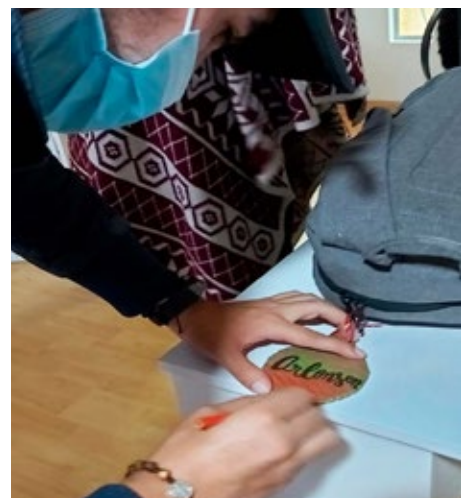


Nuestra campaña ambiental KPN es Verde Piensa En verde, tuvo como objetivo generar conciencia en la correcta disposición de residuos sólidos por parte de nuestros colaboradores de KPN Safety y sus familias.

Logramos trabajar en equipo de una manera satisfactoria, teniendo una excelente participación en las diferentes actividades que se realizaron cada semana, la creatividad y disposición para crear actividades con sentido social y ambiental fue destacable así, con los objetivos trazados en nuestra campaña y logramos más conciencia sobre el cuidado del medio ambiente para aplicarla a nuestro día a día. Como resultado de estas actividades quedó como ganador **el equipo de los Magníficos**.

Desde las directivas y la coordinación de sistemas de Gestión agradecemos el compromiso y la participación con el medio ambiente.

¡Gracias a todos!





KPN entrega una sonrisa a los más pequeños

En época de Navidad

Como resultado de nuestra campaña ambiental, el pasado 11 de diciembre, nuestro equipo KPN hizo presencia en la fundación para compartir con los más pequeños una tarde de juegos e integración, realizar la entrega de juguetes y celebrar la navidad anticipada.

Como resultado de nuestra campaña Ambiental **KPN ES VERDE PIENSA EN VERDE** y al compromiso, esfuerzo de los equipos conformados por los colaboradores, KPN Colombia pudo llevar felicidad y regalar sonrisas a los niños y adolescentes de la fundación ODRES NUEVOS con la entrega de juguetes por motivo de esta navidad.

La fundación social **ODRES NUEVOS**, es un organismo sin ánimo de lucro, fundada en 2008 con el objetivo de mejorar la calidad de vida y dedicada a la acción social de niños, niñas, adolescentes, madres cabeza de hogar y familias que estén pasando dificultades, se hace presencia en todo el territorio nacional; en esta ocasión en la Vereda Laguneta del municipio de Tena Km 28 vía La Mesa, en las diferentes etapas del año con la finalidad de cubrir las necesidades de la población.

Agradecemos a la fundación **ODRES** Nuevos por permitirnos estar presentes y poder dar felicidad, esperanza y amor.



Una gran presentación de **NUESTRA MARCA KPN EN PERÚ**

Por: Sharon Quevedo

Queríamos hacer una gran introducción de nuestra marca en nuevos mercados y lo logramos el pasado 16 y 17 de noviembre en la ciudad de Lima, Perú.





La llegada de KPN Safety Solutions a Perú fue la oportunidad perfecta para reunir en un mismo espacio a los principales stakeholders de nuestro interés. En cabeza de nuestro CEO Valentín Goncalves quien lidero la presentación de la marca en el país, pudimos transmitir un mensaje centrado y conciso basado en nuestra filosofía de preservar, cuidar y proteger la vida de todos los colaboradores porque cuando ellos salen a trabajar queremos que vuelvan a casa sanos y salvos.

Se resaltó el gran equipo de trabajo que está detrás de toda la operación de KPN, quienes tienen toda la vocación, conocimiento y están enfocados a lograr resultados y cambios:

“KPN es una empresa joven y queremos ofrecer algo distinto, renovador y dinámico enfocado a proteger y preservar la vida de cada uno”

De esta forma esperamos no solo proporcionar productos, si no toda una solución 360 con conocimientos técnicos claves que transmitiremos a nuestros posibles clientes en Perú enfocados siempre en nuestra vocación de servicio personalizado y especializado.



KPN Energy presente en **EXPOCARGA**

Por: Eduardo Quezada

Retomando la presencialidad, KPN Energy participó durante los primeros días de diciembre en la feria Expo carga, organizada en Punta del Este Uruguay.





La incertidumbre estaba presente ya que es una de las primeras ferias físicas después de todo lo que paso con la pandemia, así que no se sabía muy bien como funcionaria, y la verdad es que todo muy bien.

Importantes exponentes del área del transporte estuvieron presentes y no solo eso, sino que también vistieron a la feria de una propuesta en productos y servicios que están en constante innovación, pensando siempre en mejorar la eficiencia y apuntar siempre hacia un mercado mas sustentable.

Es así como las propuestas que presento KPN Energy tanto en productos asociados a la electro movilidad, soluciones solares y sistema de telemetría y telemática como a todos los servicios ofrecidos como instalaciones, montajes, post venta y demostraciones, calzaron perfecto con lo que el publico estaba buscando, apuntar hacia la carbono-neutralidad.

Haciendo un balance general la feria logro concentrar un mercado que tiene mucha claridad en lo que esta buscando, que tiene una meta clara y que desde hace unos años esta en el camino hacia una propuesta nueva y KPN Energy logro entregar estas soluciones, así que ahora en adelante lo importante es trabajar en las propuestas y mantener el contacto con el mundo del transporte.



Emblema de oro para KPN

Por nuestro aporte al conocimiento técnico en la prevención de incendios forestales en Bolivia

El pasado 21 de diciembre nuestra Gerente comercial Sabrina Cuellar en representación de **KPN SAFETY** recibió el **EMBLEMA DE ORO** de la Armada Boliviana, Quinto Distrito Naval de Santa Cruz, Bolivia.

Este reconocimiento fue otorgado por el apoyo en las actividades brindadas a la entidad en capacitación y soporte en incendios forestales, lo cual nos reitera uno de nuestros principales objetivos: aportar nuestro conocimiento técnico a todos los actores relacionados con actividades de rescate y emergencia. Para KPN es un honor poder ser parte de estas misiones que ayudan a la preservación de las comunidades y del medio ambiente.

¡Gracias por creer en nosotros!.



¡NUEVA SERIE DE PRODUCTOS DE RESCATE HIDRÁULICO!



- Mayor potencia, resistencia y rendimiento.
- Cuadro de mandos inteligente.
- POWER UNDER e³ CONTROL.
- Velocidad de trabajo constante.



Tradiciones especiales de fin de año

Nuestro equipo KPN nos trae en estas fechas especiales las tradiciones de los diferentes países en los que se encuentran. Viaja con nosotros y vive la navidad a través de América Latina.



Navidad familiar en Lima Perú

Por: Daniel Silva

En la capital peruana, esta festividad se celebra con luces, enormes árboles navideños y una gran oferta en el comercio.

Las familias se reúnen en la noche del 24 de diciembre y preparan una cena con pavo, chocolate caliente con clavos y canela, panetón, puré de manzana y por supuesto el tradicional y delicioso Pisco Sour.

Nacimientos en piedra y retablos con imágenes religiosas son importantes para los habitantes de la región andina Perú los cuales utilizan para adornar sus casas o también para regalar a sus seres queridos.



Navidad en Bolivia con amigos y familia

Por: Sabrina Cuellar

A partir de los primeros días de diciembre se empiezan a armar los árboles de navidad, se acostumbra en Bolivia decorar la casa, poner el arbolito que tenga muchas luces, hasta más de 1000 Luces.

Las familias se reúnen en nochebuena y tienen la costumbre de cenar a las 12:00 de la noche, brindar por la navidad y felicitarse. También se empiezan a lanzar fuegos artificiales que hay en la mayoría de las casas. Las mesas son largas y se reúne toda la familia, padres, hijos, nietos, primos y todos intercambian regalos.

Al día siguiente, el 25 de diciembre, las familias se reúnen a almorzar y contar las anécdotas del día anterior así como los niños jugar con los nuevos regalos obtenidos.

Navidad en Chile

Por: Melissa Henríquez

Las familias chilenas a veces también llaman a la navidad La Pascua. Es una oportunidad para reunirse como familia para pasar el tiempo juntos y para cenar. La casa se llena de familia de todas partes. La gente también envía tarjetas navideñas a sus amigos y familiares.

Los chilenos tenemos al “Viejito Pascuero” (Papa Noel). Como en la mayoría del mundo, él viaja con sus renos y trae juguetes y regalos para los niños. El Viejito Pascuero entra a la casa por medio de la chimenea o por la ventana para entregar los regalos.

Los chilenos ponen árboles de pascua en sus casas para celebrar la navidad. Se los decoran con luces y ornamentos. Además del árbol, se pone el nacimiento (el Pesebre).



Las familias se reúnen por la tarde el día antes de navidad para celebrar juntos. La cena se come muy tarde por la noche que consiste de pollo asado, pavo o comidas típicas de Chile. El Pan de Pascua, es un pan dulce con frutos secos y/o confitados es tradicional de la navidad que solo se come durante este tiempo. También se bebe “Cola de Mono” como licor navideño durante las épocas navideñas y de año nuevo.

Al llegar la medianoche, se abren los regalos. Los niños llevan sus bicicletas y patines nuevos a la calle para mostrarlos a sus amigos y para jugar. Los adultos también se quedan despiertos muy tardes para pasarlo bien. Al siguiente día en Navidad, se disfrutan de los regalos recibidos y los niños salen a jugar. Familias van a visitar a sus parientes y amigos o quizás van a la playa o piscina.

Los chilenos no se olvidan del propósito de la navidad: recordar el nacimiento de Jesucristo. Muchos chilenos asisten a servicios religiosos como la Misa del Gallo el 24 de diciembre.





Navidad en Colombia, tradiciones y celebración en familia

Por: Lorena Cajamarca

Es diciembre y en Colombia suenan villancicos y canciones bailables. Nuestra navidad inicia oficialmente el 7 de diciembre, día en que celebramos tradicionalmente el Día de Velitas, encendiendo varias velas y faroles en las puertas o ventanas de las casas, para pedir deseos e iluminar el camino para la virgen por la fiesta de la Inmaculada Concepción de la Virgen María el 8 de diciembre, mientras que en el cielo se pueden apreciar shows de fuegos artificiales y pirotecnia.

Adornamos nuestras casas y ventanas con luces de colores y las familias suelen salir a ver el alumbrado en diferentes puntos de la ciudad como parques o centros comerciales. En casa también armamos el árbol de navidad con luces de colores y adornos navideños. En algunas familias católicas se acostumbra a armar el pesebre del nacimiento de Jesús, al cual se reza la novena de aguinaldos desde el 16 de diciembre al 24 de diciembre, en donde se comparte con amigos y familia buñuelos, natilla y otros bocadillos.



El 24 de diciembre nos reunimos en familia para cenar tarde en la noche y reunirse con aquellos familiares que no se ven muy seguido mientras esperamos las 12 para abrir regalos y compartir detalles con todos. **La cena navideña suelen ser diferentes platos tradicionales que varían en las diferentes regiones del país como ajiaco, tamales, lechona, chivo, pollo o pavo acompañado de algunos postres como buñuelos, natilla y hojaldres.**

Una vez llega la media noche nos abrazamos y felicitamos, deseando una feliz navidad a cada uno de los familiares y se empiezan a abrir los regalos que trajo el Niño Dios para las familias católicas o Papa Noel. Luego se suele saludar a los más cercanos y festejar con música y baile.

Al siguiente día, el 25 de diciembre, es navidad y los niños salen a jugar con sus nuevos juguetes y a mostrarlos a sus amigos, las familias van a visitar a amigos y familiares que no estuvieron en la noche anterior y a llevar detalles que quedaron pendientes.

La navidad para los colombianos es una época de unión en familia y el momento de celebrar con la alegría que nos caracteriza. Dura más de un mes, pues dejamos nuestros adornos hasta un poco más del 6 de enero, en el día de reyes.





Navidad en Uruguay

Por: Alejandra Silveira

Las navidades en Uruguay se viven con una calidez abrasadora, con encuentros de familiares y de amigos a pesar de las distancias.

Las calles se iluminan, los centros comerciales se engalanan con arboles gigantes y decoraciones con Papá Noel, de barba blanca y traje rojo.

La celebración uruguaya es familiar. El menú suele consistir en una tradicional parrilla (asado), en la que además de carne no puede faltar queso provolone, ensaladas, frutas y algunos postres como el turrón.

A la medianoche, mientras el cielo se viste de fuegos artificiales, todos comienzan a saludar y desear Feliz Navidad a todos en casa y a los vecinos. Los más pequeños buscan debajo del Arbolito de Navidad, los regalos de Papá Noel y tratarán de atraparlo infraganti en la chimenea.



Navidad en Brasil

Por: Fabricio Dibai

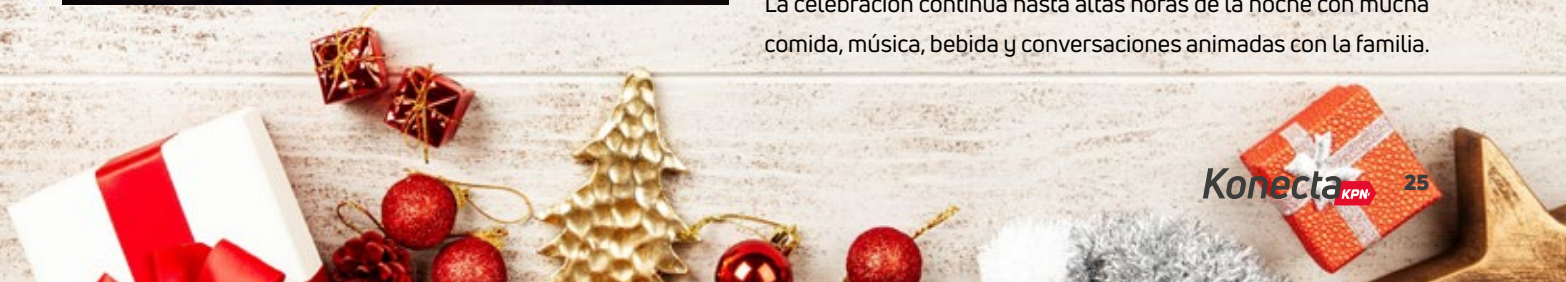
Como Brasil es muy grande, cada región tiene su particularidad. **Los brasileños tenemos la costumbre de reunir siempre a toda la familia para la cena. y pasar la noche de navidad unidos.** La cena puede variar, pero en general es Rabanada, Salpicón y Bacalao.

Se decoran las casas con los árboles de navidad, luces y los belenes y en las mesas se colocan manteles con motivos navideños y el oropel se suele colgar en toda la casa.

Se cree que Papai Noel, como se le conoce en Brasil, viene en Nochebuena con regalos para los niños y vive en el Polo Norte. Los niños le escriben cartas hablando de lo que desean de regalos y porque lo merecen.

En la medianoche, del día 24 de diciembre para el día 25 de diciembre, los brasileños acostumbran a desear a todos una Feliz Navidad e intercambian regalos.

La celebración continúa hasta altas horas de la noche con mucha comida, música, bebida y conversaciones animadas con la familia.





Nuestro equipo te trae sus mejores

Recetas Navideñas

Es tiempo de celebración y de reuniones familiares para crear momentos mágicos a través de deliciosas cenas navideñas.

Conoce las diferentes recetas navideñas que nuestro equipo KPN quiere compartir con todos en estas fiestas.





Pavo de navidad al estilo peruano

Por: Daniel Silva

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 3 horas

Tiempo total: 3 horas 30 minutos

Ingredientes para el Relleno:

- 2 cebollas grandes rojas picadas en cuadritos
- 10 dientes de ajos molidos o picados molidos de preferencia
- 200 gr. de carne picada de cerdo
- 2 tazas y media de tocino
- 100 gr. de jamón
- 200 gr. de carne de res
- 100 mL. de vino tinto
- 100 gr. de almendras
- 100 gr. de guindones ciruela pasa
- 100 gr. de albaricoque orejones
- 2 tazas y media de perejil picado
- 3 huevos
- 6 rodajas de pan de molde sin corteza
- Sal y pimienta al gusto

Ingredientes para el Pavo:

- 1 pavo entero de 7 kg. Aproximadamente
- 100 gr. de hígado de pollo o pavo
- 50 gr. de ají panca
- 20 gr. de mostaza
- 50 gr. de ají amarillo
- 100 gr. ajo molido
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de miel
- 100 gr. de todas las siguientes hierbas: orégano, romero y tomillo
- 1 taza de jugo de naranja
- 1/2 taza de vino blanco
- Sal y pimienta blanca



Instrucciones para el Relleno:

Vamos a preparar el relleno para el Pavo al horno. Calienta una sartén con un poco de aceite y agrega la cebolla, el ajo y frielos durante un minuto para que dore pero sin quemarse. A continuación, agrega la carne de cerdo y mezcla. Antes de que la carne de cerdo esté frita totalmente agrega las dos tazas y media de tocino, el jamón y la carne de res. Fríe bien todo y mezcla. Cuando todo esté frito agrega el vino tinto, el perejil, las almendras, los guindones, los albaricoques, mézclalo y resérvalo.

En un bowl o recipiente bate 3 huevos y agrega 6 rodajas de pan de molde sin corteza. Mezcla todo hasta conseguir una masa, agrega sal y pimienta. Luego agrega el preparado de las carnes, mézclalo bien y rellena el pavo

Para el Pavo:

En un bowl coloca el hígado, aplástalo y mézclalo con el ají panca, ají amarillo y la mostaza hasta conseguir una pasta. Luego con esta pasta embadurna el pavo por todo el exterior. En otro bowl mezcla los demás ingredientes: ajo molido, limón, mostaza, toque de miel, orégano, romero, tomillo, jugo de naranja, vino blanco, sal, pimienta blanca. Una vez tengas todo mezclado también embadurna el pavo, pero con mucho cuidado de no quitar la primera capa de la pasta de hígado y ajíes

Deja 3 o 4 horas reposar el pavo con la preparación

Después de haber transcurrido el tiempo. Calienta el horno a 200 grados y cuando metas el pavo baja a 180. Más o menos es media hora por kilo de pavo. Es decir, para un pavo como en nuestro ejemplo de 7 kg. serían 3 horas y media. Por supuesto todo depende del tipo de horno y la fuerza que tenga. Así que tienes que prestar mucha atención para que no se queme. Es muy importante para que el pavo no quede seco que lo roces con Sus propios jugos cada 15 minutos

Puedes acompañar el pavo con un puré de papas o manzana o si lo prefieres con una deliciosa Ensalada Rusa



Picana navideña Boliviana:

Por: Sabrina Cuellar

Ingredientes

- 1 pollo mediano
- 1 Kg. pecho de vaca
- 1 espalda de cordero
- 1 queso mediano fresco
- 1½ lb tunta remojada y pelada
- 4 papas grandes
- ¼ lb zapallo
- 3 zanahorias
- 1 nabo
- 2 ramas de perejil y apio
- 3 hojas de laurel
- 4 ajíes verdes
- 1 cebolla
- 1 copa de vino
- 1 copa de cerveza
- ½ cucharilla de pimienta blanca entera
- 2 cucharas de pimentón colorado entero
- ½ cucharilla de orégano desmenuzado
- 1 cucharilla de anís
- 1 cuchara de azúcar
- Sal al gusto

Preparación

1. En la olla a presión con uno y medio litros de agua hirviendo, hacer cocer el pecho durante una hora, una vez blanda la carne, añadir los trozos de cordero y pollo previamente lavar y eliminar sus vísceras; aliñar con el ají verde pasado por la brasa; la zanahoria, el nabo, el zapallo y la cebolla cortadas en juliana, condimentar con la pimienta, las hojas de laurel, el perejil, el apio enteros, el pimentón colorado y la sal al gusto. Cuando las carnes estén a medio cocer añadir las papas enteras y terminar su cocimiento.
2. En otra olla con bastante agua caliente, hacer cocer los choclos con el anís previamente envuelto en tela pequeña bien cerrada y añadir el azúcar.
3. Dos horas antes hacer remojar la tunta en agua tibia, para suavizar su pulpa, luego pelar y lavar bien. Cortar un poco por la mitad, rellenar con una tajada de queso. Hacer cocer a vapor de agua colocándoles sobre una coladera para hacer cocer a vapor en olla con agua caliente.
4. Una vez cocidas las papas y carnes, verter el vino, la cerveza, espolvorear el orégano y dejar dar un hervor.
5. En un plato hondo, servir las presas adornando con las verduras, dos papas y el caldo; la tunta y el choclo servir en forma separada sobre una fuente. Se acompaña con queso y llajhua si gusta.

Para obtener una picana de diferente sabor, primero soazar todas las presas de carne sin excepción en aceite caliente y dejar cocer, siguiendo el mismo procedimiento de cocción anterior, no añadir zapallo y más bien agregar al final, una cucharilla de pasas previamente remojadas en agua.



Dulce de Nochebuena de Huila, Colombia

Por: Girasol Galeano

Ingredientes

- 10 Limones verdes
- 1 Papaya verde
- 10 Higuillos
- 10 Brevas
- 3 Panelas, partidas
- 3 Litros de agua
- 10 Almojóbanas

Preparación de Nochebuena

Poner los limones a desangrar en agua fresca dentro de una paila de cobre durante 2 días, cambiándoles el agua cada tanto. Luego se sacan, se cortan en dos y se les saca la pulpa, los cascos se ponen a cocinar en la misma paila por 30 minutos.

La papaya verde se pela, se corta en tajadas y se pasa por agua hirviendo para deslecharla, luego se corta en tajadas delgadas. Pasara las brevas por agua hirviendo, tajarlas en cruz por la parte gruesa, sin separarlas. Se prepara en la paila de cobre un melado con el agua y la panela. Se le agregan todas las frutas y se dejan calar por 20 minutos, revolviendo con cuchara de palo.

Abre un agujero a las almojóbanas por la mitad, y rellena con trozos de queso. Se ponen las almojóbanas encima del melado por 5 minutos (dejar que se derrita el queso o servir el queso aparte).



mmmm.... para el postre



Para la vinagreta:

- 200 ml de aceite de oliva
- 100 ml de vinagre
- Perejil picado
- 1/2 morrón rojo picado
- 2 huevos duros
- Sal y pimienta

Para la vinagreta coloca el pimiento morrón, huevos picados y el perejil en un bol. Agregar la sal, pimienta y vinagre y mezcla todo muy bien.

Incorpora de a poco el aceite. Reserva por un tiempo para que tome sabor.

Lengua a la vinagreta desde Uruguay

Por: Lorena Morales

Ingredientes para la lengua:

- 2 lenguas
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- 1 rama de apio
- Laurel
- Orégano fresco
- Sal y pimienta
- ½ taza de vino blanco

Calentar un poco de aceite en una cacerola y colocar los vegetales cortados en trozos. Dorar. Incorporar el vino blanco y revolver. Luego la lengua, las hierbas, sal y pimienta y cubrir con agua fría.

Cocinar con la cacerola tapada hasta que esté tierna (aprox. 2-3 horas). Retirar del líquido, dejar enfriar, pelar y fetear fino.

Sirve la lengua en fetas finas alternando con la vinagreta, deja reposar y disfruta.

Cola de Mono: Bebida Chilena

Por: Melissa Henriquez

Para preparar esta rica y tradicional cola de mono necesitarás los siguientes ingredientes:

- 3 ramitas de canela.
- 1 nuez moscada.
- 3 clavos de olor.
- 1 1/2 taza de agua.
- 3 cucharaditas de café.
- 3/4 de taza de Azúcar.
- 1 litro de leche.
- 1 taza de aguardiente



Bacalhoada Brasileira

Por: Fabricio Dibai

Ingredientes:

- 1,5 kg de bacalao salado
- 800 g de patatas peladas y en rodajas de 0,5 a 1 cm
- 1 pimiento verde cortado en tiritas
- 1 pimiento rojo cortado en tiritas
- 2 cebollas grandes en rodajas
- 2 tomates maduros sin piel y sin semillas cortados en trozos grandes de perejil picado
- 2 dientes de ajo picados
- 100 g de aceitunas negras deshuesadas
- 1 pizca de pimienta negra (si quieres)
- 3 huevos duros
- Aceite al agua
- Sal a gusto



Comienza vertiendo en una olla 1 1/2 taza de agua y luego ve agregando 3 ramitas de canela, 3 clavos de olor y la nuez moscada previamente rallada. Revuelve y deja hervir.

Una vez hervido debes agregar 3 cucharadas de café y 3/4 de taza de Azúcar y sigue revolviendo para que el azúcar se disuelva.

Luego vierte a la olla 1 litro de leche y 1 taza de aguardiente, revuelve para finalizar.

Ahora cuele la mezcla de tu cola de mono y deposítalo en una botella o jarro de vidrio para que se conserve de mejor forma.

Por último, sirve en copas, idealmente frío o con hielo a gusto, decora con un poco de canela en polvo. ¡Y listo para beber!

MODO DE PREPARACIÓN

Dejar el bacalao en remojo durante la noche, cambiando el agua al menos 3 veces. Reservar.

En una olla grande, coloca las papas, cubre con agua y cocina por unos 20 minutos, con la olla tapada.

Escurrir, cortar las patatas en rodajas finas y reservar.

En una fuente de horno rectangular untada con aceite, hacer capas, comenzando por los tomates, luego la cebolla, las patatas, el bacalao, los guisantes, los pimientos, las aceitunas y el aroma verde.

Condimenta con 1 cucharadita de sal y caldo de pollo desmenuzado, rocíe con aceite. Repite el proceso y termina con el resto de ingredientes. Finalmente, distribuir las rodajas de huevo cocido por la superficie, rociar nuevamente con el aceite de oliva y colocar en un horno bajo (150 °), pre calentado, durante 1 hora aproximadamente o hasta que los ingredientes estén "al dente". Servir inmediatamente.

Sírvelo con arroz blanco, ensalada verde y el vino que prefieras. Si sobra, sírvase frío al día siguiente. También es delicioso.



Soluciones de **Movilidad Solar**

Por: Eduardo Quezada

Las soluciones de **movilidad solar** permiten que a través de módulos y células solares potentes, ligeras y flexibles, se pueda desarrollar una **solución solar específicamente para camiones y otras formas de transporte.**

La solución de transporte se compone de módulos solares y un controlador de carga, asegurando que el vehículo recibirá el máximo beneficio de la inversión solar.

La energía auxiliar generada con estas soluciones permite:



- **Reducir el consumo de combustible.**

Utilizar energía solar en lugar de combustibles fósiles para alimentar sistemas auxiliares.

- **Reducir los costos de mantenimiento.**

Hacer funcionar menos el motor del camión y reducir los intervalos para mantenimiento programado.

- **Reducir emisiones.**

Con el uso de energía solar limpia en lugar de combustible reduce las emisiones para ayudar a las empresas de transporte a cumplir con las regulaciones ambientales

- **Proporcionar energía de reserva.**

Utiliza energía solar como energía de reserva sin hacer funcionar el motor.



PLANEA TU MARKETING PERSONAL

Para este 2022

Por: Sharon Quevedo

Debemos comenzar este 2022 con todos los objetivos y las metas claras, y esto no solo abarca nuestras actividades laborales sino también de nuestra marca personal.

El Marketing Personal consiste en fijarnos objetivos, crear y compartir contenidos, comunicar de manera clara nuestro propósito, identidad e imagen, mediante el uso de herramientas convencionales de promoción y venta así nos destacamos a nosotros mismo y todo lo que hace parte de nuestra vida.

Es por eso que el trabajo debe ser continuo, con coherencia e integridad, para transmitir confianza al mercado. Como complemento para ser un profesional exitoso debes conocer muy bien la importancia de proyectar una imagen bien construida donde serás recordado dentro de tus diferentes áreas de actuación.

Ahora bien, teniendo presente el concepto de Marketing personal te compartiremos las 6 principales estrategias para poderlo desarrollar:



1.

Define tu misión

Imagina cómo quieres que te vean dentro de un par de años, no tengas miedo de pensar en grande.



2.

Analiza tus puntos fuertes y débiles

Al igual que un plan de marketing tradicional, debes tener claro tus fortalezas y debilidades, acá entenderás como alinear mejor tus valores y así mismo poder conectar mejor con diferentes públicos. Determina si hay algunas habilidades que sean propias y que necesitas desarrollar.



3.

Define tus objetivos

Debes definir un objetivo claro que sea real y alcanzable, coge un lápiz y papel y de acuerdo a las metas que hayas elegido para potenciar tu Marca Personal, haz una lista de aquellos objetivos que vas a poner en marcha durante los próximos 6 meses.



4.

Ve más allá de tu ámbito de trabajo

Para que puedas desarrollar bien tu marketing personal ofrece tu ayuda a personas de otras áreas, muestra interés por apoyar a otros compañeros e intenta absorber todo tipo de conocimiento que pueda ser útil para tu vida.



5.

Ten proyectos extracurriculares

Invierte tu tiempo en la realización de proyectos extracurriculares que van más allá de lo que ya sabes realizar. Las nuevas actividades y proyectos te permiten agregar nuevas experiencias, tener nuevos conocimientos y poder desarrollar nuevas habilidades.



6.

Especialízate

Buscar profundizar el conocimiento de tu área de forma constante para no quedarte atrás, recuerda que todo está en constante transformación y es necesario mantenernos al tanto de las nuevas versiones, tendencias y herramientas.

Que estas esperando para iniciar con tu planeación personal para este 2022 y comenzar a obtener los mejores resultados.



Feliz Año Nuevo **2022**

Hoy, despedimos un año que nos dejó alegrías, triunfos, cambios, retos que nos pusieron a prueba y aprendizajes. Nos trajo nuevos compañeros, nuevos amigos, y ante todo un gran equipo que ayudó al crecimiento de la compañía.

Es por eso que recibimos este nuevo año con alegría y con la mejor proyección de seguir cumpliendo nuestras metas y objetivos de la mano de todos nuestros colaboradores, clientes y aliados.

¡Bienvenido 2022!