

MURCIA

N.E. El efecto Smöoy llega a la plaza Santo Domingo de Murcia para ofrecer a sus clientes productos 100% naturales, bajos en grasas y ricos en fibras.

Cuatro sabores diferentes a elegir: yogur natural; un sabor especial cada semana; y para otros paladares, el clásico chocolate y nata, hacen de Smöoy una franquicia única. Sabores tan exitosos como el yogur de mango, piña colada, frambruesa o la manzana ácida se complementan a la perfección con los más de 36 'toppings' diferentes que se pueden añadir a los helados de yogur. Destacan las frutas naturales, pero también otros complementos más innovadores, como los mini brownie, tatin de manzana y canela, turrón líquido, galleta holandesa, nueces caramelizadas o nubecitas.

Todos los productos destacan por su sabor y también por sus propiedades. De hecho, Smöoy es la única franquicia que elabora helados de yogur ricos en fibra (prebiótico) y bajos en grasas, manteniendo además las cualidades propias del yogur. Son probióticos, es decir, contienen fermentos lácteos activos que potencian el sistema inmunológico y estimulan

REVOLUCIÓN Los postres son elaborados artesanalmente por la cuarta generación de una familia de maestros heladeros que marca tendencia

Smöoy, una yogurtería de sabor único en Murcia

las defensas, y también ricos en calcio. Todos los ingredientes son 100% naturales, ofreciendo a los consumidores un producto sano, natural y refrescante. «La calidad de esta empresa murciana está conquistando toda España y en este año se abrirán 35 nuevos locales», desvela Nuria M. Sirvent, directora de Expansión.

La firma ofrece un producto sano, refrescante y totalmente natural



Interior del local ubicado en la plaza de Santo Domingo de Murcia. Smöoy



Los yogures de Smöoy son un éxito seguro entre los clientes. Smöoy

PUBLICACIONES

La consultora Asimag presenta la revista de prevención 'SAT'

MURCIA

N.E. Asimag ha presentado la revista 'SAT', un proyecto que se crea con el objetivo de aportar información de valor a todos los profesionales vinculados con el mundo de la prevención de riesgos laborales:

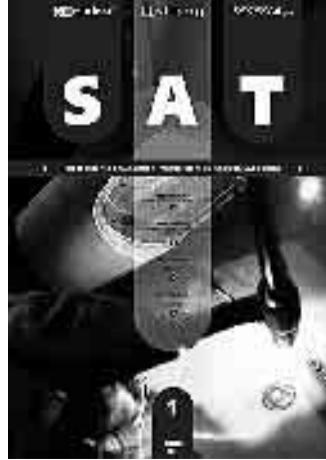
responsables, formadores o encargados de seguridad laboral de las empresas, y para dar respuesta a la falta de información y formación especializada, principalmente entre las pymes.

La revista, en formato papel y de distribución gratuita, está editada por Asimag, consultora de forma-

ción, en colaboración con las empresas Suclisa, Distribución de Equipos de Seguridad Laboral y Técesla, Servicio de Prevención Ajeno.

El contenido de este primer número se puede seguir en www.asimag.es/noticias/nace-la-revista-sat-para-estar-informado-y-formado-en-materia-de-prevencion.html

Asimag es una consultora de formación con 22 años de experiencia gestionando planes formativos. Cuenta con una red de 12 delegaciones en España, más de 60 aulas de formación y un equipo de más de 350 profesionales.



FORMACIÓN

Campus científico para enseñar química de forma divertida

MURCIA

N.E. Sabic Innovative Plastics colabora con la Universidad Politécnica de Cartagena en la celebración del Campus Científico, una iniciativa que tiene como finalidad estimular el espíritu investigador y la creatividad de los estudiantes de primaria y secundaria. A través de su participación en diversos talleres, tratan de acercar la química de una forma divertida y lúdica con la finalidad de favorecer el interés y la vocación científica de niños y jóvenes.

Ingenieros de Sabic se han dado cita en la UPCT para mos-

trar a los alumnos de una veintena de centros educativos las soluciones innovadoras que se pueden crear a través de la química, y que hacen más fácil y cómoda la vida de las personas.

A los asistentes les han mostrado las aplicaciones diarias que tienen los plásticos de última generación y los procesos que siguen para lograr, por ejemplo, que tengan gran solidez y resistencia frente a temperaturas elevadas, ya que se utilizarán en sectores como electrónica, automoción, aviación o tecnología médica.