

La confianza empresarial cae un 2,7% en el segundo trimestre del año

EP

MURCIA. El indicador de Confianza Empresarial ha caído en la Región de Murcia un 2,7% en el segundo trimestre del año respecto al mismo periodo anterior, el descenso más pronunciado de todas las comunidades, según los datos publicados ayer por el Instituto Nacional de Estadística (INE). En la Región, el balance de expectativas (diferencia entre las opiniones de los empresarios optimistas y los pesimistas) se sitúa para el segundo trimestre de este año en 6,7 puntos, frente a los 11,2 a nivel nacional.

Respecto al primer trimestre del año, el saldo de las opiniones de los empresarios murcianos ascendió a 2 puntos, inferior a la media estatal, que se situó en 4,5. En el conjunto de España, la confianza empresarial subió un 0,1% en el segundo trimestre, cuatro décimas menos de lo que aumentó en el trimestre previo.



Alumnos del curso en la especialidad de soldadura de la empresa Metalmecánicas Herjimar. CARM

Impulso a la formación con compromiso de contratación

LA VERDAD

MURCIA. Un curso con compromiso de contratación ofertado por la Consejería de Empresa, Empleo y Economía Social, a través del Servicio Regional de Empleo y Formación (SEF), dará trabajo inmediato, al menos, al 40% de los alumnos que realicen esta formación en soldadura industrial para desempleados.

En concreto, la Consejería ha

concedido a la empresa Metalmecánicas Herjimar, ubicada en Cartagena, una subvención de más de 41.500 euros para desarrollar este curso.

Así lo dio a conocer la consejera de Empresa, Empleo y Economía Social, Marisa López Aragón, durante la visita de ayer a los 17 alumnos que asisten a este curso en las instalaciones de la Federación Regional de Empresarios del Metal (Fremm).

«Esta convocatoria de cursos con compromiso de contratación que mantenemos abierta todo el año nos permite contribuir al desarrollo y competitividad de la formación a medida, para contar con la mano de obra cualificada que necesitan», explicó la consejera.

Así pues, al menos siete de los 17 alumnos que participan en esta acción formativa con compromiso de contratación, serán contratados por la empresa por un periodo mínimo de seis meses. En concreto, este curso brinda a sus participantes 490 horas de formación en la especialidad de soldadura por arco bajo gas protector con electrodo consumible.

La Región, entre las autonomías donde el coche eléctrico de ocasión se paga más caro

LA VERDAD

MURCIA. El precio medio de oferta del coche eléctrico de ocasión en España sigue cayendo de manera constante. Así se deduce del primer informe trimestral de 2025 Electricar VO, elaborado por coches.net y la patronal de vendedores de vehículos Ganvam. A cierre del primer trimestre de este año, comprar un coche de ocasión eléctrico cuesta de media 32.243 euros, un -12,1% que en el mismo primer trimestre de 2024. Estos datos ponen de manifiesto que esa caída es cada vez más acentuada, puesto que en el primer trimestre del año pasado el precio ya había descendido un 5,9% interanual.

Por comunidades autónomas, los vehículos usados más caros se pagaron en Navarra, con 40.528 euros, seguida de Aragón (37.302 euros), la Región de Murcia (35.427 euros) y Asturias (35.008 euros). Los vehículos más baratos se encontraron en La Rioja (24.477 euros).

COMPROMISO

La Boca Te Lía lanza el bocadillo 'Hermoso' con fines solidarios

La recaudación de la nueva propuesta, impulsada junto al murciano Pablo Herrera, Mister RNB España 2024, irá para la Fundación AFIM

MURCIA

EFQ. La cadena murciana La Boca Te Lía presenta este martes su nuevo bocadillo 'Hermoso', una propuesta gastronómica que, además de destacar por sus ingredientes, nace con un propósito solidario: colaborar con la Fundación AFIM en el apoyo a personas con discapacidad física, sensorial e intelectual.

El lanzamiento forma parte de una acción conjunta con Pablo Herrera, actual Mr. RNB España 2024, murciano de nacimiento y conocido por su implicación social. La iniciativa busca vincular el impacto positivo del consumo responsable con el ADN urbano y cercano de la marca.

«Cuando Pablo Herrera nos propuso hacer algo más allá de la estética y poner el foco en una causa social, tuvimos claro que queríamos sumarnos», explican desde el equipo de La Boca Te Lía. «Queríamos crear un bocadillo con identidad y, al mismo tiempo, visibilizar una labor tan necesaria como la que realiza AFIM», aseguran. El resultado ha sido 'Hermoso', un bocadillo de edición limitada, ya disponible en todos los locales de la cadena, tanto para consumirlo en los propios restaurantes como para pedirlos a través de las principales plataformas de delivery.

La recaudación de este producto incluye una aportación di-

La edición limitada de este bocadillo ya está disponible en todos los locales de la cadena de restauración

recta a los programas que la Fundación AFIM desarrolla en materia de inclusión, autonomía y mejora de la calidad de vida de personas con discapacidad. Esta acción se enmarca dentro del compromiso de La Boca Te Lía por incorporar campañas de impacto social en su visión, manteniendo su identidad gastronómica basada en bocadillos urbanos, de gran personalidad y elaboración cuidada.

Pablo Herrera, por su parte, ha participado activamente en la conceptualización del proyecto. «Siempre he entendido que este tipo de títulos deben servir para algo más que posar para una foto. Me siento afortunado de haber podido colaborar con una marca murciana que apuesta por lo social sin perder su esencia», confiesa.

En cuanto a la receta, 'Hermoso' hace honor a su nombre y al espíritu de la marca y está estrechamente relacionada con la personalidad y preferencias de Pablo Herrera. Va cargado de ingredientes pensados para



Pablo Herrera y un usuario de la Fundación AFIM. LBT L

seducir al primer mordisco: pan de cristal crujiente, una base de mahonesa BBQ al Jack Daniel's, virutas de ternera jugosas con un toque de chimichurri, una salchicha fresca murciana con cebolla morada a la

plancha, queso raclette fundido y una salsa mayo 'sriracha' con un matiz picante que redondea el sabor. Todo ello, coronado con chips crujientes de boniato para ese 'crunch' final que marca la diferencia.