



El Círculo de Empresarios, en contra del plan del Gobierno para la hostelería: “Es un tiro en el pie”

Fernando de Frutos, presidente de la asociación empresarial de Majadahonda, sostiene que los horarios de la hostelería los fija el convenio colectivo.

| pág. 12

• El Círculo de Empresarios recuerda que este sector supone el 8% del PIB

• Los sindicatos reclaman intensificar las inspecciones

MÁS NOTICIAS

Taller gratuito sobre ciberseguridad

El Ayuntamiento de Majadahonda organiza el próximo día 20 un taller gratuito para emprendedores y estudiantes en el sector de la ciberseguridad. La Concejalía de Desarrollo Económico y Empleo junto al Instituto de Emprendimiento Avanzado, dentro del programa INCIBE Emprende, lanzan esta iniciativa para concienciar sobre uno de los grandes problemas de las empresas. Según datos de la ONU se produce un ciberataque en el mundo cada 30 segundos. | pág. 10



MÁS NOTICIAS

Un informe de la Asociación Vecinal de Majadahonda alerta del cierre de las urgencias en Cerro del Aire | pág. 2

Las vacaciones de Semana Santa nos saldrán este año hasta un 9% más caras | pág. 12

El Rayo Majadahonda sigue colista y se acerca peligrosamente al descenso | pág. 14

El PSOE lleva al pleno municipal la residencia del Valle de la Oliva

El grupo municipal socialista lleva al pleno de este mes de marzo una moción para reclamar que la Comunidad de Madrid realice inspecciones sin programar en la residencia del Valle de la Oliva, que gestiona Albertia.

Un refuerzo de las inspecciones que el líder de la oposición quiere que se extienda a las otras dos residencias de la ciudad para el cuidado de mayores.

Además, los socialistas quieren que el Ayuntamiento también tome cartas en el asunto. Ambas administraciones gestio-

nan plazas en esa residencia. En una nota hecha pública, el PSOE sostiene que ha recibido quejas de trabajadores y usuarios y que tiene en su poder testimonios sobre lo que consideran deficiencias en el servicio.

Fundamentalmente, falta de personal para poder atender a los más de 100 residentes que tienen. Un 50% de ellos son grandes dependientes. Las críticas se centran también en la cantidad y la calidad de la comida que reciben los residentes. | pág. 4

 EN PAPEL

DESCARGA TU EJEMPLAR



La Asociación Vecinal de Majadahonda elabora un informe sobre la situación de la Atención Primaria pública

••En Papel. La Asociación Vecinal de Majadahonda ha elaborado un informe en el que analiza la situación de la Atención Primaria pública en la localidad.

El estudio recoge los “principales problemas” de la atención extrahospitalaria, mencionando el cierre de las urgencias del Cerro del Aire, que hasta la pandemia estaban atendidas las 24 horas del día, siendo en turnos de noche a diario y la totalidad de los fines de semana, “por un equipo médico completo”, formado por “facultativos, enfermeras y celadores”.

“A partir de 2023 la Comunidad de Madrid lo ha transformado en un Centro de Atención Continuada, que implica un horario reducido de sábados, domingos y festivos de 9 a 21 horas, y atendido únicamente por profesionales de enfermería y celador, sin posibilidad de prescribir medicación”, puntualizan.

En este sentido, según la AVM, de cada 100 consultas en las antiguas urgencias médicas, “solo



el 15% se derivaban, por su gravedad al Hospital de Puerta de Hierro, lo que quiere decir que con la organización actual, la práctica totalidad de las urgencias se atienden en el hospital, cuyos servicios de urgencias se encuentran, como es lógico, saturados, y con una espera de varias horas por parte de los pacientes”, puntualizan.

CENTRO DE SALUD MENTAL

Detallan desde la Asociación que el segundo de los problemas

identificados es “el derivado de la situación que padece el Centro de Salud Mental”, que “atiende a una población de 400.000 habitantes, con solo 15 psiquiatras, 6 psicólogos y 4 enfermeras, lo que ocasiona una lista de espera de meses”. Añaden que las instalaciones, ubicadas en los bajos del Cerro del Aire, presentan “carencias importantes de espacio tanto para pasar consultas como para realizar las terapias correspondientes; con una sala de espera única para adultos,

niños y adolescentes”.

No obstante, explican que “parece que la Comunidad de Madrid y el Ayuntamiento” están “trabajando para la construcción de un nuevo Centro de Salud Mental en la parcela ubicada junto al Valle de la Oliva”.

2.000 TARJETAS POR PROFESIONAL

En lo referente al “aspecto puramente sanitario”, a pesar de que el número de tarjetas sanitarias por profesional de Atención Primaria “es muy superior a

la media nacional (1.350 por médico de familia en España frente a 2.000 en Majadahonda), la realidad muestra que el número de consultas atendidas diariamente se sitúan en 28 en el Centro de Salud Valle de la Oliva y 34 en el Cerro del Aire (30 es la media en el contexto del Sistema Nacional de Salud”).

A juicio de la AVM, estos datos se explican por el “el mayor uso de la sanidad privada en la zona noroeste y en Madrid en general, que en otras comunidades”.

Por lo que se refiere a las competencias sanitarias municipales, se pone de manifiesto la “criticidad de activar el servicio de ambulancia, cuyo concurso quedó desierto, reimplantar el servicio de Prevención y Promoción de la Salud, incluyendo los planes de salud escolar y estomatología, inspección sanitaria de establecimientos públicos y privados, control de calidad del agua del grifo y desratización, desinfección y desinsectación del municipio”.

Taller infantil de Ciencia organizado por la Plataforma en Defensa de la Educación Pública

••En Papel. Más de 100 escolares han participado en el ‘Taller Infantil de Ciencia’ de la Plataforma en Defensa de la Educación Pública de Majadahonda.

El taller, explican, ha tenido lugar en el CEBIP San Pío X, y ha sido concebido como un “espacio para concienciar a las niñas y niños en el cuidado y defensa del medioambiente”, por lo que su título ha sido ‘Conciencia sostenible’.

Los participantes han podido “aprender y aplicar de manera sencilla y divertida los beneficios ambientales” de las tres R: reducir, reutilizar y reciclar.

Para ello, se han diseñado una serie de experiencias en las que han enseñado a los participantes a clasificar y distribuir la basura en los distintos contenedores; reutilizar los cartones del contenedor azul, fabricando pasta de papel; o convertir los restos orgánicos en compost para plan-



tar semillas en envases de yogur, reutilizados como pequeños maceteros, que se llevaron a casa para obtener nuevas plantas.

Destacan que “todo ello organizado y dirigido por el estupendo equipo científico y colaboradores de la propia plataforma que un año más están haciendo posible el desarrollo de la Semana de la Ciencia para escolares”.

La actividad es organizada por la plataforma de forma ininterrumpida desde 2014, exceptuando los años de la pandemia, rotando por los distintos colegios

públicos del municipio, “donde siempre ha tenido una excelente acogida. Más de 1.000 escolares han participado desde aquel año en estos talleres”.

“La plataforma se siente orgullosa de poner su granito de arena en la importante tarea de difundir la cultura científica y de poder despertar en las niñas y niños participantes un interés por la ciencia y el medio ambiente, que pueda contribuir a forjar futuros y futuras profesionales de la investigación científica”, concluyen.

El PSOE pide al Gobierno local que “escuche a vecinos y asociaciones” en la Comisión de Festejos

••P.E.P. El PSOE ha pedido al Gobierno local que “escuche a los vecinos y asociaciones” en la Comisión de Festejos del Ayuntamiento.

El portavoz de la formación política, en la oposición, David Rodríguez Cabrera, ha acusado a los responsables municipales de convertir este organismo en una “comisión fantasma” en la que “se limitan a dar cuenta de sus propuestas unilaterales, que nacen de una gestión que ni escucha ni cuenta con las iniciativas de colectivos y oposición”.

“El Partido Popular no puede tratar el Ayuntamiento como si fuera su cortijo, los vecinos no se lo merecen; no es ya solo el desinterés en la comisión de festejos o el bajo nivel de festejos como la cabalgata de Reyes, que empeora año tras año (cada vez hay menor número de carrozas o, en esta última edición, muchos niños y niñas se quedaron

sin caramelos en la última parte del recorrido)”, ha indicado el representante socialista en la Comisión de Festejos, Antonio García Sanz.

Según el edil socialista, en su Grupo Municipal han recibido “varias quejas vecinales” y que “las peñas, hermandades y asociaciones del municipio están siendo ninguneadas sistemáticamente, cuando su experiencia y aportaciones, así como su concurso en las distintas fiestas de Majadahonda, es una parte clave para darle a nuestros vecinos y vecinas unas fiestas a la altura de sus impuestos y sus expectativas”.

A este respecto, en declaraciones a En Papel, fuentes municipales han desmentido las afirmaciones del portavoz socialista, señalando que las Comisiones de Festejos se reúnen de manera periódica y que “sí que se escucha” a los vecinos.

Las cestas saludables de frutas y verduras de Supernormal aterrizaran en Majadahonda

••Living Majadahonda. Los majadahondanos y las majarieguas que quieren alimentarse bien ya no tienen excusas. Y es que Supernormal, el proyecto de alimentación de calidad y sostenible que basa su modelo de negocio en ofrecer cestas de frutas y verduras de temporada, llega a Majadahonda.

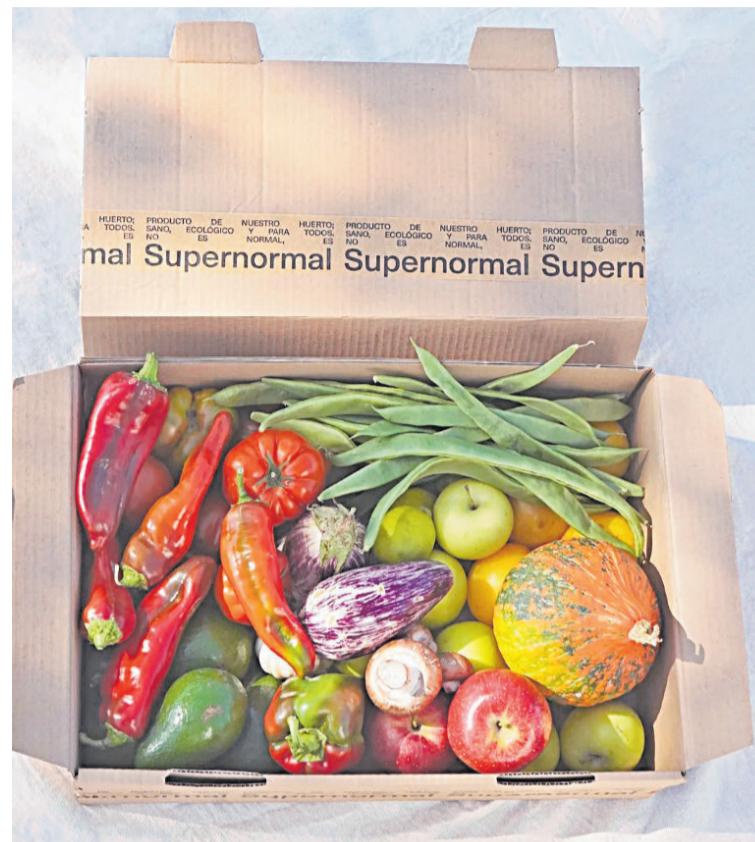
Desde el pasado 1 de marzo, ya es posible recoger sus cestas semanales en Plein, una cafetería de la que ya hemos hablado en esta misma sección en otra ocasión y que podéis encontrar en la zona del Monte del Pilar.

Cada semana, el equipo de Supernormal (liderado por Almudena y Fernando) se encarga de llenar las cestas de sus suscriptores con las mejores frutas y verduras que cultivan en su huerto de Tiétar, Cáceres. Los productos que llegan a las casas de sus clientes (o que ahora pueden recoger también en Majadahonda) maduran en la planta y no en una cámara.

Además, todos se cultivan en España, por lo que se cosechan como mucho tres días antes de llegar a sus casas. En Supernormal cultivan sólo productos de temporada, que son siempre los más sabrosos, empleando siempre las semillas y plantas que darán los frutos de mayor calidad.

Este hincapié en la calidad va unido a una clara vocación por la sostenibilidad. Todos los alimentos de Supernormal, además de ser ecológicos, están cultivados para mejorar -y no dañar- la fertilidad del suelo agrícola, algo esencial para poder sostener en el tiempo la producción de frutas y verduras.

El cliente puede escoger entre varios tamaños, que van desde 3kg de verdura hasta 10kg de fruta y verdura. El contenido de las cestas cambia cada semana, no sólo como reflejo del avance de las temporadas, sino también para procurar abastecer las



neveras con un surtido rico y de variedad.

“Junto a las cestas semanales, enviamos a los clientes recetas para que puedan preparar platos sencillos y saludables con los diferentes productos”, explica Almudena. Algo que facilita el cocinar algunos de los productos de temporada menos conocidos (lombarda, kale, etc.) y ahorran a su suscriptor la trabajosa tarea de pensar qué cocinar. “Para comer saludable, no hace falta limitarse a dietas monótonas, ya que con ingredientes de calidad se pueden lograr platos sorprendentes, repletos de sabor y nutrientes”, añade Fernando.

Todo el que esté interesado en conocer más sobre estas cestas, que ahora se pueden recoger en Majadahonda, no tiene más que visitar la web www.supernormal.es para encontrar toda la información y pedir la entrega en la cafetería Plein.

¡VEN A CONOCERNOS
ESTAMOS EN AV. DE LOS REYES
CATÓLICOS 3, MAJADAHONDA!

CONTACTO

910699659
653230118
@maisonlavanda

El PSOE lleva al Pleno la situación de una residencia de mayores

••En Papel. El Grupo Municipal Socialista llevará al próximo Pleno una moción para que se incrementen las inspecciones en tres residencias privadas de Majadahonda, sin "programación y aviso previo". Además, pedirán que se ceda suelo para la construcción de otra residencia de mayores y centro de día de gestión pública, al tiempo que se recuperen actividades como el taller de memoria o el servicio de acompañamiento a mayores, que fueron "eliminados" la pasada Legislatura por el Gobierno local "sin ningún tipo de explicación".

En este sentido, la formación política ha denunciado "graves deficiencias" en la residencia Valle de la Oliva. "Las quejas de residentes, familiares y trabajadores han alertado al Grupo Municipal Socialista, que trasladará la situación a la Comunidad de Madrid para reclamar que se realice urgentemente una inspección no programada en el centro para garantizar la seguridad, la calidad del servicio y las condiciones laborales de los trabajadores", ha señalado el portavoz socialista, David Rodríguez Cabrera, quien también ha anunciado "que abordarán la situación de la residen-



cia, con 12 plazas concertadas por el Ayuntamiento de Majadahonda" en el Pleno.

Según el edil, los testimonios de "residentes, familiares y trabajadores" con los que han podido hablar "son desgarradores y han hecho saltar todas las alarmas". "Mayores que no desayunan ni toman su medicación hasta las 11 de la mañana por falta de personal que les ayude a levantarse y asearse, comida seca o de poca calidad y falta de personal de forma generalizada".

El concejal asegura que en el centro de día "solo" hay un trabajador para "atender a 28 mayores, de los cuales hay que trasladar a 20 para el cambio de pañales. La situación empeora aún más en el turno de noche, con solo dos trabajadores para cubrir las necesidades de los 115 residentes".

Se adelantan las primeras puestas de la temporada en GREFA

•• Raquel Fernández. Foto: GREFA. Ya han comenzado a realizar las primeras puestas de la temporada las parejas de aves del programa de cría en cautividad en el Hospital de Fauna Salvaje de GREFA.

Explican los responsables de la ONG que "las temperaturas suaves de febrero parecen haber despertado los instintos reproductores" de estas especies, que han realizado "puestas tempranas" e incluso "más numerosas de lo habitual", tratándose de una situación que "lleva de esperanzas".

De este modo, han recordado los programas de recuperación que se están llevando a cabo con estos animales, que en el caso del águila de Bonelli supondrá la liberación de los ejemplares en la Comunidad de Madrid, Aragón, País Vasco y Cerdeña.

Respecto al buitre negro, se prevé que los pollos formen parte del programa de reintroducción en los montes de Ródopes, en Bulgaria.

En cuanto al buitre leonado, al cierre de esta edición, se encontraba en incubación un huevo de la pareja, pudiendo ser observado por los visitantes del centro de educación ambiental 'Natu-



raleza viva'; y la pareja de cigüeñas negras acababa de poner su primer huevo, un acontecimiento que se puede visualizar en el video alojado en la web de la entidad.

Por otra parte, han presentado el balance del año 2023, correspondiente a los animales atendidos, ascendiendo la cifra a 7.166.

Se trata de un registro "ligeramente inferior" al de 2022, cuando hubo 7.263 ingresos; y al de 2021, con 7.539. "Aún así, el año pasado se obtuvo el tercer mayor número de ingresos registrado desde 2013.

La suma de los últimos tres años prácticamente alcanza los 22.000 ingresos.

Reconocimiento de la F.A.O con el 'Tree cities of the world'

••R.F.B. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (F.A.O.) ha reconocido a Majadahonda como una de las ciudades 'Tree cities Of The World', lo que significa que la localidad cumple "todos los requisitos" exigidos por la 'Arbor Day Foundation'.

Así, según las medidas que evalúan la idoneidad para obtener la distinción, el municipio ha dedicado una autoridad responsable o departamento municipal a cargo del arbolado urbano; cuenta con una ordenanza en la que se promuevan mejores prácticas; dispone de un inventario actualizado para establecer un plan de mantenimiento, así como asignar un presupuesto anual al mismo; y considera que se lleven a cabo



y se implanten acciones educativas y de concienciación en la población para promover el cuidado del medio ambiente.

La concejala de Medio Ambiente, Laura Romero, ha señalado que el reconocimiento "refleja el

compromiso con la sostenibilidad y la promoción de la cultura verde". "Estas acciones redundan en la calidad de vida de los majariegos, por lo que seguiremos invirtiendo en ello", ha añadido.

Por ello, ha recordado que Majadahonda cuenta con 124 especies distintas de árboles, como plátano, pino, arce, ciprés y castaño, entre otros. En cuanto al arbolado urbano, ha indicado que hay más de 30.400 ejemplares.

Además, ha explicado que la localidad tiene parques municipales y zonas no incluidas entre los requisitos para ser elegida entre las "Tree Cities", como el Monte del Pilar, con 243 hectáreas y la Dehesa, con 78,20 hectáreas públicas.

'Arco Verde' suma casi siete kilómetros en Majadahonda

•• R.F.B. Majadahonda es uno de los municipios en los que la Comunidad de Madrid prevé la plantación de árboles, dentro del proyecto de Arco Verde, tras el convenio firmado con Amazon.

Según han detallado desde el Gobierno regional, dentro de este acuerdo se plantarán otros 10.000 árboles más en 55 kilómetros, hasta sumar más de 180.000 ejemplares de 50 especies diferentes en este corredor iniciado en 2019. El espacio cuenta con más de 200 kilómetros, rodeando Madrid capital y conectando 25 municipios, el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama y los tres regionales.

Así, la Comunidad acometerá íntegramente 55 de los 69 kilómetros que se van a llevar a cabo en 2024, incluyéndose a Majadahon-

da en 6,7 kilómetros. El proyecto contempla a otras localidades de la zona, como Las Rozas, con 2,1; Boadilla, con 8,6; Pozuelo, con 9,8; Torrelodones, con 4,1; y Hoyo de Manzanares, con 8,8.

La iniciativa incluye también otros trabajos, como la recreación de dos nuevas láminas de agua para herpetofauna (reptiles y anfibios), la instalación de dos nuevas áreas de biodiversidad que serán reservas de lepidópteros, diez nuevos hoteles de insectos, para mejorar la presencia de insectos polinizadores y el establecimiento de más de 55 cajas nido para mejorar la presencia de aves insectívoras. Además, se crearán nuevas sendas peatonales y carriles bici y se procederá a indicar con cartelería y señalización.

Jornada magistral para trabajar en la Unión Europea

•• En Papel. Las personas interesadas en trabajar en la Unión Europea pueden participar en la clase magistral gratuita que tendrá lugar el 10 de abril, en el Aula de Formación de la Concejalía de Desarrollo Económico, Empleo y Comercio, de Majadahonda. La inscripción está abierta, en el formulario con este enlace: www.desarrollo-economico.majadahonda.org/red-eures.

La formación estará impartida por técnicos Empleo de la Oficina de la Comunidad de Madrid y ofrecerá las claves sobre cómo acceder a los servicios de la Red Eures. El objetivo de la sesión es impulsar el empleo y facilitar la información necesaria y útil para instalarse en el país de destino. Con esta iniciativa, se quiere facilitar datos sobre posibles puestos de trabajo en distintas ciudades de Europa. Además, se establecerá un turno de preguntas para resolver las posibles dudas.



El doctor Fortaleza Gil, entre los 100 mejores de España

El jefe del Servicio de Cirugía Cardiovascular del Hospital Puerta de Hierro, el doctor Alberto Fortaleza Gil; y responsable del departamento de Cirugía Cardíaca del Hospital Universitario Quirónsalud Madrid figura en el ranking de la Lista Forbest 2024, de los '100 Mejores Médicos de España'. Se destaca que es uno de los cirujanos "más prestigiosos del país".

Investigación para pacientes con fracturas óseas que no se han curado

•• En Papel. El Hospital Puerta de Hierro de Majadahonda y el Hospital de La Paz forman parte del proyecto puesto en marcha por la Comunidad de Madrid de investigación con terapias avanzadas, denominado Ortho-Allo-Union, con el que se pretende desarrollar un novedoso tratamiento combinado de ingeniería de tejidos que suponga una solución eficaz, segura y accesible para los pacientes que sufren fracturas óseas que no han curado.

Participan en la iniciativa 18 grupos punteros de Alemania, Francia, Italia y España. La coordinación global europea y la responsabilidad del desarrollo científico y regulatorio del producto se lleva a cabo desde el Grupo de Farmacología Clínica del Puerta de Hierro.

Además, en el Servicio de Hematología de este mismo cen-

tro se produce el medicamento, mientras que en La Paz se dirige la realización del ensayo clínico internacional. A estos dos complejos se suma la participación de investigadores de la Universidad Autónoma de Madrid.

El proyecto está basado en células madre mesenquimales de médula ósea (las que permiten fabricar y reparar tejido esquelético) expandidas en el laboratorio. El fin es que combinadas con un biomaterial generen hueso que permita curar a pacientes con fracturas complejas que no logran consolidar a pesar de meses y años y de repetidas cirugías.

La iniciativa se incluye en la Estrategia Regional de Terapias Avanzadas, pionera a nivel nacional y que la Comunidad de Madrid implementó en 2018. Uno de sus objetivos estratégicos es impulsar la I+D+i en este ámbito.

Los arroces de
KIKO
MAJADAHONDA

Arroces de autor con ingredientes de primera calidad e innovadoras recetas.

El Chef Kiko Amaya comparte su pasión por los arroces y su experiencia culinaria

NOSOTROS COCINAMOS
TU DISFRUTAS!

Servicio a domicilio

699058349 695646376 Casiopea 34, los Sátelites, Majadahonda

@losarrocesdekiko



Cine mudo con pianista en directo, 'cita a ciegas' y visitas de directores, entre las propuestas de Cines Zoco

•• Raquel Fernández. Fotos: Cines Zoco Majadahonda. La reciente entrega de los Oscar forma parte de la cartelera de Cines Zoco Majadahonda, en donde sus salas acogen de nuevo películas que ya se han visualizado.

Se trata de una iniciativa que tiene lugar, junto con la proyección de las últimas novedades y la organización de eventos, como el previsto el 11 de abril, denominado 'Cita a ciegas', donde el público descubrirá por sorpresa lo que va a ver ese mismo día, cuando el proyector comience a funcionar.

Cabe destacar el éxito de público para ver 'El moderno Sherlock Holmes', como inicio de una preciosa propuesta que consiste en la exhibición de títulos de cine mudo con la actuación en directo de un pianista (Adrián Begoña), rememorando la actividad "tal y como se hacía en los cines durante las tres primeras décadas del siglo XX". Por ello, el próximo 12 de abril, se ha programado 'El



héroe del río', de Buster Keaton.

Dentro del ciclo 'Directores en el Zoco', el 21 de marzo se llevará a las pantallas 'Las chicas están bien', con la directora y guionista Itsaso Arana, como invitada.

Además, en colaboración con Docma, Andrea Gautier presentará 'Rebeladas', el 4 de abril; mientras que el 8, el director José Gasset y los actores Blanca Parés y

Luis Heras visitarán las salas para presentar 'La función'.

También el 8 de abril se continuará el 'Club de cine y literatura', con 'El acusado', de Yvan Attal, con el coloquio a cargo del presidente de la Asociación, Javier López Otaola.

La película está basada en la novela 'Las cosas humanas' de Karine Tuil, ganadora del Premio



Goncourt, sobre la que se tratará al día siguiente en la biblioteca Francisco Umbral. La moderación correrá a cargo de Antonio Campos y Lola Liniers.

Asimismo, en la programación Ópera en Directo, el 26 de marzo llegará a la pantalla de los cines 'Madama Butterfly'.

Por otra parte, aluden los responsables de Cines Zoco Ma-

jadahonda a la gran acogida de público registrada en la master class de José Luis Alcaine, sobre la película 'Adiós a las armas'; y las numerosas felicitaciones que siguen recibiendo de parte de directores y actores con motivo del X Aniversario de las salas, como Benito Zambrano, Juan Diego Botto, Fernando Trueba y Fernando Tejero.

Actividades formativas y de ocio en 'Primavera joven 2024'

•• P.E.P. El programa 'Primavera joven 2024' del Ayuntamiento de Majadahonda propone a los destinatarios cursos, actividades formativas y de ocio para generar espacios de encuentro y de oportunidades sin salir del municipio.

En el Centro Juvenil tendrán lugar las distintas iniciativas, para las que las inscripciones se pueden realizar de manera presencial o a través de la web <https://juventud.majadahonda.org/>.

Así, para enfocar a los jóvenes en un posible primer empleo, se impartirá un curso de socorrista y otro de monitor de tenis. En lo que se refiere a propuestas relacionadas con la tecnología destaca el Club de Programación 'Coder Dojo' que tiene lugar los sábados, en horario de mañana de forma gratuita. También lo es el curso de 'Technovation', que tiene como finalidad desarrollar una aplicación móvil que dé respuesta a problemas que los usuarios identifiquen en su comunidad.

Por su parte, el curso 'Hábitos digitales y pensamiento crítico'



aborda los riesgos que se pueden encontrar en internet. Es gratuito y se realiza los martes, 16 y 23 de abril, con previa cumplimentación de un formulario que se debe enviar por correo al centrojuvenil@majadahonda.org.

Entre los cursos relacionados con las artes escénicas, cabe destacar el de 'Caracterización y maquillaje artístico', desde el 8 de abril al 27 de mayo. Por otra parte, el de 'Creatividad musical' será entre el 5 de abril y el 31 de mayo.

El viernes 12 de abril tendrá lugar la actividad escape room; mientras que el jueves 18 de abril y el 23 de mayo, las personas que quieran podrán asistir a una sesión informativa sobre el Voluntariado Europeo.

Además, el 6 y 7 de abril tendrá lugar la salida 'Multiaventura con inmersión lingüística', con una convivencia en el Albergue de Las Dehesas en Cercedilla, donde se disfrutará de unas actividades de animación y orientación al aire libre.

Majadahonda celebrará un año más la tradicional 'Quema del Judas'

•• R.F.B. Foto: Ayto. Majadahonda. La ciudad celebrará un año más la tradicional 'Quema del Judas' el Domingo de Resurrección. Se trata de una fiesta muy arraigada al municipio, que tiene lugar en la Plaza de la Constitución.

Así lo ha explicado a En Papel Fuencisla Garcimartín, de la Hermandad del Cristo de los Remedios y Virgen de la Soledad, quien ha resaltado la emotividad de la jornada, en la que durante la Procesión del Encuentro, el alcalde o alcaldesa le levanta el velo a la Virgen con el bastón de mando, delante de Jesús; para momentos después comenzar la traca que concluirá con la

quema del muñeco. "Es una fiesta que tiene muchísimos años y que congrega a los vecinos del pueblo", ha resaltado.

En este sentido, ha recordado los cambios que han tenido lugar en esta fiesta, que hace años incluía la suelta por la noche de un toro de fuego.

Por otra parte, ha hecho alusión a otras celebraciones tradicionales en Majadahonda, como la 'Fiesta de las viejas', que organiza la Hermandad de la Virgen del Rosario y que tiene lugar el 7 de octubre. Consiste en una misa mayor, a la que solo asisten mujeres, para después salir con la Virgen en procesión.





Director:
Gorka Otaño
Editor:
Duaba Directorship, S.L.
Redacción:
Raquel Fernández
Marcos Yebra Fernández
info@enpapel.es
Cartas al director:
lectores@enpapel.es
@EnPapel2021
Impresión Alaurco
Distribución Larry and Simon (Con B de Buzoneo)
Depósito Legal:
M-814-2021



Porque no hemos aprendido nada

Este periódico publica dos noticias que nos hubiera gustado no publicar, pero que merecen la mayor consideración por parte de las administraciones públicas.

El primer caso es una denuncia del Partido Socialista de Majadahonda que, de confirmarse en sus extremos, tiene una enorme importancia. El PSOE ha recibido quejas de trabajadores y usuarios de la Residencia Valle de la Oliva que ponen los pelos de punta, según la nota de prensa que ha difundido el grupo municipal.

La plantilla no da abasto para cubrir las necesidades del más de centenar de residentes que tiene censados. Familiares y trabajadores cuentan historias que hacen saltar todas las alarmas. Ancianos a los que se ven obligados a levantar de sus camas tarde para desayunar y tomar su

medicación porque no pueden hacerlo antes. A eso hay que sumar que durante las noches solo hay dos trabajadores para atender a los mayores. Son más de cien, recordamos, y la mayoría tienen problemas de salud.

El PSOE llevará al pleno de este mes una moción sobre las tres residencias que hay en Majadahonda para pedir la colaboración de la Comunidad de Madrid y reclamar inspecciones sorpresa que permitan confirmar o desmentir estos testimonios. No parecen unos objetivos descabellados y deseamos que los grupos traten este asunto con la seriedad que requiere, al

margen de cualquier rédito político. Es la empresa privada que gestiona esta residencia, Albertia, la que debe dar las explicaciones oportunas, pero el Ayuntamiento y, en su caso, la Comunidad de Madrid tienen que tomar cartas en el asunto porque cuentan con plazas reservadas. Las residencias no son centros sanitarios, pero tampoco son hoteles.

Los precios en Majadahonda por una plaza rozan los 3.000 euros mensuales. Las familias entregan el cuidado de sus seres queridos a una empresa a la que presumen que cuenta con el personal adecuado en número y en formación

sociosanitaria para estar tranquilos. La denuncia del PSOE es de suma importancia y gravedad como para hacer las comprobaciones oportunas.

Y todavía sobre atenciones y cuidados en estas páginas está incluido un informe de la Asociación Vecinal de Majadahonda que también llama la atención.

Los principales problemas de los majariegos en la atención primaria son el cierre de las urgencias en el ambulatorio del Cerro del Aire, lo que ha provocado que estas se deriven y saturen el Hospital Puerta de Hierro. Nos dijeron que de la pandemia íbamos a salir mejores, pero no es cierto.

Médicos y personal de residencias están peor ahora que cuando les aplaudíamos desde nuestros balcones. Como canta Viva Suecia: 'No hemos aprendido nada'.

"LAS RESIDENCIAS NO SON CENTROS SANITARIOS, PERO TAMPoco SON HOTELES"

Si no es para esto, ¿para qué?

Millón y medio de españoles tienen una situación de dependencia reconocida. Podrían ser más porque trescientos mil están en lista de espera y corren el riesgo de sumarse a los cuarenta mil que fallecieron en 2023 esperando a ser valorados.

Es decir, murieron esperando una respuesta de su país. Afortunadamente, en España envejecemos bien. Tenemos una esperanza de vida superior a la de países de nuestro entorno. Será la alimentación o el sol o vaya usted a saber, pero vivimos más. Otra cosa distinta es cómo llegamos a octo-

genarios o nonagenarios. Las estadísticas dicen que son pocos los que se libran de enfermedades crónicas o de problemas de movilidad.

O sea, que llegamos escacharrados. Es ahí donde uno espera que le echen una mano. Las familias, cada vez más cortas y más despegadas, ya no son el colchón de los mayores y es ahí (también) donde estallan las costuras del Estado.

Hasta ahora todo ha funcionado razonablemente bien porque los hijos cuidaban de los padres pero, ¡ay!, cuando faltan los hijos el invento hace aguas.

A mí, qué quieren que les diga, los datos de fallecidos que nunca fueron citados para recibir un diagnóstico me hielan la sangre.

Nos indignamos mucho con las tropelías de los políticos, con las leyes que aprueban los parlamentos, con los desmanes de los 'koldos' y nos resbalan otras flagrantes injusticias. La Ley de Dependencia se aprobó hace 17 años.

Una concluye o tiene al menos el derecho a concluir que en este país las leyes están para incumplirse y ¿los impuestos? Si no es para esto, ¿para qué demonios están?

"HASTA AHORA TODO HA FUNCIONADO ROZONABLEMENTE BIEN PORQUE LOS HIJOS CUIDABAN DE LOS PADRES"

Sonsoles Ónega
Periodista de Atresmedia
y Premio Planeta




EN PAPEL
QUEREMOS QUE TE CONOZCAN

TU PERIODICO GRATUITO EN MAJADAHONDA



PUBLICIDAD@ENPAPEL.ES

El Martes del Emprendimiento llega al vivero de empresas INNPAR

•• **Marcos Yebra.** Ángel García, cofundador de Talentum Gaudium, y Eugenio Frutos, director Rewards for Business Incentives han protagonizado el primer Martes del Emprendimiento en el vivero de empresas INNPAR, con la colaboración del Ayuntamiento de Pozuelo de Alarcón, y organizado por el Instituto de Emprendimiento Avanzado, con el patrocinio de Iberdrola.

El acto de inauguración en la incubadora de empresas INNPAR ha contado con la presencia de la concejal de Comercio, Empleo y Desarrollo Empresarial de Pozuelo, Susana Penedo, que ha apuntado al emprendimiento como “una fuente de riqueza, talento e ilusión para la actividad económica de la región”. El tercer martes de cada mes, esta iniciativa del IEA se trasladará a Pozuelo de Alarcón, para dar voz a los emprendedores del municipio.

“TALENTOS PARA ALCANZAR LA ALEGRÍA”

Talentum Gaudium pretende promover el desarrollo humano de niños hospitalizados. Ángel García quiere proporcionar una educación integral de calidad y personalizada según las dificultades que presenta cada niño a



nivel cognitivo y socioemocional.

Su objetivo es desarrollar talentos en ambientes adversos, mediante la metodología de las Inteligencias Múltiples y suplir las necesidades de los niños hospitalizados. Apoyándose en una inteligencia artificial miden las expresiones faciales, con las que pueden extrapolar el estado emocional del niño.

Talentum Gaudium ya cuenta con un programa piloto en el Hospital Universitario La Paz. Las cifras hablan por sí solas, pasan de un 62,5% de pacientes emocionalmente triste, a un 87,5% que se mostraba alegre.

LLEGAR AL CLIENTE FINAL

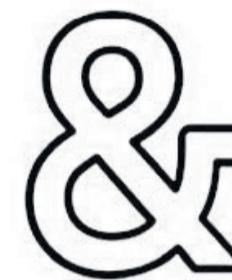
RBI, una agencia de marketing de promociones e incentivos, surgió cuando Eugenio Frutos decidió ser el dueño de su tiempo, tras una dilatada experiencia.

Ahora gestiona proyectos y carteras de grandes empresas que confían en él para aumentar su *ticket medio*.

Para hacer esto realidad, Frutos sigue tres fases: la captación, la fidelización y la retención, tan importante como atraer nuevos clientes. El objetivo es “llegar al cliente final mucho más directamente, generando una mayor retención”.



Instituto de Emprendimiento Avanzado



EN PAPEL

Instituto de Emprendimiento Avanzado

El IEA es la escuela de negocios pionera en España en formación, ‘mentoring’ y financiación de proyectos para los emprendedores. Está presente en Madrid, Barcelona, Zaragoza, Málaga, Bogotá y Miami. El consejo de administración está formado por Juan Claudio Abelló, presidente, Wilfredo Jurado, CEO, y Hugo Barceló, director de desarrollo corporativo.

Irrintzi Soluciones Adaptadas: Compromiso con la seguridad vial y el derecho de movilidad

•• **Marcos Yebra.** Jose María Andrés Maticorena, director gerente de Irrintzi Soluciones Adaptadas, protagonizó un nuevo Martes del Emprendimiento organizado por el Instituto de Emprendimiento Avanzado, con el patrocinio de Iberdrola.

Hugo Barceló, director de Desarrollo Corporativo, presentó una empresa que pretende dar mayor libertad y autonomía a las personas con discapacidades físicas que quieren conducir.

Hace más de 30 años empezaron con una autoescuela centrada en alumnos con discapacidades físicas en Basauri. Durante esta andadura detectaron una necesidad que debía ser cubierta: hacer posible la conducción para personas con discapacidades severas,



para ofrecerles una independencia total.

Montaron su propio taller y su departamento de I+D realizó investigaciones en el mercado europeo, adaptando y homologando estas soluciones para las carreteras es-

pañolas, todavía con muchas lagunas legales. Esto les convirtió en pioneros en un sector.

SOLUCIONES ADELANTADAS A SU TIEMPO

La adaptación de estos vehículos ha de ser altamente personalizada, porque “hasta un centímetro puede marcar la diferencia entre la imposibilidad o no de conducir”, cuenta Maticorena. Este tipo de homologaciones individuales no son rentables para las grandes empresas automovilísticas.

Los sistemas instalados sobre el vehículo pueden ir desde un joystick para manos o incluso pies, control por voz, cámaras para cada ángulo del coche, hasta plataformas para poder subir y bajar, incluso con su propia silla.

Minoric Gin: cuidado del producto, ser naturales y formarse

•• **Marcos Yebra.** Víctor Junquera Echevarría, socio y general manager de Minoric Gin, protagonizó otro Martes del Emprendimiento organizado por el Instituto de Emprendimiento Avanzado, con el patrocinio de Iberdrola.

Wilfredo Jurado, CEO del IEA, presentó una premiada marca de ginebras *premium*, que dejó patente que la diferenciación respecto a la competencia es una de las claves del éxito.

La aventura comenzó hace tres años, pero tras una experiencia fallida, ahora, con el grado de la experiencia, han preferido trabajar con destilerías ya consolidadas.

Según Echevarría, la “moda de las ensaladas en los *gin-tonics* está desapareciendo, y lo que se aprecia ahora es una buena ginebra”. “Desde el envase hasta el in-

terior tratan de ofrecer una experiencia diferente”, cuenta.

Sus destilados son 100% naturales y “no se producen a base de una mera mezcla”.

Han apostado por tres variedades: la Blue, un guiño al Mediterráneo, la más conservadora; la Legacy, “que sería la arena de la playa”, y la premiada 262, con botánicos de alta calidad.

El estampado ecológico, su diseño y tapón también la diferencian del resto de marcas.

Cuentan con un mixólogo de talla internacional y toda su producción es artesanal.

Venden a través de contactos en la hostelería y la restauración, pero su principal canal es su página web. “La pandemia nos ha hecho vivir más el día a día y aprovechar el tardeo”, concluye Echevarría.

El sector de la logística se conecta con el Instituto de Emprendimiento Avanzado

• En Papel. El Centro Español de Logística, que celebra las jornadas del sector los días 10 y 11 de abril en Guadalajara, protagoniza un nuevo martes del emprendimiento, patrocinado por Iberdrola.

El CEO del Instituto de Emprendimiento Avanzado, Wilfredo Jurado, ha conducido un nuevo Martes del Emprendimiento, patrocinado por Iberdrola. En esta ocasión, centrado en el sector de la logística que celebra la feria del sector los próximos días 10 y 11 de abril en Guadalajara. En la cita han participado Laura Nistal, *project manager* de Logistics Spain que organiza este encuentro.

Un encuentro que involucra a "empresa, sector y sindicatos", según ha subrayado Nistal, que considera que "el sector de la logística es clave también para el desarrollo de la España vaciada, creando oportunidades y aumentando población. Guadalajara y los municipios del Corredor son un ejemplo".

También ha participado en este Martes del Emprendimiento Gisele Muñoz, directora de Innovación y Desarrollo del Centro Español de Logística (CEL). Muñoz ha explicado que el CEL "cubre toda la actividad logística y la cadena de suministro" y que tiene tres patas. La primera, centrada en la innovación y los proyectos que tiene su escaparate en los Premios CEL, que ya suman 35 ediciones.

La segunda está enfocada en la formación de consorcios nacionales e internacionales. Por ejemplo, existe uno centrado en la geolocalización de las mercancías y otro dedicado a la entrega de productos sanitarios mediante el uso de drones. La tercera pata es la formación. El CEL es la primera escuela en materia de logística de España y la que certifica las titulaciones más importantes de Europa y Estados Unidos.

Este Martes del Emprendimiento monográfico sobre el sector de la logística ha contado tam-

bien con la presencia de Rafael Méndez, cofundador de Estoko. Estoko es una "plataforma logística digital" que, en primer lugar, conecta la mercancía del cliente con el almacén adecuado. No solo en cuanto a localización, sino también en lo relacionado con espacio, prestaciones y servicios que se adecúen a la mercancía.

Esta plataforma digital está especializada en clientes de grandes volúmenes y en solo dos años de actividad ya cuenta con más de 500 almacenes, 35 clientes y almacenan miles de palés al mes "con control y digitalización". Sin embargo, Estoko no solo conecta mercancía con almacén. Méndez ha explicado que hacen las funciones de "operador logístico" y reportan en tiempo real al cliente todas las operativas que se realizan. El sector de la logística es robusto, goza de buena salud y presenta nuevas oportunidades. Gisele Muñoz ha subrayado que es "un



modelo muy tradicional" en el que más del 80% del sector son PYMES o medianas empresas. Sociedades que no digitalizan y a las que se les abre una oportunidad en materia de emprendimiento y

digitalización. La logística, ha añadido, crece un 4,4% cada año. Así que, "si tenemos imaginación, hay mucha capacidad de digitalizar los procesos y de optimizar los servicios".

AUXERS

Consultoría digital y de subvenciones

KIT DIGITAL

**Hasta 12.000€ de ayuda
para tu negocio**

¿Te ayudamos?

Llámanos al 636 062 167 o escríbenos a hola@auxers.com

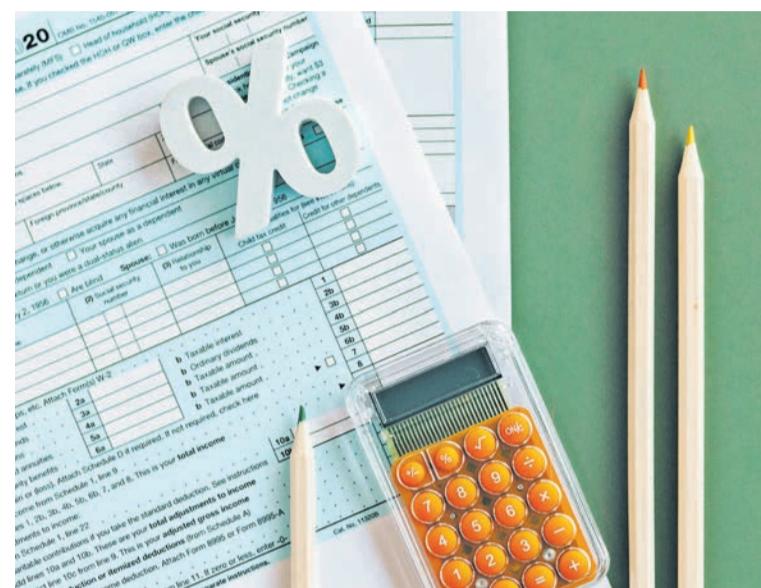
La campaña de la renta de este año será una de las más largas y llega con muchos cambios para los contribuyentes

••En Papel. Este 2024 los contribuyentes se enfrentarán a una de las declaraciones de la Renta más largas de los últimos años, por lo que tendrán más días para cumplir con sus obligaciones tributarias.

“La declaración de 2023 que haremos este 2024 acarrea cambios sustanciales, especialmente para los autónomos. Es importante destacar también que Hacienda tiene 4 años para avisarnos por los errores, por lo que es importantísimo asegurarnos de incluir todas las deducciones a las que tenemos derecho y confirmar que nuestra Renta la presentamos correctamente”, explica Enrique García, CEO de TaxDown.

La campaña comenzará el miércoles, 3 de abril y finalizará el 1 de julio. Otra fecha importante a tener en cuenta es el 26 de junio, puesto que será el último día que podrán presentarse las declaraciones con resultado a ingresar que quieran domiciliarse.

En el ámbito autonómico, uno de los grandes cambios proviene de



la nueva deflactación del IRPF en la Comunidad de Madrid, que se llevará a cabo por segundo año consecutivo. Con esta medida se conseguirá un ahorro de 153 millones de euros y afectará a 3,5 millones de madrileños. Se aplicará un 3,1% a todos los tramos del IRPF..

Otras comunidades como Ara-

gó, País Vasco y Navarra también aplicarán estos descuentos.

El Ministerio de Hacienda y Función Pública presentó hace meses un paquete de medidas fiscales “orientado a la justicia social y la eficiencia económica”, en el que una de las principales medidas será la reducción por rendimientos del trabajo sobre sueldos

brutos entre 15.000 y 21.000 euros. Según cálculos del Gobierno español, esta medida supondrá una rebaja para el 50% de los trabajadores y conllevará un ahorro de 1.881 millones de euros. También habrá un aumento en la base del ahorro para rentas superiores a 200.000 y 300.000 euros, que pasarán de tributar al 26% a hacerlo al 27% y 28, respectivamente.

Además, no estarán obligados a declarar los contribuyentes que perciban rentas del trabajo de más de un pagador si la suma de dichos rendimientos no supera los 15.000 euros a diferencia de los 14.000 euros anteriores.

AUTÓNOMOS, QUIENES MÁS CAMBIOS EXPERIMENTARÁN

La Ley de Presupuestos Generales del Estado para 2023 incluía una rebaja adicional en el IRPF de cinco puntos porcentuales en el rendimiento neto de módulos, lo que permitirá que 577.688 autónomos se ahorren 68 millones de euros.

Además, los autónomos que tributan por estimación directa simplificada aplican actualmente una reducción automática del 5% del rendimiento neto, con un importe máximo anual de 2.000 euros.

Todos los autónomos que se hayan dado de alta en 2023 estarán obligados a presentar la Renta en 2024 aunque no cumplan los ingresos mínimos.

El anterior ministro de Inclusión, Seguridad Social y Migraciones, José Luis Escrivá (ahora ministro de Transformación Digital) ya estimó que había más de 200.000 trabajadores por cuenta propia que no presentaban la declaración de IRPF y que, con el nuevo sistema, pasarán a estar obligados a declarar la Renta.

Este 2024 también llega una novedad para los inversores de criptomonedas: el modelo 721, un documento que tendrán que presentar de manera obligatoria todos los contribuyentes cuyas criptomonedas en el extranjero tengan un valor superior a 50.000 euros.

Majadahonda y el IEA enseñan cómo emprender en ciberseguridad

••Marcos Yebra. El Ayuntamiento de Majadahonda, en colaboración con el Instituto de Emprendimiento Avanzado, en el marco del programa INCIBE Emprende, ha puesto en marcha un curso gratuito y práctico de emprendimiento en ciberseguridad.

El objetivo de esta iniciativa es impulsar el comienzo de proyectos con base tecnológica, que incorporen en su proceso la seguridad en la red. Todo aquel que esté interesado podrá asistir, aunque no tenga formación previa.

La metodología de aprendizaje se basa en la generación de ideas y la solución de problemas con ejemplos de casos de éxito reales, aplicando la metodología *design thinking*. Las sesiones son impartidas por especialistas del Instituto de Emprendimiento Avanzado dentro del programa INCIBE Emprende, impulsado por el Instituto Nacional de Ciberseguridad.

El curso se celebrará el 20 de marzo en el aula de formación

de la Concejalía de Desarrollo Económico, Empleo y Comercio, ubicada en Avenida Guadarrama 34, desde las 10 de la mañana hasta las 14:00 horas. Se ofertan 25 plazas cuya inscripción está abierta hasta completar aforo.

Estas iniciativas se realizarán en el marco de los fondos del Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia, financiadas por la Unión Europea (Next Generation), el proyecto del Gobierno de España que traza la hoja de ruta para la modernización de la economía española, la recuperación del crecimiento económico y la creación de empleo, para la reconstrucción económica sólida, inclusiva y resiliente tras la crisis de la COVID19, y para responder a los retos de la próxima década”.

Hemos hablado con uno de los profesores de este curso, Robert Maxwell, profesor de Ciberseguridad en la UFV y experto en ciberseguridad forense, que ha dejado patente que estas técnicas de seguridad serán obligatorias



por necesidad y por legislación a corto plazo.

“El problema de la ciberseguridad es que hoy en día no es una persona la que te está atacando, es una máquina, que nunca comete el mismo fallo, va mucho más rápido que un ser humano...”, explica Maxwell.

En estos tiempos la ciberseguridad afecta a tantos sectores que “lo importante es explicarlo

IA... está siendo una pesadilla. Las empresas van a empezar a pedir a sus proveedores auditorías de ciberseguridad, incluso a restringir los equipos informáticos de sus empleados. Va a haber cero confianza”, asegura Maxwell.

“Este tipo de ataques puede acabar con una empresa en menos de un minuto, entonces se verán obligados. Por eso es muy importante la formación, y hay mucho que hacer que no es técnico. Pero la necesidad es gigantesca”, insiste Maxwell, mientras explica el ciberataque ruso a una empresa ucraniana en 2017, el cual infectó a toda la compañía y la obligó a desaparecer en tan solo seis minutos.

Este experto en ciberseguridad lo deja claro, “hay que empezar a pensar en tu empresa de otra manera, sobre todo la comunicación digital”.

“¿Quién va a querer tener negocio contigo cuando tú no has protegido a tus clientes?”, concluía Robert Maxwell.

con casos reales, sin necesidad de conocimientos informáticos, con técnicas que podamos entender e incorporar a nuestra labor”.

“Ahora vienen muchos cambios legislativos, y la pregunta para las PYMES, que tienen menos recursos que las grandes empresas, ¿qué va a significar esto? Ahí hay muchas oportunidades”.

“La computación cuántica, la

La formación de los emprendedores.



¡Apúntate!

7 Semanas | Presencial-Online

Fast MBA



Emprendimiento

7 Semanas | Presencial-Online

Fast MBA



Sales

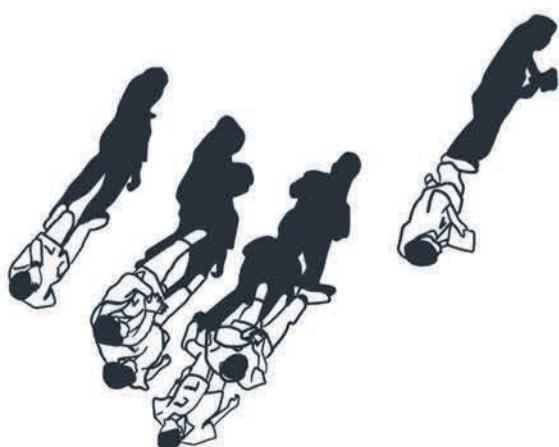
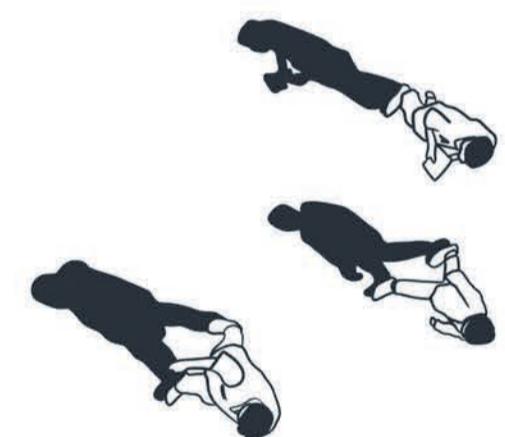
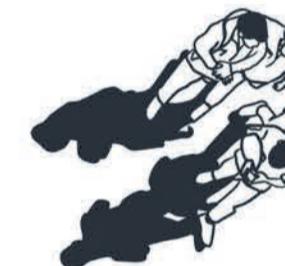
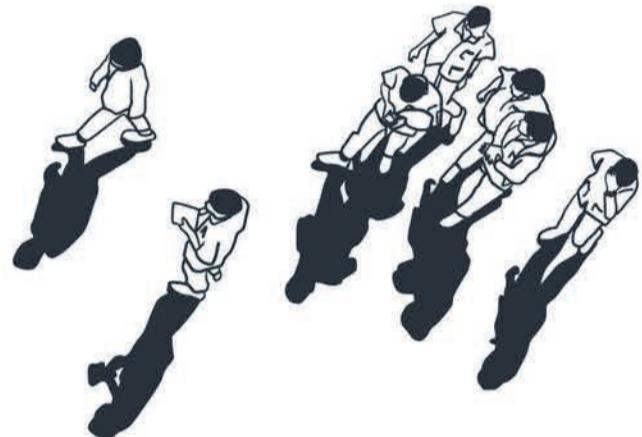
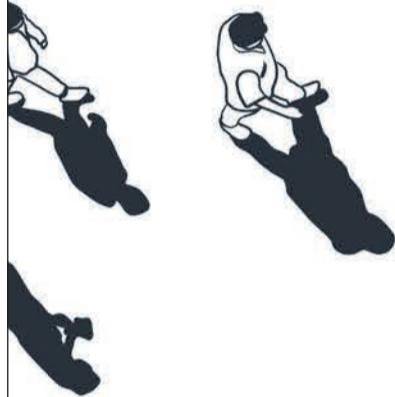


Instituto de
Emprendimiento
Avanzado

c/ Turia, 7 (28002 - Madrid)

Tlf: 911 610 209

email: info@ieavanzado.com



Viajar esta Semana Santa nos saldrá en torno a un 8% más caro

•• **Marcos Yebra.** Es el tercer año consecutivo en el que los precios de las vacaciones de Semana Santa se incrementan. El año pasado este incremento ya era noticia y ahora la cuenta atrás para el primer parón vacacional del año pronostica, según el INE, un incremento del 8% y según la OCU, del 9,2%.

Para algunos será un respiro de una semana, para otros un puente o incluso un par de días, con cada noche rondando los 140 euros de media en los hoteles, 13 euros más que en 2023.

Sevilla tiene el alojamiento más caro con 200 euros por noche, seguida por San Sebastián con 191 euros la noche, Barcelona con 177 euros la noche y Madrid con un precio de 153 euros. Salou, en quinto puesto, es la ciudad que más ha incrementado sus tarifas, un 23%, que deja la noche en 148 euros. Seguida de cerca por Bilbao y Granada con una media de 141 euros.

Hay quien prefiere apartamentos o casas rurales en vez de hoteles, pero los precios son muy simila-

res, con 141 euros de media por noche, ocho euros más que la Semana Santa pasada.

Pero el público de este tipo de alojamientos cada vez es más exigente, de ahí los precios. Cada vez se pide más que sea *pet friendly* que tenga piscina e incluso barbacoa, y sobre todo una buena conexión wifi, según eBooking.

Para aquellos rezagados que están esperando al último minuto, que sepan que la ocupación ya roza el 70%, un 90% los días festivos. Pese a la subida de precios, el resultado está siendo más positivo que el de 2023.

“Ha cambiado en algo la mentalidad postpandemia de los consumidores y es que no estamos dispuestos a renunciar a las vacaciones a pesar de la situación económica”, reflexiona Enrique García, portavoz de la OCU.

La organización de consumidores ha realizado un catálogo de consejos para viajar en Semana Santa.

Desconfía de alquileres “dema-



siado buenos y baratos” para ser verdad, podría tratarse de una estafa. Y trata de priorizar alojamientos con cancelación flexible.

En el caso de que necesite alquilar un coche, revisa el contrato y comprueba su estado.

Si se va a viajar en avión con una compañía *low cost*, comprueba el precio final: hay suplementos por la maleta de cabina o por asientos seguidos.

En los viajes fuera de la Unión Europea debe contratarse un se-

guro de viaje con la cobertura más alta posible.

No hay que olvidar conservar los documentos que acrediten la reserva y la contratación de los servicios para justificar posibles reclamaciones.

El horario nocturno de la hostelería en tela de juicio tras la propuesta de Yolanda Díaz

•• **Marcos Yebra.** La ministra de Trabajo, Yolanda Díaz, apuntó al horario de cierre de la hostelería en España. “A partir de las diez de la noche las jornadas son nocturnas”, “tienen riesgos para la salud mental” y “tienen que ser retribuidas de manera diferente”.

El presidente del Círculo de Empresarios de Majadahonda, Fernando de Frutos, empresario de la hostelería, ha apuntado que “las jornadas laborables en hostelería ya sabemos cuáles son y todo el que trabaja en este sector lo sabe”.

Tras las palabras de Díaz, la presidenta de la Comunidad de Madrid, Díaz Ayuso, puso en valor “la vida nocturna” de la capital, como “la mejor mundo. Lo que repercute en empleo”.

De Frutos se pregunta por otros



en nuestro país son muy diferentes a los europeos”.

En cuanto al horario nocturno, en palabras de De Frutos “depende del convenio en hostelería. En nuestro caso el convenio es hasta las dos de la mañana”. La patronal insiste en que sería como “darse un tiro en el pie”, “algo inadulable que nos afectaría y mucho”, según de Frutos, porque “tras el COVID se demostró que la hostelería representaba el 8% del Producto Interior Bruto”.

Desde CCOO piden aumentar “las inspecciones de trabajo” y “que se realicen con garantías”.

“Lo primordial es que se respete siempre al descanso y la conciliación de los trabajadores”, cuenta el responsable de Hostelería y Turismo, Gonzalo Fuentes.

sectores, “¿Sabe usted cuánta gente trabaja a partir de las diez de la noche? Seguridad, limpieza, salud, etc.”.

Por otra parte, la líder de Sumar también ha reconocido que “es evidente que los husos horarios

La mejor estudiante de repostería de España está en el María de Zayas

•• **En Papel.** Claudia Herranz, estudiante de pastelería, panadería y confitería del instituto María de Zayas de Majadahonda se proclamó ganadora de la cuarta edición del Campeonato Nacional de Estudiantes de Pastelería.

Nos cuenta que “a raíz de un curso de pan decidí buscar una formación específica”.

La propuesta para el concurso no era sencilla; dos cakes, nueve milhojas y dos tartas de chocolate. “Hicimos una apuesta clásica, las milhojas con mantequilla clarificada y relleno de limón y lima, la receta de las cakes es de mi profesora, una tarta de queso pero con toques de albahaca. Lo difícil fue no hacer pesada la tarta de chocolate”, nos cuenta Herranz.

“La práctica es muy importante,

aprendemos haciendo”, explica Herranz. El instituto cuenta con un obrador de panadería, otro de pastelería y una cocina que surte diariamente a su restaurante y a su propia tienda, con un público real y del que “aprendemos mucho”.

Sobre el futuro de la profesión, Herranz asegura que “cada vez hay más gente que intenta reivindicar el producto más artesanal posible”.

Como propuesta para esta Semana Santa nos deja su versión de las torrijas, la receta es muy similar: “Tras pasar el pan duro por leche se hacen unas bolitas, y luego lo pasas por huevo y las fríes, como los buñuelos. Luego, metes la bolitas en leche infusión con canela o naranja y las metes a la nevera”.

Ciberseguridad: una pieza fundamental en la estrategia empresarial

• En Papel. En la era digital en la que vivimos, las empresas se encuentran constantemente bajo la amenaza de ciberdelincuentes que buscan infiltrarse en sus sistemas y comprometer su seguridad.

Ciertos sectores vitales, como el transporte, la energía, la sanidad y las finanzas, dependen cada vez más de las tecnologías digitales, lo que brinda enormes oportunidades, pero expone sectores esenciales de la economía. Así, la ciberseguridad se ha convertido en una pieza fundamental en la estrategia empresarial, ya que no solo protege los activos digitales de una organización, sino que también salvaguarda su reputación, la confianza del cliente.

Las cifras de la ONU estiman que se produce un ciberataque cada 30 segundos. Solo en España, la mitad de las empresas fueron víctimas de, al menos, un ciberataque en 2022, y no dejan de aumentar.

Técnicas como el *malware*, un



software malicioso, el *phishing* o suplantación de identidad, el Man in the Middle (MITM), la interceptación de comunicaciones, están a la orden del día, atacando los

puntos más vulnerables de las redes y los sistemas de seguridad de las empresas. Este tipo de ataques pueden provocar pérdidas financieras a través del robo

de datos financieros o la extorsión digital.

Además de los ataques de *ransomware*, en los que los delincuentes bloquean los sistemas de una

empresa para pedir un rescate. No hay que olvidar la protección de la propiedad intelectual y los activos digitales. La pérdida o el robo de propiedad intelectual puede llevar a una disminución en la competitividad y la rentabilidad.

Muchos gobiernos están planteando leyes que obliguen a contar con sistemas y protocolos para hacer frente a los ciberataques, puesto que los ciberdelincuentes están en constante evolución para conseguir eludir las defensas de seguridad existentes.

Por lo tanto, es crucial que las empresas no solo implementen medidas de seguridad sólidas en el presente, sino que también estén preparadas para adaptarse y responder a las amenazas emergentes en el futuro. La inversión en ciberseguridad no solo es una medida defensiva, sino también una inversión en la resiliencia y la sostenibilidad a largo plazo de una empresa.

© IGORAMENMADRID

IGO RAMEN

¡TU MOMENTO JAPO CON NUESTRO RAMEN KIT EN CASA!



VISITA
NUESTRA WEB



El Rayo Majadahonda suma otro punto insuficiente para la permanencia

•• Marcos Yebra. El fantasma del descenso de la temporada pasada ha vuelto para quedarse.

Hace un año Santaella daba el empujón necesario al Rayo Majadahonda para permanecer en Primera RFEF. Tras el entrenador proveniente de la cantera rayista, Carlos Cura, Jon Erice, llegado de la Segunda RFEF, cambió la visión del equipo, pero sin lograr.

La falta de precisión, las situaciones de peligro a balón parado y una zaga a veces insuficiente siguen siendo el talón de Aquiles de un Rayo Majadahonda que continúa ocupando el último puesto de la tabla.

Este fin de semana en el Municipal Espiñedo, el Rayo Majadahonda enfrentaba al Arenteiro, séptimo en la tabla, sumando un punto insuficiente para abandonar el último puesto de la clasificación, tras un ajustado 2-2.

Antes del partido, Jon Erice asumía que "va a ser un partido muy igualado, trabajan bien y tienen buen pie".

La primera mitad del enfrenta-

LO QUE VA DE TEMPORADA

Once derrotas, trece empates y cuatro victorias

La temporada de Liga comenzaba con dos alegrías: los empates frente al Deportivo y el Nástic, el primer y tercer equipo de la tabla actualmente.

Una plantilla y un banquillo renovados pronosticaban una temporada con menos complicaciones que la 22/23. Pero el espejismo duró poco. El primer gran tropiezo fue la derrota por 4-0 frente al Real Unión, aunque inmediatamente después vendrían dos victorias, frente al Logroñés y el Sabadell.

Las derrotas y los empates se sucedieron hasta diciembre, cuando ganaron 2-0 al Arenteiro, hazaña que solo se repitió frente al Logroñés un mes más tarde.

Los trece empates, como el último partido, son los que han lastrado al Rayo Majadahonda al fondo de la tabla.



miento arrancó de modo inmejorable para el once majariego, que estrenó el luminoso gracias al gol de Cortés. Pero unos minutos antes del descanso el conjunto carbaliñés reaccionó e igualó la contienda.

De nuevo el Rayo Majadahonda logró adelantarse con un tanto de Álvaro Arnedo. Pero a diez minutos del final, los locales volvían a igualar el marcador.

El Rayo Majadahonda ha demostrado ser un equipo que sabe re-

solver, pero lo evidente es que no consigue sumar.

La vigésima posición de la clasificación y el descenso pueden quedarse una vez más en una anécdota si logran sumar cada uno de los diez partidos restantes.

El Silicius Rugby Majadahonda se hace con la Liga Iberdrola

•• Marcos Yebra. Este fin de semana los dos equipos de rugby majariegos han corrido suertes muy distintas: los Rhinos viajaron a Sevilla, perdiendo por 39-16 frente al CRA Coanda, en una dinámica negativa que está copando toda la temporada a los chicos dirigidos por José Antonio Cabanas.

Pero las chicas de Xabi Rodríguez han viajado a La Coruña con los deberes hechos, donde pese a que han perdido 19-7 frente al CRAT Residencia Rialta, ya tenían matemáticamente asegurado el primer puesto de la Liga Iberdrola, tras la victoria frente al Sant Cugat.

El equipo gallego necesitaba ganar para pasar a las semifinales de Liga, y salió con mucha inten-



sidad y logró una muy buena primera parte, donde las majariegas estuvieron faltas de acierto, dejando el luminoso inalterado tras la primera parte.

Las chicas del CRAT se han asegurado así la segunda posición en

la Liga, con pase directo a semifinales y otro enfrentamiento contra las Rhinas.

De momento, hasta el 12 de mayo, la Liga Iberdrola tendrá un parón para dejar paso a la semifinal de la Copa, que tendrá como coprotagonistas a las majariegas el 13 de abril.

Las Rhinas ya han ganado esta temporada la Supercopa, frente al Cortevea Cocos y la Copa Ibérica, ante el Sporting de Portugal.

Al término de esta segunda vuelta los dos primeros clasificados obtienen el pase directo a semifinales, mientras que los clasificados del tercero al sexto puesto se enfrentan en unos cuartos de final de los que saldrán los dos rivales de semifinales, para enfrentar al CRAT y al Rugby Majadahonda.

El Osos jugarán la final de la Liga por segunda vez

•• En Papel. Los Osos del hockey majariegos hacen historia en la Liga Nacional de Hockey Hielo - Loterías, con una eliminatoria por 3-1.

Así, los majariegos liquidaron la serie en la prórroga del cuarto encuentro y jugarán la final por segunda vez en su historia.

Sabían que el Barça no lo iba a poner nada fácil, pero eso no impidió a los majariegos luchar hasta el último minuto, demostrando velocidad, constancia y puntería.

"El sábado el Barça fue mucho mejor que nosotros, dominó desde el inicio con una presión asfixiante y el domingo logramos darle la vuelta y enseñar la mejor versión de nuestro equipo, un equipo resiliente que no baja los brazos nunca", resumía el entre-



nador Fernando Maqueda, tras la emoción del encuentro vivido en Jaca.

Los Osos volverán a esa pista el 23 y 24 de marzo, para jugar los dos primeros partidos de los playoff.

¿Dónde disfrutar de los deportes de nieve en la sierra de Madrid?

• **Marcos Yebra.** La sierra norte de Madrid es uno de los enclaves estrella para practicar esquí y actividades relacionadas con la nieve en todas sus modalidades. Esto se debe a su singular orografía y a un clima idóneo para disfrutar de los meses de invierno.

La caída de las temperaturas y la bajada de la cota de nieve hacen de esta temporada el momento perfecto para disfrutar de los deportes de invierno. Estos son los lugares donde podrás practicar esquí, snowboard, senderismo con raquetas de nieve e incluso escalada sobre roca o paredes de hielo.

Sin necesidad de grandes desplazamientos, a menos de una hora encontramos la estación de esquí alpino de Valdesquí, en la Sierra de Guadarrama. Sus 22 kilómetros esquiables, con pistas balizadas, forman la mayor superficie esquiable de la región, alimentada por ocho cañones de

nieve. Pensada para esquiadores semiprofesionales y quienes realmente quieran aprender este deporte, tiene un total de 28 pistas (7 verdes, 16 azules y 5 rojas) y 15 remontes.

Además, cuenta con una escuela de esquí y snowboard. Su localización en la vertiente norte de la sierra hace que reciba una gran cantidad de nieve. El precio oscila entre los 28,50 y los 42,50 euros, dependiendo del número de pistas abiertas.

No muy lejos de allí tenemos el puerto de Cotos, donde podemos disfrutar de un circuito para practicar esquí de fondo en un circuito de hasta 5 km. Además, cuenta con una zona para principiantes con acceso libre y gratuito.

La antigua estación de Valcotos actualmente se utiliza para la práctica de esquí de fondo o raquetas en las inmediaciones del Pico de Peñalara, de una forma sostenible para el medio ambiente.

Otra opción es el Puerto de Navacerrada, a 1858 metros de altitud, el lugar más visitado por las familias los fines de semana.

Además de hacer las delicias de los más pequeños, también permite practicar esquí y snowboard. Con un total de 8 pistas (1 verde, 3 azules y 4 rojas) y 7 remontes, sumando 6,2 km esquiables. Fue donde llegó a entrenar Francisco Fernández Ochoa. Las tarifas van desde los 27 hasta los 32 euros los fines de semana.

Aunque se encuentre en la provincia de Segovia, La Pinilla es otra de las grandes estaciones de esquí del Sistema Central, a poca distancia de Madrid.

A una altura de 2060 metros, cuenta con 23 pistas (4 verdes, 6 azules y 13 rojas) y 13 remontes. Entre sus diferentes zonas el Mirador, el Testero o la Cabaña suman 15,57 kilómetros esquiables.

Las entradas diarias van desde los 29 hasta los 37 euros.



Nutrición deportiva

Mejora de la composición corporal

Educación nutricional



Dietista-Nutricionista colegiado
Máster Nutrición deportiva
Antropometrista ISAK



garrido_dn



679 344 806



incibe
emprende

Programa de **Impulso a la Industria de la Ciberseguridad Nacional**

#INCIBEemprende

Taller Gratis **Emprende en ciberseguridad**

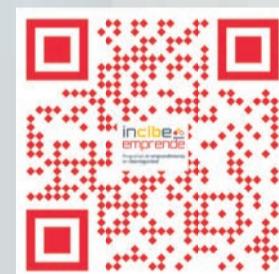


20 de marzo - 10:00h

S.M. de Empleabilidad (Empleo)

Avda. de Guadarrama, 34

Majadahonda - Madrid



Inscripciones

Entidad colaboradora:



**Instituto de
Emprendimiento
Avanzado**

Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL
Y DE LA FUNCIÓN PÚBLICA

SECRETARÍA DE ESTADO
DE DIGITALIZACIÓN
E INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Plan de
Recuperación,
Transformación
y Resiliencia

España | digital 2026

incibe
INSTITUTO NACIONAL DE CIBERSEGURIDAD

En colaboración con:

Ayuntamiento de
MAJADAHONDA