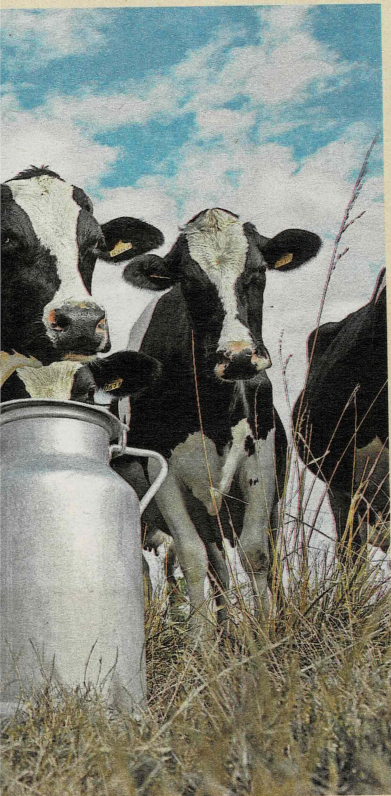


guay



...s, en el desarrollo de medicamentos
...s, es líder global en el mercado de
...de leche, tanto en producción de anti-
...ectables estériles como en tratamien-
...amarios mundialmente, además de
...n fuerte crecimiento en ganadería de
...Pour Ones. También fabrica productos
...s propias para las principales compa-
...céuticas a nivel mundial (Bayer, Merial,
...e Intervet), además de contar con su
...ca.
...dad se basa en materias primas fabri-
...tandarizadas en Europa, siendo nuestra
...totalmente independiente en materias
...to nos diferencia claramente de nues-
...etidores Latinoamericanos, quienes
...en China o India para abaratar costos
...des no tan rigurosas», dijo Otero. ◀

Mujeres en la ciencia

L'Oréal-Unesco premió a la científica Eleonora Catsigeras

El premio nacional L'Oréal-UNESCO «Por las Mujeres en la Ciencia» de L'Oréal y Unesco, celebró su séptima edición a nivel nacional, distinguiendo a la científica uruguaya Eleonora Catsigeras, por su proyecto titulado «Neurodinámica». Desde 2008, L'Oréal y Unesco, con el apoyo del Ministerio de Educación y Cultura, a través de la Dirección de Innovación, Ciencia y Tecnología para el Desarrollo, realizan el llamado a este premio, que convoca a científicas uruguayas a presentar proyectos en las áreas de «Ciencias de la Vida y Ciencias de la Materia» según la clasificación de Unesco, y es la versión nacional de la iniciativa global de Premios y Becas L'Oréal-Unesco ForWomen in Science. El premio subsidia con US\$20.000 la ejecución del proyecto ganador. Eleonora Catsigeras es doctora en Matemática e Ingeniera. Actualmente es profesora Grado 4 de Matemática en la Facultad de Ingeniería de la Udelar. Recibió Mención Especial en la entrega de los Premios Caldeyro Barcia del Pedeciba-Pnud, edición 1999, en la categoría Ciencias Básicas. Investigadora en Matemática, especializada en Sistemas Dinámicos. Autora o coautora de 4 libros científicos, de 32 artículos de investigación publicados en revistas internacionales arbitradas o como capítulos de libros científicos,

cos, y de cerca de 12 textos didácticos de matemática universitaria. El proyecto liderado por la Dra. Catsigeras se denomina «Neurodinámica» y está conformado por un equipo multidisciplinario de matemáticos, físicos, ingenieros y neurocientíficos. El objetivo general de este proyecto, enmarcado en el área de la matemática, es descubrir teoremas nuevos. Estos son enunciados abstractos demostrados rigurosamente mediante deducción lógica. El comité evaluador estuvo integrado por los especialistas Alfonso Cayota, Fernando Ferreira, Leonel Gómez, Mariana Meer. ◀



LAS CORTITAS

100

años celebró el Almanaque del Banco de Seguros del Estado, del que se imprimen 100.000 ejemplares con un contenido que hace foco en la actividad productiva, la cultura y la historia. ◀

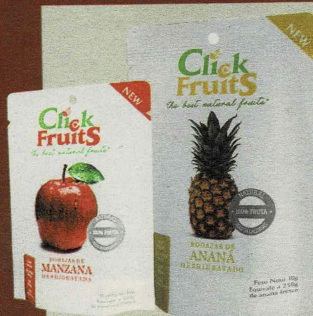


Petrobras

Hace menos de un año, Petrobras Uruguay sorprendió con una nueva propuesta en estaciones de servicio, con la apertura de una estación sobre la ruta 5 en la ciudad de Florida. Recientemente, abrió una segunda estación sobre la misma ruta, pero en la ciudad de Durazno y está finalizando un proyecto arquitectónico de vanguardia, con la renovación integral de una sus estaciones de servicio ubicada en San José. Por otro lado, Petrobras este año abrirá cuatro nuevas tiendas de conveniencia bajo la marca internacional Spacio1. ◀

Pago virtual

McDonald's anunció un acuerdo con Apple para pagos virtuales. A partir de octubre, los clientes podrán usar sus nuevos iPhone 6, iPhone 6 Plus y Apple Watch para abonar sus comidas y bebidas en los más de 14.000 restaurantes de Estados Unidos, tanto en el mostrador como en el Automac. En pocos meses el servicio será instrumentado en forma global. ◀



Clickfruits. Carrau & Cia. incorporó a su portafolio una línea nueva; Clickfruits, frutas deshidratadas importadas de Palarich Food Co. Ltda., proveedor de primer nivel mundial en tecnología de deshidratación de frutas y verduras. Está elaborado con fruta seleccionada de alta calidad, no posee ningún tipo de aditivo para preservar, endulzar ni colorar, está libre de gluten y grasas; tiene bajo contenido en sodio y se presenta en las variedades frutilla, banana, manzana y ananá. ◀