

**La empresa presenta en Salimat su nuevo licor de uva mencia, de tenue color violáceo y un sabor afrutado**

## Licores os Maïos ... como los de la abuela

El taller artesanal "LICORES OS MAIOS" (Marina e Maica, S.L.) de San Clodio-Leiro (Ourense) sigue en su línea innovadora y presenta éste año en Salimat un licor de uva mencia muy aromático, de un tenue color violáceo y un sabor afrutado.

En los últimos años ha presentado como novedades en la Semana Verde los licores de Cantharellus Cibarius, Suero de Leche, Castañas, Moras, arándanos, Uva Treixadura, Frambuesas, Cilantro, Miel de azahar, Limón, Canela, Hoja de Higuera, Guindas Licor Café Normal y Licor Café Descafeinado, Hierbas, Tostado, y Crema de Orujo. **Todos ellos disponibles para la cata y la venta en su Stand.**

Desde la creación de su Taller Artesanal, han conseguido una mención de medio rural por la recuperación y elaboración de recetas tradicionales gallegas. Y han conseguido colocarse en el mercado delicatessen nacional.

Su producción es totalmente artesana, por el proceso de maceración de las diferentes materias primas naturales, hierbas, y frutas, en aguardiente de orujo; un licor como los de la abuela.

Una de sus especialidades son las miniaturas para detalles de bodas y eventos, que podrás ver en [www.licoresosmaios.com](http://www.licoresosmaios.com)

LICORES OS MAIOS forma parte de la "Ruta do Viño do Ribeiro", y en su taller artesanal recibe visitas todo el año previa cita. Tfno. 988-488115



**Esta firma desarrolla sus actividades en el ámbito de la ingeniería electrónica**

## Integra presenta sus novedosos sistemas automáticos de detección precoz de incendios en espacios abiertos y zonas forestales

La firma Integra presenta en la 35ª Feria Internacional Semana Verde de Galicia dos novedosos sistemas de detección precoz de incendios:

### EL @OSF® SISTEMA AUTOMÁTICO DE DETECCIÓN PRECOZ DE INCENDIOS EN ESPACIOS ABIERTOS

Se trata de un dispositivo basado en la utilización innovadora de la tecnología que permitirá detectar incendios dentro del área de influencia (zona a controlar) del @osf®. El rango de detección asegurada para @osf® abarca un total de 2.000 hectáreas (2,5 kilómetros de radio), por lo que ofrece unas capacidades dentro de áreas industriales o zonas de almacenamiento de materiales (maderas...) relevante. Esto permitirá cubrir cualquier extensión dentro de Polígonos Industriales o Empresas que necesiten vigilar sus almacenamientos por el riesgo potencial que puede suponer una incidencia.

### EL @WF® SISTEMA AUTOMÁTICO DE DETECCIÓN PRECOZ DE INCENDIOS FORESTALES

Está orientado a la protección de zonas de bosques muy extensas, utilizando la misma tecnología de base que el @osf® pero abarcando un rango de detección garantizado de 8.000 hectáreas (5 kilómetros de radio), permitiendo detectar los incendios forestales en las primeras fases de su desarrollo. Ello optimiza de manera significativa la efectividad en la aplicación de los recursos humanos y materiales para su extinción y minimiza notablemente los impactos medioambientales derivados de la destrucción de nuestros bosques y recursos naturales.

### FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA EN 6 PASOS SENCILLOS

1. Tanto el sistema @osf® como el sistema @wf® están basados en la misma filosofía tecnológica, sólo cambia la superficie garantizada de detección, por lo que la explicación del sistema es igual para los dos.

2. El sistema tiene un emisor y un receptor perfectamente alineados. El emisor envía el haz infrarrojo modulado y el receptor recibe fracciones de dicho haz como consecuencia de la luz dispersada cuando éste impacta contra una columna de humo. El haz de luz se envía

por encima de la silueta delimitada por la volumetría del área bajo su control (área a controlar) de acuerdo con unas coordenadas previamente introducidas en el software del emisor.

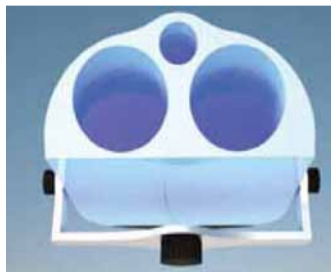
3. El emisor genera el haz de luz con unas características predeterminadas y "barre" su área de influencia por encima de la volumetría comentada anteriormente.

4. El detector recoge pequeñas fracciones del haz de luz dispersado por los objetos detectados por encima de la línea de silueta de la volumetría del área, de manera que si no impacta contra nada dicho haz se perderá sobre el horizonte, girando los 360 grados en menos de 3 minutos.

5. Cuando el haz de luz impacta contra un objeto sólido, (columna de humo) se producirá luz dispersada en todas direcciones, incluida la del receptor.

6. El receptor recibe la luz dispersada y la mera recepción de la misma implica que algo ha aparecido en el horizonte y éste hecho debe ser analizado para identificarlo.

7. El software discrimina entre los objetos que causan la luz dispersada, una columna de humo o un pájaro, niebla... Dicha discriminación se realiza volviendo a las coordenadas que produjeron la dispersión y enviando de nuevo el haz de luz con una sensibilidad más alta. Si se sigue produciendo luz dispersada se tomará una fotografía o video de la fuente de la dispersión para determinar su tamaño, y los datos se enviarán al centro de control para que la decisión final sobre si existe fuego o no sea tomada por un operario.



**Es el operador de telecomunicaciones de banda ancha de referencia en el entorno rural, llegando a donde otros no llegan**

## Iberbanda – Tengo Internet apuesta por el rural gallego y realiza una promoción para quienes contraten sus servicios en la Semana Verde

Iberbanda, operador de telecomunicaciones de banda ancha de referencia en el entorno rural, pone a disposición de sus clientes una amplia gama de servicios de acceso a Internet de alta velocidad, telefonía, transmisión de datos y servicios de valor añadido en red (Correo, espacio Web, dominios y direcciones IP).

Gracias al despliegue de su propia red de telecomunicaciones, Iberbanda puede ofrecer servicios con prestaciones avanzadas y dotar de conectividad a amplias zonas, allí incluso donde no existen otro tipo de infraestructuras de banda ancha. Para el despliegue de esta red, Iberbanda ha resultado adjudicataria de diversos concursos y programas impulsados por distintas Administraciones Públicas, entre las que se encuentran la Xunta de Galicia, Diputación de Pontevedra, Diputación de Ourense y Principado de Asturias, con el objetivo de incentivar la extensión de la banda ancha a territorios de ámbito rural, sin cobertura de líneas ADSL.

**Tngo** es la marca con la que Iberbanda comercializa sus servicios en Galicia y Asturias.

Son líderes en servicios de Internet y telefonía en entornos rurales donde otros Operadores no llegan, con más de 10 años ofreciendo acceso a Internet y telefonía fija a clientes de toda España.

Es necesario destacar que se trata de un servicio comparable tanto en precio como en prestaciones al que pueden tener en las ciudades, sin limitaciones de volumen de descarga ni en el tráfico peer to peer. Adicionalmente todos los clientes pueden contratar el servicio sin ningún compromiso de permanencia, y por 6 € más una línea de voz con tarifa plana de llamadas a fijos nacionales, con portabilidad de su número de teléfono actual, de forma gratuita.

Disponen de un Centro de Atención al cliente bilingüe gallego/castellano con horario de lunes a domingo de 8:00 a 24:00. Los clientes pueden llamar de forma gratuita al número de teléfono corto 1630, en el cual se atiende cualquier tipo de petición de información respecto a servicios, contratación e incidencias.

Las páginas web de información que además tienen la posibilidad de contratación online son:

[www.tngo.es](http://www.tngo.es) | [www.iberbanda.es](http://www.iberbanda.es)

### IBERBANDA EN GALICIA

Desde Iberbanda siguen realizando despliegue por cuenta propia y en colaboración con las diferentes Administraciones Públicas. Actualmente están consolidando su red en Pontevedra y Ourense, y estudiando nuevos despliegues en A Coruña y Lugo. Nuestro objetivo es llegar a todo el rural gallego y por ello animan a los Concellos interesados en llevar la banda ancha a todos sus vecinos y empresas que contacten con ellos a través de nuestra delegación:

#### Iberbanda Noroeste

Rua Enrique Mariñas Romero 36, planta 5ª.  
Edificio Torre Cristal  
15009 A Coruña  
Teléfono: 881.04.0000  
Fax: 881.04.0009e-mail: [noroeste@iberbanda.es](mailto:noroeste@iberbanda.es)



**Emplea para su elaboración un proceso natural que garantiza sus propiedades beneficiosas para la salud y el máximo respeto al medio ambiente**

## HERCOLIVA muestra en Salimat sus aceites de oliva virgen extra certificados, una auténtica delicia gourmet

HERCOLIVA SDAD COOP. DE C-LM, una moderna fábrica, situada en el pleno corazón de la Mancha, en Herencia (Ciudad Real), cuenta con los más avanzados sistemas de elaboración y envasado para ofrecer a los consumidores la mayor calidad.

Fabrican Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico y Convencional del modo más artesanal, con procesos de extracción en frío y avanzadas técnicas que hacen que todo su proceso resulte un producto natural, con muchas propiedades beneficiosas para la salud y con el máximo respeto al medio ambiente.

Solo así pueden ofrecer con total garantía la calidad de

este producto con sus correspondientes Certificados y solo así es posible preservar el sabor y el aroma propios de los productos caseros.

La cadena se inicia con el cuidadoso cultivo de los olivares situados en los Montes de Toledo, la recolección de aceituna es del vuelo del olivo de las variedades cornicabra y picual en su punto óptimo de madurez. Una vez lavada, pesada y seleccionada la aceituna por calidades, comienza el proceso riguroso, preciso y natural de elaboración del Aceite de Oliva Virgen Extra con unas características organolépticas verdaderamente altas, propias del fruto del que proceden, la aceituna. Este aceite se obtiene del prensado y decantación de la

aceituna, necesitando solamente un filtrado para evitar su turbiedad y presentar su brillo característico. Su resultado, un "zum de fruta"

El tipo de suelo y el clima de estas zonas hacen que el aceite Hercoliva sea bien afrutado, presentando un notable equilibrio entre el dulce a la entrada, el amargo a hojas verdes y el picante de intensidad media. Su textura es fluida y aterciopelada, además de sabores exóticos como el aguacate, con ligero sabor a almendra.

Con estos sabores y aromas permite ofrecer excelentes platos de la exquisita y sana cocina Mediterránea e Internacional.

