

Informe sobre ecología, salud, opinión, conciencia individual y documentación alusiva.

Tema central: Desarrollo del concepto; *prioridad*, grados, valores de la gestión prioritativa, personal y del medio ambiente. Salud. *Tu voluntad es la Frontera.*
Imperativos sociales sobre robótica aplicada, humanidad y Naturaleza.

La prioridad es, el prisma, que organiza el orden estableciendo el valor para ejecutar antes una acción.

Gestiona de forma adecuada, un valor o un conjunto de valores, te ayuda a resolver mejor situaciones, tanto físicas como sociales. Necesitamos soluciones, siempre, a veces poco importantes y otras, la solución que buscamos compromete nuestra estabilidad o proyecto de futuro. Es resolver o actuar por orden de importancia.

El día a día, hace que se complique la aplicación de soluciones. Necesitamos comenzar, y plantear como debemos empezar a solucionar nuestro problema o desarrollar una empresa, o algo artístico y comunicador.

La prioridad es pues un pilar importante en el pensamiento. Visualizar el orden prioritario nos hará trabajar mejor.

Hay mucho en juego y muy importante, por ejemplo la salud o el ambiente, el estado social o la limpieza de la casa, el pueblo y la ciudad. Y su mantenimiento. Prioridad para estar sano si queremos ayudar.

Priorizar por tu salud y la de los tuyos, que si lo piensas bien son tu familia tus vecinos, los amigos y en general la salud social de los países y el Mundo.

No te dejes envenenar con consumismos que benefician a las grandes empresas de dependencias superfluas, que en la mayoría de los casos, sus intereses económicos, no pertenecen ni a nuestro país.

Estando sano puedes ayudar a los tuyos, sino necesitas ayuda y pasas a ser parte del problema.

La Ecología lejos de ser un movimiento político, es una ciencia, que por desgracia muchas veces se utiliza como estandarte de identidad para minorías manipuladoras sin ética social, que confunden a los menos formados haciendo estragos en lo que debería conocerse como la conducta básicamente favorecedora para la vida en todo el planeta.

La Ecología solo favorece la supervivencia de la biosfera y no atiende ningún interés económico, ni interés científico. Solo la falta de formación e incompetencia profesional hace nefasta la aplicación de los modelos ecológicos.

Por eso recalcamos que ir a favor de la salud personal y la medioambiental es la forma de seguir viviendo o existiendo a pesar de las dificultades, el tiempo o las circunstancias adversas. Permanecer si agredir la química ambiental, sería lo ideal. Lo prioritario es reparar, ayudar e investigar como hacer esto. Sobre todo con personal competente y formado.

En los tiempos que vivimos, tan cerca de la robótica y la inteligencia artificial (AI), muchos trabajadores temen la pérdida de su puesto laboral.

Declaramos la necesidad de volcar, hacia la liberación del trabajador y su trabajo, esa tecnología, avanzada, que si no ampara el mercado de producción y mano de obra deteriorarán los estados sociales. la robótica y la AI deben liberar al asalariado de tantas horas de dedicación laboral, para disfrutar más del tiempo de ocio, y muy importante, sin merma de su sueldo. Menos horas de trabajo e igual sueldo. El descanso genera más salud y paz interior.

El siglo XXI aún trae muchas injusticias. Si la sociedad te oprime, hazte fuerte en salud, sin consumir productos que te enferman, productos engaño: hay a miles y muy comunes, no te dejes embaucar.

La actitud marca la diferencia. Ya vemos en TV que poca integridad tienen quien debiera impartir igualdad y respeto, nuestros vecinos en general merecen el mismo respeto que nos brindan. Hay quien no cuida su ciudad, su cuerpo o su familia. Demostremos con nuestra conducta y ejemplo, el proceso de convivir en armonía.

El despliegue de sistemas de inteligencia artificial en el ámbito de la robótica ha multiplicado, en las últimas décadas, la capacidad del producto, servicio, tecnología o idea rompe con los modelos y reglas establecidas por los mercados.

La **Permacultura** es el diseño de hábitats humanos sostenibles y sistemas agroecológicos, que imita las relaciones encontradas en los patrones de la naturaleza. La A.I. puede ayudar con previsiones, y la robótica a trasladar y ordenar objetos.

La palabra permacultura es una contracción de agricultura permanente, como así también de cultura permanente.



HOME MULTISERVICIOS GANDIA

REFORMAS Y REPARACIONES

FONTERÍA - ELECTRICIDAD - CLIMATIZACIÓN - PINTURA






--- SERVICIO DE URGENCIAS ---

contacto@homemultiserviciosgandia.com - 665 128 015

En Toda la Comunidad Valenciana

PRESUPUESTOS SIN COMPROMISO



SAFORBELL

CONSTRUCCIONS SAFORBELL, S.L.

962 816 172

www.saforbell.es

C/BENICANENA 66, BAJO. 46702 GANDIA (VALENCIA)

SERVICIO INTEGRAL EN EL SECTOR DE LA CONSTRUCCIÓN

PEDIDOS Y RESERVAS
634 351 926



GANDIA
C/ POETA LLORENTE, 37
Juan Ramón Jiménez

BAR IBIZA
COLOMBO - ESPAÑOL
634 351 926

Especialidad en platos colombianos
- Fines de semana sancocho de ternera
- Tamales por encargo



VICSAL desatascos



24 HORAS
664 699 699

GANDÍA
962 860 864
DIRECCIÓN COMERCIAL
697 130 600

- VACIADO DE FOSAS SÉPTICAS
- DESATASCO DE TUBERÍAS
- Limpieza Alcantarillado
- Depuradoras
- Servicios de agua
- Cámaras TV robotizadas

PIPES UNBLOCKING AND CLEANING, SEPIC TANK EMPTYING

RESERVA SIN COMPROMISO
No. 1 CALIDAD PRECIO

este campo tecnocientífico.

Con ello la robótica inteligente altera radicalmente el abanico de tareas y roles que pueden asumir los robots, extendiendo sus posibles ámbitos de aplicación a contextos prácticos que hasta ahora quedaban reservados a la agencia humana, que es capacidad de los individuos para tomar decisiones y actuar de forma intencionada, influyendo en su propia vida y entorno. La fuerza de la intrusión en el mercado laboral de estas inteligencias artificiales "socialmente situadas" ubica la rama de la robótica social bajo un fuerte escrutinio ético. El gobierno del Estado y sus leyes deben proteger los puestos laborales reduciendo horas de faena sin reducir sueldos. La máquina al servicio de todo ser humano es la máxima.

La Humanidad no debe esperar sino actuar en caminos de equilibrio con el medio. Respetar los entornos comunes y mantener su higiene. Los desastres ya hablan por sí de la dejadez y falta de atención. A los estafadores "en nombre de" que actúan en beneficio propio, retirarles el apoyo, en cualquier ámbito.

Podría discutirse la idoneidad de la "naturaleza robotizada" para denominar la relación de las actividades humanas con los robots son algo estático, inmodificable, con valores inmutables siempre dentro de su programación. Se pretende la I.A. que siempre estará circunscripta a las alternativas incertadas en los cerebros cibernéticos por la mano del ser humano.

Hablemos un poco más sobre alimentos probióticos. Básicamente son alimentos con una elevada presencia de microorganismos vivos que potencian la actividad en la flora bacteriana, presente en nuestro organismo y, con eso, contribuyen a la normalidad de los procesos internos del cuerpo humano.

Los probióticos se venden en suplementos alimenticios que podemos incorporar a nuestra dieta, pero también están presentes en muchos alimentos fermentados. Los que mayor presencia de probióticos tienen son los siguientes: Kimchi: como el chucrut, se trata de una fermentación de col, habitual en la cocina coreana, muy picante y que tiene grandes propiedades probióticas, aunque hay que evitar consumirlos envasados.

Kombucha: se trata de una bebida amarga que se obtiene por fermentación del SCOBY (Symbiotic Culture of Bacteria and Yeast) y que es muy popular como aperitivo en los países de América del Sur. Para hacer té Kombucha y subir las defensas: <https://www.pequerecetas.com/receta/kombucha-que-es-como-hacer-te-kombucha/>

Chocolate negro: fermentación del grano de cacao, rico en flavonoides, que son altamente antioxidantes.

Natto: fermentación de la pasta de soja que aporta un alto contenido proteico, además de vitamina B12. Aún no es muy usada en occidente, pero sí es muy popular en el sudeste asiático.

Miso: fermentación de hongo koji y habas de soja, tiene un sabor fuerte y aporta una gran cantidad de lactobacillus.

Encurtidos: aunque aportan una cantidad de microorganismos beneficiosos, su consumo debe ser puntual, ya que se trata de un alimento muy ácido.

Kéfir: muy similar al yogur, aporta una rica flora microbacteriana, incluyendo lactobacillus y bifidus.

Los prebióticos, como los fructanos de tipo inulínico, se ha visto que mejoran las funciones metabólicas de la flora comensal. Datos clínicos y experimentales indican que mejoran la barrera mucosa digestiva y modulan las funciones tróficas de la flora. Los prebióticos también podrían ayudar a prevenir las enfermedades inflamatorias del intestino.

Los prebióticos se encuentran de forma natural en: -Leche. -Miel. -Verduras: ajo, cebollas, alcachofas, espárragos, puerros y achicoria, sobre todo. -Frutas, en especial los plátanos. -Cereales integrales: trigo integral y avena. Legumbres y frutos secos.

El reto para el futuro es el reto para los expertos, que trabajan en el uso médico de los alimentos funcionales, en el campo de los probióticos, prebióticos, simbióticos y alimentos nuevos consiste en aplicar los nuevos conocimientos que generan los químicos básicos en el campo de la flora intestinal y del desarrollo de simbióticos para mejorar el tratamiento de la alergia, la atopia y las enteropatías inflamatorias, y posiblemente prevenirlas.

La toma de antibióticos durante largo tiempo o la auto-medicación pueden, afectar y deteriorar, la flora intestinal.

Beber alcohol causa desequilibrios en la microbiota que se asocian con enfermedades hepáticas:

El alcohol daña el hígado de dos maneras: al dañar directamente las células del órgano y mediante la alteración del microbioma intestinal, lo que puede dejar cicatrices en el hígado. Ahora, los investigadores han descubierto el mecanismo detrás del desequilibrio microbiano causado por la bebida y podrían utilizar la información para diseñar tratamientos para la enfermedad hepática y una amplia gama de otras condiciones médicas, que van desde el síndrome del intestino irritable hasta el autismo. Quien bebe en exceso y consume mucho alcohol sufre disbiosis intestinal, donde las bacterias en el intestino aumentan y sufren de enfermedades del hígado.

Cuando hablamos de disbiosis intestinal hacemos referencia un desequilibrio constante de la flora intestinal, que es cada vez más común en nuestra sociedad

Felices Fiestas 2025-2026

DESAYUNOS ALMUERZOS Y CENAS*

*fines de semana

DRINKS +1

QUATRE +1

COMFEE

C/ Pintor Sorolla

Av. San Rafael nº 17

C/ San Rafael, 17 Gandia 655 04 77 67



En Front
La Font de
la Reprimala
Villalonga
962 80 52 57
Café - Bar

Alimentos que protegen el estómago de una manera natural

¿Qué alimentos son los mejores para aliviar molestias gástricas como la acidez?

Algunos alimentos probióticos, que aportan al organismo bacterias vivas y beneficiosas para cuidar la flora intestinal, así como determinadas frutas o infusiones pueden ejercer ese efecto protector que alivie problemas gástricos comunes.

Papaya: El secreto de esta fruta tropical a la hora de favorecer las buenas digestiones y evitar el daño en la mucosa del estómago está en su alto contenido en papaína, una enzima que actúa neutralizando la acción de los ácidos y favoreciendo las buenas digestiones. Es además una excelente fuente de antioxidantes.

Vinagre de manzana: Este condimento es una opción saludable como ingrediente de distintos aderezos para ensaladas o menestras. Ayuda a "neutralizar" la acidez excesiva y posee además propiedades diuréticas que favorecen la eliminación de líquidos y toxinas.

Regaliz

Hablamos de la raíz de regaliz, no de la golosina con el mismo nombre. Tomado en infusión, o directamente masticado como "palo", el regaliz en contacto con la saliva crea una "capa" que actúa como protector estomacal resultando eficaz en la prevención y alivio de las molestias que puede provocar una úlcera de estómago, según señala la Sociedad Española de Fitoterapia.

Manzanilla: Las propiedades antiinflamatorias de la manzanilla también hacen que una infusión elaborada a base de esta planta aporte excelentes resultados a la hora de minimizar los efectos, especialmente la irritación, que el exceso de ácidos puede provocar en las paredes del aparato digestivo.

Kéfir. El kéfir es un probiótico natural con múltiples propiedades beneficiosas si de lo que se trata es de cuidar la mucosa estomacal e intestinal. En muchas ocasiones, los problemas relativos a la digestión y al estómago están relacionados con un deterioro de la flora que lo recubre. El kéfir aporta microorganismos vivos capaces de repararla, dotándonos así de una protección extra que nada tiene que envidiar a la que proporcionan medicamentos específicos.

Recuperar el equilibrio químico con la alimentación adecuada no es automático, requiere algo de dedicación, y los productos están a tu alcance, repara la salud respetando la flora intestinal. si tu mismo hieres tu cuerpo, nadie puede salvarte de esas lesiones. **El cuerpo tiene limites, si lo cuidas tú ganarás más. Generar voluntad es la verdadera frontera.**

Autolavado de Mascotas

Puppy Shower

Felices Fiestas 2025/2026

Nº2

C/ Ciutat De Barcelona

Tienda Gandia

C/ Ciutat de Barcelona Nº 2

628 902 182

Av. Reyes Católicos

Parque de las esclavas

-Peluquería -Complementos

-Alimentación 100% natural !!!

-Reparto Gratis a partir de 15 kg.

EN GANDIA Y PLAYA

LUNES A VIERNES

10:00 A 13:30 Y 17:00 A 20:00

SABADOS

10:00 A 14:00

Especialistas en nutrición y tratamientos de mano y piel



El Taller de Alex y Enzo



- Confección
- Costura
- Arreglos

C/ Jaume Torres, 14 - tel. 632 08 14 71

Gandia

Bar correos

C/ San Rafael

café

C/ Jaume Torres
nº 14



C/ San Francisco de Borja

También las nuevas técnicas para generar más cantidad de producto, como la manipulación genética acecha a nuestra salud y aunque se sabe que podrían afectarnos, muchos de nosotros no somos conscientes que, los transgénicos son una grave amenaza para la salud humana, animal y hacia la biodiversidad. Sin embargo las grandes corporaciones que los producen y comercializan se aferraban al hecho de que no existía un estudio concreto que demostrara su peligrosidad, argumentando que no eran dañinos y seguir produciéndolos con el falso argumento de elevar la productividad, pero ahora ya comienza a surgir los primeros estudios concretos que muestran lo que ya sospechábamos los daños que causa su consumo. Además ya se ha descubierto la primera enfermedad, derivada de los transgénicos que afecta al estómago humano.

Un nuevo estudio publicado en Environmental Sciences Europe, analizó los efectos del consumo de maíz y grano de soja en ratones, y tras correlacionar la información extraída en 19 estudios previos sobre animales se encontró que el 9% de los parámetros que se midieron, incluyendo bioquímica sanguínea y de orina, peso de órganos, e histopatología (análisis microscópicos) estaban significativamente alterados entre los animales alimentados naturalmente y los que habían sido alimentados con productos genéticamente modificados.

Hígado y los riñones, era de esperarse se vieran afectados, ya que estos órganos funcionan como filtros de las sustancias que entran a nuestro organismo, por lo cual ante la presencia de intoxicación alimenticia son los que reaccionan más notablemente. En el caso de los ratones que se utilizaron dentro del estudio los riñones del 43.5% de los machos evidenciaban serios trastornos mientras que el hígado del 30.8% de las hembras también lo manifestó. "Una gran cantidad de datos convergió en que problemas en el hígado y los riñones son consecuencias directas de una dieta con alimentos genéticamente modificados. Otros órganos que también pueden afectarse son el corazón, el bazo, y las células de la sangre" afirmaron los autores del estudio. Investigadores a cargo del estudio eligieron como alimento a utilizar la soja y el maíz ya que estos dos cultivos representan el 83% de los alimentos genéticamente modificados que se comercializan y actualmente son consumidos por miles de millones de personas alrededor del mundo. Tras la investigación quedó demostrado el por qué la mayoría de los estudios que se llevan a cabo en este mercado para definir si los alimentos genéticamente modificados obtendrán la autorización para comercializarse, muchos de los cuales son financiados por las propias corporaciones que dominan este mercado, y al parecer la clave errónea está en el tiempo de medición de los efectos. Generalmente los estudios monitorean a los animales, de manera intencional, durante plazos muy cortos y de esta forma no se permite que los efectos negativos en sus organismos florezcan. La industria limita los estudios a un máximo de noventa días (y muchos de ellos ni siquiera alcanzan un mes de duración). Este tipo de estudios puede fácilmente dejar de detectar muchas consecuencias significativas que tienen los alimentos OMG en el organismo de los animales que se utilizan, es por esta razón precisamente que no existían estudios concretos sobre los daños que producen los alimentos transgénicos, pero ahora ya están saliendo poco a poco verdaderos estudios más serios, que nos muestran las consecuencias de los transgénicos." Es imposible en solo 13 semanas concluir sobre un tipo de patología inducida por alimentos OMG o si es una patología mayor o menor. Por esta razón se necesita prolongar el tiempo en las pruebas de los estudios. Esperemos las pruebas respeten el tiempo de evaluación correcto, y sean valorados así por los gobiernos, y que prohíban, si se demuestra su peligrosidad oficialmente, la comercialización y cultivo de productos transgénicos.

El Tratado Global de los Océanos entra en vigor tras ser ratificado por más de 60 países

Está diseñado para transformar la "alta mar" y el lecho marino internacional en un entorno sostenible.

Un hito en la protección de ecosistemas oceánicos tras dos décadas de iniciativas.

Este tratado de la ONU, jurídicamente vinculante, cubre las zonas oceánicas que se encuentran fuera de las aguas nacionales (alta mar) y el área internacional de los fondos marinos. El acuerdo refuerza el marco jurídico internacional actual: se basa en la Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar —en la práctica, la "constitución de los océanos"—, que ha establecido las normas para la explotación marítima y del lecho marino y la protección marina desde que entró en vigor en 1994. El texto aborda las lagunas de la Convención, incluye más detalles sobre cómo gestionar la biodiversidad y alinea la gobernanza oceánica con desafíos modernos como el cambio climático y la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible (el plan impulsado por la ONU para resolver los desafíos más complejos del mundo).

Un hito en la protección de los ecosistemas oceánicos:

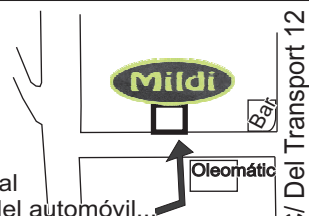
Para el secretario general de las Naciones Unidas, António Guterres, se trata de "un logro histórico para el océano y el multilateralismo al cabo de dos décadas de iniciativas y debates promovidas por la organización mundial para adoptar un tratado jurídicamente vinculante. La alta mar es uno de los principales bienes comunes mundiales, intrínsecamente vinculados a la salud y la felicidad de todos los seres humanos del planeta. El océano captura y almacena carbono, genera el 76% del oxígeno que respiramos. Muchas economías importantes lo han ratificado, en particular China, Alemania, Japón, Francia y Brasil. España 1ª.

TALLERES Mildi
 Rubén Morant García
 Pol. Ind Benieto C/ Del Transport 30. GANDIA.
 talleresmildi@hotmail.com
 TELS: 695 091 927 - 96 287 87 32

Preparación 4x4

- Baca Africana
- Defensas
- Snorkel
- Suspensiones
- Neumáticos

Reparación integral
del automóvil...



Polígono benieto, Carrer del Transport, 30, nave 30

Método para dejar de fumar tabaco



Este método está basado en tu voluntad y en la repetición por sistema de sus 6 pasos. Con esta conducta programada dejarás el cigarrillo escalonadamente y te será más cómodo y fácil fumar menos. Si abandonas la malsana y sucia costumbre de intoxicarte, tú, eres el que ganará más. Debilitar tus defensas y tu sistema respiratorio puede llevarte a alguna enfermedad incurable y fatal, sin contar lo mal que te sentirás al pasar por los estados de deterioro transitorios, que incluye pérdida de gusto y olfato, además la marginación derivada de las nuevas leyes de defensa de la salud colectiva en espacios comunes. Esto puede presionar en tu ánimo, algo no deseable por ningún responsable social.

Tengamos presente que no estamos en contra de los fumadores, sino a favor del Ser Humano.

Contando la voluntad, 4 son los puntos fuertes en que se basa este método para conseguir que una persona vuelva a mantener una conducta sana en lo que se refiere al cuidado de sus sistema respiratorio, 1/beber más agua, 2/hacer ejercicios de respiración, 3/negarse siempre que alguien le ofrezca fumar, y 4/cuando fumemos, solo fumar medio cigarrillo.

Los ejercicios de respiración se harán inspirando profundamente en tres tiempos, retener el aire contando mentalmente hasta 5 ó 6 segundos y soltar lentamente el aire en 7 u 8 segundos.

El Método comienza cuando tu quieras y si alguna vez no cumples con él, continua inmediatamente con sus pasos, nunca lo abandones.

Estructuraremos los pasos de este sistema voluntario desde la mañana para tener un orden del día;

1º Al levantarnos tomar un gran vaso de agua (2 mejor) y hacer 7 ejercicios de respiración, por ejemplo durante el aseo.



2º Alargar los tiempos entre cigarrillos cada vez más. Cuando se nos ocurra fumar ir a por otro vaso de agua respirando profundamente y, ante la imposibilidad de esperar más, solo fumar ese medio cigarrillo que nos permite este método.

3º Reconocer que grado de dependencia tenemos, reflexionando sobre nuestro sufrimiento y voluntad, haciendonos fuertes en nuestra capacidad de autodeterminación revisando cuanto nos somete este enemigo de nuestra salud. Y cuando decimos salud hay que reconocer que esta pequeña palabra encierra muchísimas posibilidades en la que está implícita nuestra libertad. Es muy cierto que la buena salud nos permite vivir con más calidad de vida y potenciando la capacidad respiratoria que es regenerativa, sensibilizando el olfato mejoramos nuestra relación social, ...y si con solo respirar mejor sanamos nuestra piel y favorecemos el sistema circulatorio con esto nos curamos antes de cualquier simple dolencia.

4º Tengamos muy en cuenta que al tomar bebidas alcohólicas, o el café, o después de cada comida nuestra costumbre de fumar nos presionara, tomemos otro vaso de agua y repitamos los ejercicios disimuladamente. (Ahora la nueva norma de no poder fumar en sitios públicos nos ayuda y cumpliremos mejor el método.)

5º Antes de dormir hacer 7 ejercicios de respiración y tomar un gran vaso de agua, la sed durante el sueño no te despierta pero tampoco deja que descanses bien.

6º Nunca abandones el método con este simple esfuerzo de conducta cada vez fumarás menos, gastaras mas dinero en otros pequeños placeres, no en tabaco y estarás más fuerte, recuerda, la belleza empieza por una buena salud.

Otros aspectos en que te favorecerá no fumar, es que tu ambiente mejora, es más limpio, y dejaras de crear fumadores pasivos. Tu olor corporal, que es tan importante para la relación con tu pareja, volverá a definirte, recobrarás identidad biológica.

Se pueden ver, aunque ellos no lo ven (los fumadores), millones de colillas, restos de cigarrillos consumidos, flotando a orillas en las playas, en los parques, delante de los bares y restaurantes. Aunque barran los restos, siempre contaminarán entornos comunes, sin volver a contar, lo dañino que es para el consumidor, fumar es una lacra social.

Permacultura la construcción de hábitats sostenibles.

A mediados de la década de los años 1970 dos ecologistas de Australia, el doctor Bill Mollison y David Holmgren, comenzaron a desarrollar una serie de ideas que tenían la esperanza de poder utilizar para la creación de sistemas agrícolas estables. La aparición de una revista The International Permaculture Magazine, una miniserie televisiva con Bill Mollison como protagonista, y varias decenas de cursos, que éste dictó a finales de los 70s y principios de los 80s contribuyeron a internacionalizar la

La permacultura tiene tres máximas principales con la siguiente ética, que consiste en tres principios fundamentales:

1. Cuidar de la tierra 2. Cuidar de las personas 3. Poner límites a la población y el consumo dependiendo de la superficie total del área que se gestiona.

Tenemos que desmasificarnos, para organizar nuestra existencia, generar Paz a todos los seres, respetar lo ajeno sea material o ambiental, pues el compromiso con la existencia implica relacionarnos. Compartir no imponiendo, explicarnos y discernir las prioridades, educar a nuestros menores, ayudar en las adversidades. Demostrar la inteligencia con el trabajo negando la explotación, como así, rediseñar la comunicación: El redactar mal no deja razonar, y si redactamos un discurso empleando mal las palabras no estaremos diciendo bien el argumento, y sin argumento no tenemos base para entendernos.

Para empezar no emplees frases hechas y si crees que dudas por haber oído "algo a medias" pide que te repitan lo dicho.

El Antropoceno y El Dios Natural de la Vida, unión vital, teoría experimental.

Eso que se describe como libre mercado, eso que se llama globalización, y es la misma y antigua lucha imperial por la hegemonía mundial, ahora también como lucha de monedas, a la que se suman las inestables divisas electrónicas. Una mirada adecuada a lo que sabemos sobre los peligros que corre el planeta, nos diría qué, podría entonces hacer para unir en favor del medio natural a las poblaciones mundiales, caóticas, amorales, alteradas mentalmente por los centros de decisión como las estructuras gubernamentales.

Latour había hablado ya de austeridad. Pero no es suficiente. ¿Cuál sería la motivación para ejercer esta austeridad y conseguir la sostenibilidad? Las últimas Seis lecciones Gifford de 2013, pronunciadas por Latour se han dedicado a un asunto muy peculiar. Las conferencias Gifford fueron establecidos por Adam Lord Gifford (1820-1887), senador de la Escuela Superior de Justicia de Escocia. El propósito del legado de Lord Gifford para las universidades de Edimburgo, Glasgow, Aberdeen y St. Andrews fue patrocinar unas conferencias para "promover y difundir el estudio de la Teología Natural en el sentido amplio del término Naturaleza, en otras palabras, el conocimiento del Dios natural de la Vida".

Intentan responder a la pregunta de si es posible una religión natural adecuada a esta nueva época geológica del Antropoceno.



El Rey
GANDIA- PLAZA ELÍPTICA
Restaurante
Pizzeria
Kebab

KEBAB - PIZZAS
HAMBURGUESAS
ENSALADAS
FRENCH TACOS
POLLOS ASADOS



Plaza Elíptica nº 11
tel. 658 963 821

Esa religión natural tendría una deidad particular, Gaia, la Tierra. Configuraría un nomos, y un demos, el de los seres humanos, Como Derecho natural racional, esencial, siendo la existencia de una norma de contenido moral superior a la ley del hombre, (las Constituciones). En tanto esta teología, generaría una política. Tal vez este razonamiento, que parece un giro religioso es lo que ha inspirado la lección del nuevo Papa a decir: defender la naturaleza es también un mandato Divino. Las religiones vinculan la Naturaleza y la Tierra. Si alguna ha hecho de una Nueva Tierra su reino presente y futuro, esas, son las religiones del hombre más evolucionado, con una conciencia adecuada al Antropoceno. Quizá a eso aspiran las Iglesias austeras, terrenas y pobres, hagamos que tengan visibilidad mundial, hoy y siempre. Para eso deberíamos cambiar muchas cosas, el Papa Bergoglio no parecía tener inhibiciones políticas y se le veía decidido. Su libro sobre la corrupción de la clase política fué traducido al italiano con prólogo del presidente del Senado de Italiano un antiguo fiscal antimafia.



GRAU DE GANDIA
Carrer Cullera, 19
Grau de Gandia
46730 Valencia.
☎ 96 353 51 22 - 679 528 486



DAIMÚS
Carretera Nuevo Acceso
Playa de Daimús, 5
46710 Valencia.
☎ 98 009 49 06 - 658 796 155

EMAIL: info@mbmuebles.es
Web: mbmuebles.es



Felices Fiestas 2025-2026

Bruno Latour (Beaune; 22 de junio de 1947), filósofo, sociólogo de la ciencia y antropólogo francés, especialista en Estudios de Ciencia, Tecnología y Sociedad y uno de los principales referentes de la Teoría del Actor-Red.

Según Latour, las personas y las máquinas deberán ser tratadas como iguales para hacer estudios sociales, esto se refiere al principio de simetría del trabajo. Considerar a las máquinas como liberadoras del trabajo al propio trabajador sin perder su puesto laboral y en beneficio de su descanso. Es decir que considera un error plantearse explicaciones que hacen referencia a dualismos como naturaleza-social o, como ya hemos mencionado, lo humano de lo no-humano. Son elementos indisolubles y deberían ser descritos en los mismos términos. Devuelve la mirada hacia la participación efectiva de quien tiene recursos como el equipo, dinero, datos, publicidad o poder.

Esta lista de aditivos, está compuesta con información cotejada de documentos y editados por la organización mundial de la salud (O.M.S.), y supervisada por el equipo de estudios del GRUPO CLAVE DE COLOR, BIOFORMA4. Todos los aditivos citados son tóxicos, subrayados los peligrosos y con comillas (") los sospechosos de toxicidad. La "E" delante de cada número, (nomenclato del aditivo) significa que esta aprobado por la COMUNIDAD ECONÓMICA EUROPEA (C.E.E), y no le da ninguna garantía de inocuidad. Según estudios realizados por laboratorios oficiales, estos aditivos deben evitarse **SOBRETODOS EN NIÑOS**. Este listado coteja desde el E-100 al 959 y algunos "H" (letra que define al aditivo sólo aprobado en la península Ibérica). La OMS publicó en su día un informe en los periódicos más prestigiosos, con parte de la lista aquí detallada. Detrás del nombre científico del aditivo citaremos en que aspecto biológico es más dañino, y por ultimo en que grupo de alimentos se pueden encontrar, sin que ello signifique que este incluida esta información en todos los alimentos citados necesariamente. y "ut." significa utilización. **LEA SIEMPRE, QUE ESTÁ CONSUMIENDO** Las siglas A.S.A.A y/o U.G. detrás de cada nombre químico, significa: "atención los sensibles a aspirinas y asmáticos" y "uso generalizado". El signo # "almohadilla" nos servirá para reconocer a los ozocolorantes, derivados del alquitrán, que provocan alergias, asma, espasmos y otras reacciones enfermizas. Esta lista es resumen, recopilación y síntesis de los informes de: Bill Honner, biólogo y naturista colaborador de INTEGRAL. Grupo alemán de agricultura ecológica. Informes de la O.M.S. y estudios comparativos con médicos convencionales y naturistas que organizó el GRUPO BIOFORMA4 para confeccionar el presente documento. Parte de esta información se publico en el periódico las PROVINCIAS, de donde copiamos la información de los aditivos con letra H. Debemos aclarar; en lo referente al aditivo E -330 citado como cancerígeno, en informes dudosos, que; en otros informes más serios lo consideran como natural, aunque, consumido en exceso provoca caries y/o úlceras de tubo digestivo. Para una mejor localización, los aditivos que en esta lista se exponen van ordenados de menor a mayor y separados por grupos de utilización.

COLORANTES:

E-102 Tartracina. a.s.a.a. y u.g. insomnio. #
E-104 Quinoleína. LEA SIEMPRE QUE CONSUME.
E-107 Amarillo Sunset 2G. a.s.a.a. #
E-110 Amarillo Ocaso. Alergias, a.s.a.a. #
"E-120 Cochinilla. Obtenido del propio insecto rojo.
E-122 Carmisina, azorrubina. Urticaria e hinchazón. #
E-123 Amaranto. Urticaria, a.s.a.a. #
E-124 Ponceau 4R. a.s.a.a. y u.g. #
E-127 Eritrosina. Fototoxicidad u.g. #
E-128 Rojo 2G. En cárnicos cocidos, a.s.a.a. #
E-131 Azul patente Y. Produce asma y alergia.
E-132 Carmin indigo. Alergias a.s.a.a.
E-133 Azul brillante. Guisantes lata. Alergias. a.s.a.a.
"E-150 Caramelo. Refrescos de Cola.
E-151 NegroPN. Problemas intestinales, quistes. #
E-153 Negro Carbón. Cáncer. Gelatinas y mermelada.
E-154 MarrónFK. Mutaciones gen. Ahumados. #
E-155 MarrónHT. Mutac. genéticas Pesca ahumados. #
E-161 Naranja cantaxantina. Cristalización ocular.
E-173 Aluminio. Adverso para enfermos de riñón.
"E-174 Plata. LEA SIEMPRE LO QUE CONSUME.
-924 Bromato potásico. Blanq. de harina. Vómitos, dolores intestinales, destruye vitamina E, nauseas.
-925 y -926 Cloro y Dióxido de cloro. Iguales al -924.

EDULCORANTES:

E-951 Áspartamo. Inhibe el apetito en el centro nervioso, **cuidado anoréxicos y niños.**
E-952 Ácido ciclámico y sus sales de sodio y calcio. Cancerígeno. LEA SIEMPRE QUE CONSUME.
E-954 Sacarina v sus sales de potasio y calcio. Desde siempre está considerada cancerígena.

POTENCIADORES DESABOR

"-900 Dimeticona. Sosp. de sintetizar Formaldehído. Cáncer? aparece en mermeladas y zumos de piña.
-905 Hidrocarburos minerales. Irritación, chicle

CONSERVANTES:

"E-200 Ácido sórbico. Irritación de la piel
E-210 hasta E-219 Ácidos benzoicos y benzoatos a.s.a.a. y u.g. afecta al hígado y los riñones, produce asma y alergia, común en refrescos y repostería.
E-220 al E-224 dióxido de azufre. Diarreas.
E-226 y E-227 Sulfitos. Asma e irritación digestiva.
E-230 al E-232 binéfilos, bifenol. Cáncer de vejiga.
E-236 al E-238. Ácido fórmico y formiatos.
E-239 Hexamina. Cancerígeno. Sint. Formaldehído. erupciones cutáneas, mutación, Quesos y ahumados.
E-249 al E-252. Nitritos y Nitratos. Cancerígenos, comen glóbulos rojos, peligro para venas capilares, pérdida transporte de oxígeno. Cármicas, embutidos.
E-280 al E-283. Propianatos. Envasados pan molde, bollería. Migraña y sospechoso de causar cáncer.
"E-290 Dióxido de carbono. Descalcificación.
Formaldehído. Produce nitrosaminas. Ut. Gel y jabones.

POTENCIADORES DE SABOR:

-621 al -623 Ácidos glutámicos v otros glutamatos
Prohibidos a niños. "Síndrome del restau. chino"
afecta al desarrollo de los riñones y resta fertilidad
-627. -631. -635 Guanosina .inosina y su mezcla.
OjO enfermos de gota. Precocinados y Snacks "
-636 Y -637 Maltol y etilmaltol. Pan y pasteles.

CON EL NOMENCLATO DE LETRA "H"
SON TÓXICOS TODOS LOS
SIGUIENTES: H-3246 y 47. H- 4422 y 23,
H-4425, H-4435 al 39, H-5801, H-5804 y 5,
H-5810, H-5813, H-5815 y 16, H-6880 al 82,
H-6884, H-6887, H-7198 y 99.

Disruptor sospechoso fenocetanol, o fenoxietanol

ANTIOXIDANTES:

E-31Q hasta E-312 Gelatos, Pérdida de transporte de oxígeno en sangre. Prohibido consumo en niños. a.s.a.a. y u.g.
E-320 BHA y E-321BHT Butilhidroxianisol y Butilhidroxitolueno. u.g. crean colesterol y alergia. Se acumulan en el cuerpo, tumores hepáticos y retrasan el crecimiento. Chiclos.
E-325 Lactato sódico. **Toxicidad alta Niños**
E-338. Fosfatos. Reduce absorción de calcio,
E-339 al E-343. Polifosfatos. Pérdida de concentración. Ut. Gaseosas, embutidos.
"370-heptanolaptona.
E-385. Sal de EDTA Erupciones Piel, asma. Ut. Jabones y Gel. beb. alcohólicas. toxicidad en el riñón

ESTABILIZANTES:

E-405 Alginato.
E-406 Agar Cola de pescado. Gelificante en gran cantidad obstruye el intestino
E-407 Carragenatos. Rompen mucosa estomacal soso, cáncer. Natas y cremas
-430. -431 Esteratos. Piedras de riñón. Productos de panadería.
-432. -436 Polioxitelenos Alergias piel
442 Fosfátidos amónicos. Acidez. Pasteler.
E-450 Dolifosfatos. Reduce absorción de calcio. U.T. lácteos"
"E-470 al "E-478. Grasas y jabones.
492 Triesterato de sorbitán. reactivo.
508 Cloruro potásico. Úlceras, hemorragias, perforaciones intestinales.
513 Ácido sulfúrico. Venenoso,
514 Sulfato sódico. Retención de agua

LEA SIEMPRE, QUÉ, CONSUME.

Toxicidad en maquillaje de Niñas: Se debe tener mucho cuidado con los ingredientes que son disruptores endocrinos, pues los más pequeños son mucho más vulnerables que los adultos. Parabenos (methylparaben, propylparaben), Ftalatos (en fragancias), Benzofenonas (filtros UV), Triclosán (antibacteriano), y liberadores de Formaldehído (como DMDM Hydantoin, Imidazolidinyl Urea) y Bisfenol A (BPA) en envases,

Este informe está hecho con el ánimo de aclarar dudas y completar estudios que protejan la salud de quien los utilice para seleccionar mejor sus alimentos.

En cooperación con todos los que intentamos mejorar la vida.

GRUPO CLAVE DE COLOR, BIOFORMA4

bioforma4@hotmail.com

Gandía, Valencia.

Móvil: 634 758 555

EL HUMANO PUEDE SER EL EJE DE SU EXISTENCIA, SI RESPETA Y PROMUEVE LA ARMONÍA CON LA NATURALEZA.



CONPERROS A LO LOCO

- Baño y corte

- Corte de Uñas

- Ozonoterapia

- Champuterapia

- Limpieza de Oídos

- Tienda

Nº13

C. Ciutat de Laval

Bar

GANDIA

C/ Ciutat de Laval, 13

46702 Gandia +34 619 25 55 04

www.conperrosyaloloco.com

pu de Germanies

Maquillaje natural y vegano

Encuentra el maquillaje 100% natural, ecológico y vegano perfecto para cuidar tu piel.

Busca en redes y encontrarás maquillaje sin tóxicos que además de realzar tu belleza, aportarán hidratación y protección gracias a sus fórmulas naturales. Disfruta de un cuidado facial sostenible y efectivo.

Queremos enseñar una nueva forma de cuidar tu belleza con cosméticos que cuidan tanto tu piel como el planeta. El maquillaje natural combina, fórmulas limpias, ingredientes de origen vegetal y minerales que evitan los tóxicos, habituales en la cosmética convencional. Busca una experiencia más respetuosa y eficaz.

La cosmética natural emplea ingredientes derivados directamente de fuentes naturales, evitando cientos de ingredientes sintéticos que pueden causar irritación, lesiones y otros problemas a largo plazo.

Son una mejor opción, mucho más apropiado para jóvenes, niños y niñas frecuentemente utilizados en fiestas.

Este tipo de maquillaje es ideal para quienes buscan algo sano y duradero. También se adapta a diferentes tipos de piel (seca, mixta, grasa o sensible) gracias a sus fórmulas más suaves y nutritivas.

Las soluciones sanas ayudan a minimizar el impacto ambiental y tener un gesto consciente.

Si te informas en redes encontrarás bases, cremas con color, protectores solares caseros y productos para tu piel sin renunciar al respeto por ti y por el entorno. Sólo lo mejor y natural para la piel.

Hacer maquillaje casero es posible usando ingredientes naturales como cacao en polvo, canela, maicena, arrurruz y pigmentos minerales, mezclados con bases como aceite de coco, aloe vera o cremas naturales para crear bases, sombras, coloretes y bronceadores adaptados a tu tono de piel. Puedes lograr desde bases ligeras hasta sombras coloridas y bálsamos labiales, ajustando las proporciones para personalizar el color y la consistencia, ¡es una forma ecológica y personalizable de cuidar tu piel!

El arrurruz es una fécula o almidón obtenido de las raíces de una planta tropical (*Maranta arundinacea*), que se usa principalmente como espesante en cocina y como ingrediente en cosmética. Es de color blanco, inodoro y sin gluten, con usos en repostería sin gluten, salsas y postres, y también en productos cosméticos como base para polvos.

Para Bases y Polvos

Polvos sueltos/Base ligera: Mezcla polvo de arrurruz (o maicena) con cacao en polvo, canela o nuez moscada hasta obtener tu tono ideal. Puedes añadir arcilla verde para pieles rojas o dióxido de titanio para cobertura.

Base líquida: Combina tu polvo casero con una crema hidratante natural o aceite de jojoba en una proporción de 3 de base por 1 de polvo, y mezcla bien.

Para Sombras y Coloretes

Sombras: Usa cacao en polvo para marrones, spirulina para verdes, o azafrán para naranjas, mezclados con tu base de arrurruz.

Colorete (Rubor): Agrega un toque de polvo de remolacha deshidratada o hibiscos a tu mezcla de base para un tono rosado.

Para Mascara de Pestañas y Bálsamos

Máscara (Rímel): Mezcla aloe vera, aceite de vitamina E y una pizca de carbón activado (para el negro) y aplícalo con un cepillo de máscara limpio.

Bálsamo Labial: Derrite cera de abeja, aceite de oliva y añade vitamina E para un bálsamo hidratante.

Ingredientes Clave

Base: Arrurruz (maranta), maicena, arcilla blanca (caolín).

Color: Cacao en polvo, canela, azafrán, spirulina, pigmentos minerales (óxidos de hierro).

Hidratación/Consistencia: Aceite de coco, aceite de jojoba, aloe vera, manteca de karité, glicerina.

Activos: Pantenol, vitamina E, ácido hialurónico para nutrir.

Consejos

Personaliza: Ajusta las cantidades de pigmentos hasta que la mezcla se adapte a tu tono de piel.

Almacena: Guarda tus creaciones en recipientes limpios, estériles y herméticos, en un lugar fresco.

Prueba: Siempre haz una prueba en una pequeña zona de tu piel para asegurarte que no hay reacciones alérgicas.

KE CAFÉ



C/.Doctor Melis,2 GRAO DE GANDIA



Menta

BAR - RESTAURANT

TELÉFONO RESERVAS

96 0050 113

693 219 319



Carretera de Ador nº19 Villalonga (Valencia)

Picaduras de insectos; introducción, remedios caseros, repelentes y trampas.

En este tema se van a tratar las picaduras de todos los tipos de insectos, entre ellos, se distinguen dos categorías de insectos agresivos:

-Los venenosos o picadores: avispas, abejas, abejorros, hormigas, arañas y miriápodos.

-Los parásitos o chupadores: mosquitos, tábanos, pulgas, chinches, ácaros y garrapatas.

Para calmar la zona de la picadura puedes poner, si no hay herida, una rodaja de tomate, agua azucarada. Y además se podría diferenciar tres tipos distintos de reacciones a las picaduras de insectos:



Un primer tipo. reacción local intensa, la cual es siempre igual, cada vez que sea picado por un insecto aparecerá la misma reacción, que será siempre local pero más intensa que en el resto de las personas. Este tipo de reacción es más fuerte en las personas que padecen cualquier tipo de alergia. El hecho que aparezcan reacciones intensas puede ser premonitorio de una progresiva sensibilización alérgica.

Un segundo tipo de reacción, constituida por personas que son alérgicas a la picadura del insecto en cuestión. Este tipo de reacción reviste un potencial mayor peligro que las anteriores, pues la persona se sensibiliza y la reacción pasa de ser local a sistémica, se extiende y puede llegar a ocasionar el llamado shock anafiláctico. Sus síntomas son muy variables, aparece en los primeros 15 minutos, e incluyen urticaria generalizada (ronchas), angio-edema inflamación de la cara y cuello afectando a las vías respiratorias y produce dificultad para respirar, etc.

Una tercera reacción llamada tóxica ocurre en personas, a la que se le inyecta una gran cantidad de veneno como consecuencias de picaduras múltiples o bien por la localización de éstas. Por ejemplo son de especial peligro las picaduras en cabeza/cuello, donde más de 40 picaduras de mosquitos o menos aun de avispas puede conllevar un riesgo importante. Además la localización de dichas picaduras, ejemplo en párpados, labios, etc., originan una gran reacción local.

Por frecuencia son las picaduras de mosquitos las causantes de mayor número de problemas, pero son las avispas y abejas (denominados himenópteros) las más peligrosas.

Hay cuatro insectos voladores, todos del orden de los himenópteros, reconocidos como causantes de reacciones alérgicas.

Pueden dividirse en:

Véspidos (avispa, avispones blancos y amarillos)

Ápidos (abeja doméstica y abejorro - un agresor raro).

-Las hormigas de fuego y las hormigas de la cosecha (himenópteros ápteros) también causan reacciones alérgicas sistémicas y muerte. No es un problema en Europa.

-Las abejas matadoras, híbridas africano-brasileñas. Es probable que su emigración al norte quede limitada por las temperaturas bajas. En contraste con la picadura de la abeja común, los enjambres de "abejas matadoras" que pican a un sujeto (o animal) causando reacciones graves e incluso fatales. No es un problema en Europa.



La góndola

Restaurante & Pizzería

Tel. 962 043 457
Whats 632 038 002

C/ del Legionari Bernabeu, 5, 46702 Gandia -Valencia

salida parking C/ Legionari Bernabeu nº 5

veterinaria

Plaza Prado

Emifotògrafs

essència d'imatge

f Emifòtograf s @emifotograf s

C/ Benicanena nº1 - Gandia.

-Picadura de mosquitos. Insecto que más picaduras produce. De aparición estival, ataca succionando la sangre de sus víctimas, para lo cual atraviesa con su aparato succionador la piel e inyecta una sustancia anticoagulante, dicha sustancia es la que ocasiona el conocido picor y la típica roncha. Son atraídos, por el CO2 del aliento y por sustancias químicas presentes en el sudor, además por la temperatura corporal. Su diagnóstico es sencillo apreciándose el lugar de la picadura, la roncha típica. Sólo "pica" el mosquito hembra pues el macho se alimenta de néctar.

-Picaduras de pulgas. Son fáciles de reconocer pues pican casi en hilera o grupos. El problema que origina es más de índole sanitario por transmitir enfermedades con su picadura.

-Picadura de chinches. Son picaduras grandes aisladas que a diferencia de los mosquitos o pulgas succionan de forma lenta hasta saciarse permaneciendo en la ropa de su víctima para seguir picando. la enfermedad provocada por el parásito Chinche Tripanosoma cruzi es muy peligrosas por transmitir "el mal de chagas".

-Otro tipo de picaduras. Pez araña Medusas y anémonas, estos poseen pequeños aguijones en sus tentáculos que, al tocarlos se clavan en la piel produciendo pápulas agrupadas en forma lineal. Dolor intenso y picor. Lavar las lesiones con agua salada, caliente 50°C (el veneno es termolábil) y se aplica sobre ellas alcohol de 90° o compresas de amoníaco. Un remedio efectivo es aplicar leche cortada (puedes cortar leche rápido agregando un chorro de limón al lácteo). -Pez araña, tiene un aguijón que produce intenso dolor y en algunas ocasiones debe ser extraído.

Consejos para descansar mejor de noche:

El sueño es imprescindible para nuestra recuperación física y psíquica, así como para nuestra salud mental.

Cenar temprano o solo fruta pelada o no cenar, utilizar ropa de cama de algodón puro, tomar un vaso de agua, hacer unos ejercicios de respiración, si puedes, una ducha viene muy bien, La oscuridad y el silencio, son fundamentales. Puedes tomar una infusión de Valeriana que ayuda a un efecto calmante en casos de irritabilidad, contribuye a la relajación y ayuda a estar bien en caso de tensión y estrés.

Hay que dejar al cuerpo que se restablezca con el sueño, dormir bien, también te ayuda a adelgazar.

Durmiendo, ahorramos energía y se producen procesos como la reparación cerebral, la consolidación de la memoria o la restauración de la inmunidad. De día, la famosa siesta: Ejerce un efecto relajante. Favoreciendo el bienestar diurno en situaciones de nerviosismo.

Estos consejos para dormir, favorecen, mejorando la conciliación, profundidad y calidad del sueño, proporcionando un buen descanso.



CHAMITO Candela

GASTRONOMIA VENEZOLANA

Tel.658 228 224

RESTAURANTE
CHAMITO
Candela

nº 7 C/ Ferrocarril de Alcoy

C/ Ferrocarril de Alcoy nº 7 46701 Gandia

Empanadas
Arepas
Parrillas
Taquéños
Toreros
Patacones
Cachapas
Club House

Esquina 58

Café - Bar

Parque de las Esclavas

Av. Reis Católicos

Esquina 58

Cafetería

carrer Barcelona

tienda animales

- Desayunos, almuerzos
- Plato del día y meriendas
- Comidas por encargo

Viernes especial tapas

622 591 441 Reyes católicos, 58 Gandia Valencia.

recycling GANDIA, S.L.

recygandia@yahoo.es

Camino Cementerio-benipeixcar, 17
46727 El Real de Gandia, Valencia

De Lunes a Viernes de 8:00 a 19:00
Teléfono 96 296 55 49

Centro Autorizado de Recepción
Descontaminación de Vehículos Fuera de Uso.
Desguace de Maquinaria Industrial, Hierros y Metales.

¿QUIERES VENDER TU CASA?

NOSOTROS LO HACEMOS POR TI

VENTA - ALQUILER - REFORMAS - SEGUROS

643 545 723
632 436 106

PÍDENOS UNA VALORACIÓN GRATUITA

C/ Jaime Torres, 14 bajo Gandia 46701 Valencia
www.inmobiliariam2.com

Movimiento Para la defensa del medio ambiente BIOFORMA4.ES Gandia
sondeo de opinión 05/12/2025 Tema: Fuentes de energía, Convivencia y Responsabilidad.

Respuesta de secuencia numérica por e-mail: bioforma4@hotmail.com, citar nombre de pila, profesión(?), Y edad(?), docente 1, estudiante 2, obrero/depend. 3, empresario 4, oficial cualific. 5, especialista profesional 6, artesano 7, labores domésticas 8, y funcionario 9. Grupo de encuesta para ambos sexos a partir de los 16 años.

¿ha cambiado ya más de seis bombillas de leds (solo leds), en su domicilio? si(10) no (11). Tras los últimos accidentes en centrales nucleares ¿sigue pensando que esta energía es una opción? si(12) no(13). Conoce los nuevos aerogeneradores que producen cuatro veces más energía si(14) no(15). Las guerras ¿son necesarias? si(16) no(17). La Paz depende de uno mismo si(18) no(19). Una justicia blanda ante delitos comunes como estafa comercial, robo o hurto y contaminación ambiental, genera desconfianza en nuestro sistema de gobierno si(20) no(21). Quien no recoge las deposiciones de su mascota en la vía pública o tira cualquier basura en los lugares no destinados para ello, es responsable del mal estar común ante una ciudad sucia, si(22) no(23). ¿debería ser sancionado con horas de trabajo para limpiar su localidad y no con multa en dinero? si(24) no(25), ¿Se considera ecologista o naturista? si(26) no(27).

Ejemplo de respuesta; si fueses Juan, dependiente/e con 31 años de edad y respondido no a la primera pregunta. no, a la segunda, si a la tercera pregunta, no a la cuarta, si a la quinta y así con las restantes ... deberías poner: la siguiente secuencia de respuesta: Juan, 3,31,11,13,14,17,18,...