

Los 10 más

Los diez inventos más reconocidos de Guatemala

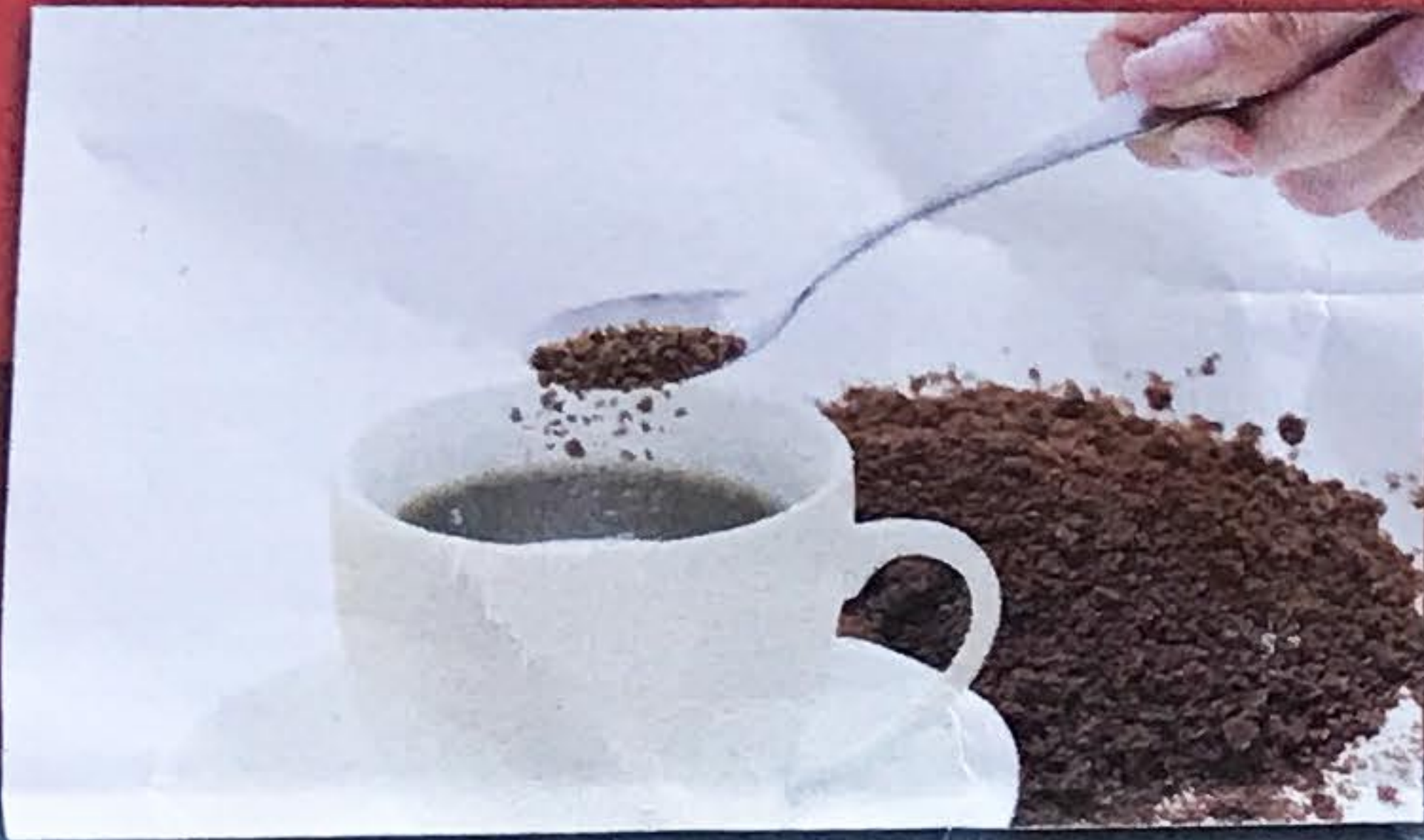
Nuestro Diario
Noticias como son



1

INCAPARINA

La Incaparina fue creada en 1959 por el Doctor Ricardo Bressani. Consiste en una mezcla de harina de maíz, harina de soya y micro nutrientes, lo que vuelve a esta deliciosa comida en un alimento nutricional completo. Su finalidad era combatir la desnutrición en Guatemala y por más de 50 años, ha sido uno de los principales alimentos de las familias guatemaltecas.



2

CAFÉ INSTANTÁNEO

Alrededor de 1909, el Doctor Federico Lehnhoff descubrió que, al dejar el café sin tomar, quedaban residuos en forma de polvo y que al echarle agua caliente a los mismos, se creaba de nuevo una taza de café con los mismos olores y sabores. Unos años después, junto con el señor Eduardo Tallien de Cabarrús, formaron una sociedad que tenía como finalidad deshidratar la bebida y crear lo que ellos llamarían en el año de 1911, Café Soluble.

KILL CAPTCHA

Escriba aquí las dos palabras



CAPTCHA



3

CAPTCHA Y RECAPTCHA

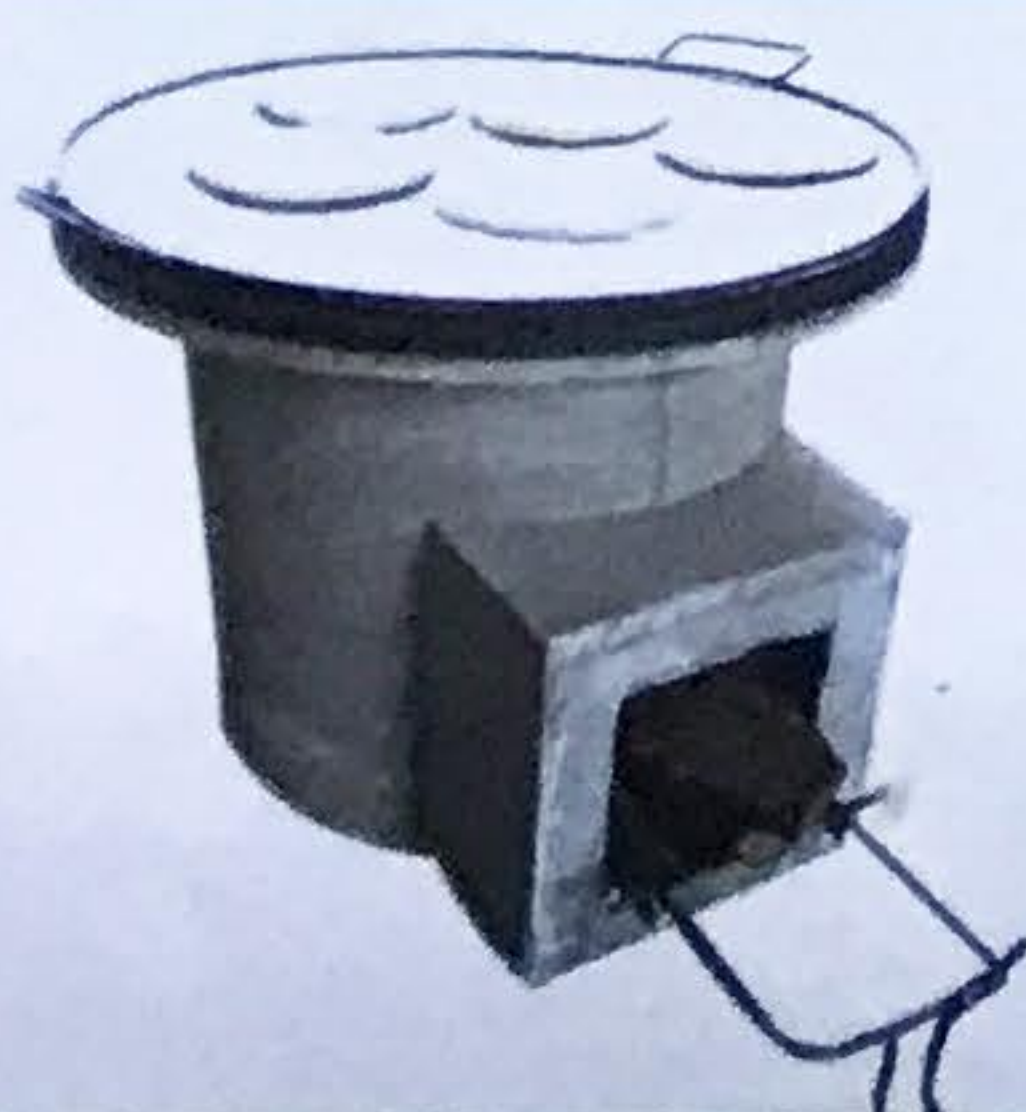
Creado por el guatemalteco Luis Von Ahn y comprado en 2009 por el gigante de la tecnología Google, el captcha y recaptcha son dos de los métodos más utilizados para traducción de textos. En otras palabras, para pasar documentos físicos a un formato digital, se utilizan ciertos programas para realizar esa transformación. Se trata de una prueba desafío-respuesta utilizada en computación para determinar cuándo el usuario es o no humano.



4

ECOFILTRO

Un grupo de científicos, liderados por José Fernando Mazariegos, crearon en 1980, un filtro hecho de una mezcla de arcilla, aserrín, y plata coloidal, con el fin de poder filtrar el agua y que se retengan las bacterias para hacerla potable. Estos elementos del filtro cumplen con una función en específico, siendo la arcilla, la encargada de crear canales microscópicos que atrapan a las bacterias y parásitos que se encuentran en el agua no potable.



5

ECOCOMAL

Es una estufa ecológica creada por Marco Tulio Guerra, destinada para cocinar con leña, pero reduciendo el consumo de la misma en un 60%. Además, se le está dando el 60% de sostenibilidad a los bosques que están destinados o condenados a convertirse en leña para cocinar.