

China busca alta qualidade en desarrollo: "nuevas fuerzas productivas de calidad" destacadas

En la búsqueda de China por un desarrollo de alta calidad, el término "nuevas fuerzas productivas de calidad" está ganando relevancia, destacando la dirección para la transformación y actualización de la segunda economía más grande del mundo.

¿Cuáles son los elementos centrales de las "nuevas fuerzas productivas de calidad"? ¿Cómo deben ser desarrolladas y cuáles son las implicaciones para el resto del mundo? En el sexto episodio de la Mesa-Redonda Económica de China, una plataforma de conferencias que involucra a todos los medios de comunicación hospedada por la Agencia de Noticias Xinhua, funcionarios gubernamentales y expertos del sector compartieron sus percepciones sobre algunas de las preguntas más frecuentes sobre la frase de moda.

INOVACIÓN EN EL NÚCLEO

Introducidas por primera vez en 2024, las nuevas fuerzas productivas de calidad se refieren a la productividad avanzada liberada del modo tradicional de crecimiento económico y de los caminos de desarrollo de la productividad, con característica de alta tecnología, alta eficiencia y alta calidad, y alineadas con la nueva filosofía de desarrollo.

La nueva estrategia surge en medio del impulso de China para el desarrollo de alta calidad y la ola creciente de la nueva revolución científica y la transformación industrial, de acuerdo con Liu Dongmei, jefa del partido de la Academia China de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo.

"La innovación científica y tecnológica es el núcleo de las nuevas fuerzas productivas de calidad", dijo ella, observando que, a través de la innovación científica y tecnológica, especialmente en tecnologías revolucionarias y disruptivas, un nuevo impulso de crecimiento puede ser proporcionado para el desarrollo económico.

La fuerza general de China en innovación científica y tecnológica ha mejorado constantemente en los últimos años, con los gastos en investigación y desarrollo (I+D) del país superando los 3,3 billones de yuanes (US\$ 463,5 billones) en 2024, un aumento anual del 8,1%.

Huang Hanquan, jefe de la Academia China de Investigación Macroeconómica, afiliada a la Comisión Nacional de Desarrollo y Reforma, indicó que el desarrollo de las nuevas fuerzas productivas de calidad abarca tanto los sectores emergentes como los tradicionales, y que la innovación involucra tecnologías, así como instituciones y gestión.

"Las innovaciones institucionales y de ciencia y tecnología son como dos ruedas que impulsan el crecimiento de la productividad total de los factores de China", dijo Huang en la mesa redonda.

Qianhai, en el centro tecnológico del sur de China, Shenzhen, una zona de demostración del sector de servicios modernos, ha dado el ejemplo en el desarrollo de las nuevas fuerzas productivas de calidad a través de innovaciones tecnológicas y

Receitas da Primavera - Comidas Coloridas e Saborosas

Finalmente, cores e sabores fortes. Depois de encher os espargos com manteiga derretida, estou pronto para algo novo. Pratos da culinária britânica com espargos, limão, gnoquis, bacalhau e rabanetes. A combinação perfeita de cores, texturas e sabores para os dias mais ensolarados de maio.

Gnoquis de Batata Nova com Espargos

Este gnoquis é muito melhor com batatas novas. *Faz 4 porções como entrada. Pronto **bwin paypal** 75 minutos, incluindo o tempo de arrefecimento*

Ingredientes	Quantidade
Batatas novas	250g, peladas
Leite	500ml
Limão	1, a casca ralada finamente
Farinha de arroz	40g
Farinha de trigo	40g
Queijo parmesão ralado	30g, mais extra para polvilhar
manjerição picado	2 colheres de sopa picadas
Espargos	400g
Molho de tomate	1 colher de sopa
Azeite de oliva	A gosto

Sopa de Agrião Viva

[imperial bet](#)

Esta sopa é rápida e fácil de preparar, além de ser uma ótima fonte de vitaminas e minerais. Confira a receita completa abaixo e desfrute dessa deliciosa sopa na primavera.

Ingredientes	Quantidade
Fez constantemente	1 e 1/2 xícaras
Cebolas	3 pequenas
Azeite de oliva	1/4 xícara
Água	3 e 1/2 xícaras
Sal	1 colher de chá
Agrião fresco	1 manojo ou 1 pacote (150g)
Maionese ou drisada de iogurte grego	opcional, para servir
Molho de soja	opcional, para servir

Modo de Preparo

1. Desmonte e lave o agrião.
2. Em uma panela grande, aquecer o azeite de oliva **bwin paypal** médio fogo e adicionar as cebolas picadas. Cozinhe por 5 minutos, até que estejam transparentes e macias.
3. Adicione o agrião picado e mexa bem.
4. Coloque a água na panela e leve à tona. Tempere com sal a gosto.
5. Deixe ferver por 5 minutos, até que os sabores se misturem. Retire do fogo.
6. Sirva quente, com opção de acrescentar maionese ou drisada de iogurte, e molho de soja ao gosto.

Peixe (Bacalhau) com Creme e Rabanetes

Uma receita simples e deliciosa com bacalhau, creme, rabanetes e manteiga.

- 2 bacalhau fatiado (3cm de espessura)
- 6 rabanetes, com folhas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva

- 1 colher de chá de manteiga
- Um pouco de vinho branco
- 2 colheres de sopa de creme

Tenha cuidado ao virar o peixe para evitar que se desfaça.

Modo de Preparo

1. Salgar o peixe **bwin paypal** ambos os lados 10 minutos antes de cozinhar.
 2. Cortar os rabanetes ao meio.
 3. Fatiar o peixe **bwin paypal** fatias de 3cm de espessura.
 4. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite de oliva **bwin paypal** fogo médio e adicionar os rabanetes cortados pela metade, cortados lado abaixo.
 5. Em seguida, adicionar a manteiga junto com o peixe e dar a volta nos rabanetes.
 6. Cozinhar por 5 minutos ou até que o peixe esteja barely feito ao meio.
 7. Adicionar as folhas de rabanete, o vinho branco e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
 8. Adicionar o creme e misturar.
 9. Retire do fogo e deixar descansando por alguns minutos antes de servir.
-

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin paypal

Palavras-chave: **bwin paypal - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-08