



## Nestlé presenta la innovadora Sopa Maggi de Pollo con Fideos Reducida en Sal

**HERO MOTOCORP  
PRESENTA,  
IGNITOR,  
DESEMPEÑO A LA  
MEDIDA**



## Coca-Cola Guatemala fomenta el espíritu emprendedor femenino con el programa “Ella Emprende”



## Campaña mundial contra la Hepatitis

Ingerir alimentos o agua contaminados, la falta de higiene, el abuso de bebidas alcohólicas, el uso indiscriminado de medicamentos o el contacto con una persona infectada son algunas de las causas del virus de la hepatitis que al no tratarse a tiempo podría ocasionar la muerte.

En ese sentido, la Organización Mundial de la Salud (OMS), declaró el 28 de julio, el Día Mundial Contra la Hepatitis, con el objetivo de hacer conciencia en la humanidad de la importancia de una detección temprana para contar con un medicamento efectivo.

Dicha conmemoración coincide con el nacimiento del doctor Baruch Blumberg, quien fuera laureado con el Premio Nobel, por el descubrimiento del virus de la hepatitis B y la invención de una prueba diagnóstica y su vacuna.

Para el ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS), la celebración de ese día debe sensibilizar a la población acerca de los cuidados que hay que tener para evitar un posible contagio. La hepatitis es una enfermedad causada por un virus que genera una inflamación en el hígado originando una falla hepática, cirrosis o cáncer.

La doctora Ana Mosquera del Programa de Prevención y Control de ITS/VIH Sida de la cartera de Salud, expone que hay seis tipos de hepatitis A, B, C, D, E y F, las cuales van en orden alfabético y presentan diferentes síntomas, en este caso, hablaremos de las primeras tres

Más vale prevenir que lamentar

En relación con la hepatitis B y C son similares, pues se transmiten al utilizar jeringas contaminadas, transfusiones que no han sido debidamente procesadas en los laboratorios, antes de proceder a la donación. Ambas pueden transmitirse por la vía sexual, solo que la C en un menor porcentaje.

Para no ser contagiado se debe ser meticuloso en el uso de instrumentos quirúrgicos, como las jeringas, al acudir a lugares como las barberías o donde hacen tatuajes o colocan piercings, pues otras formas de infectarse son por medio del trasplante de órganos, al utilizar los aparatos con que se mide la glucosa y de las hemodiálisis.



## Coca-Cola Guatemala fomenta el espíritu emprendedor femenino con el programa “Ella Emprende”



Comprometidos con impulsar el emprendimiento de las mujeres guatemaltecas, El Sistema de Embotelladores Coca-Cola Guatemala, en alianza con las organizaciones Bridge For Billions y Wakami, presentan los resultados del programa “Ella Emprende”, una plataforma de incubación que ha brindado la oportunidad de desarrollo de las capacidades de negocio para las participantes.

El objetivo principal del programa era brindar apoyo y orientación en el proceso de convertir sus ideas en emprendimientos exitosos a través de la implementación de herramientas para el desarrollo de un modelo de negocio, definición de estrategias de marketing, así como proyectar sus finanzas empresariales.

Al finalizar toda la etapa de capacitación y formación, las emprendedoras tuvieron la oportunidad de participar para ser una de las tres emprendedoras seleccionadas para recibir un monto de capital semilla, el cual les permitirá invertir en sus proyectos y potenciar su crecimiento.

### Programa Ella Emprende

Ella Emprende ha reunido a un grupo de 24 mujeres emprendedoras provenientes de Ciudad de Guatemala, Quetzaltenango, Escuintla y Quiché, quienes han participado durante 5 meses activamente en el programa, acompañadas por mentoras especialistas nacionales e internacionales.

Estas mujeres excepcionales han demostrado un notable potencial para llevar sus emprendimientos al siguiente nivel con el apoyo económico, capacidades y conocimientos que obtuvieron durante programa.

## Nestlé presenta la innovadora Sopa Maggi de Pollo con Fideos Reducida en Sal



Nestlé, empresa líder en nutrición, salud y bienestar, continúa apostando por la innovación en su portafolio y se enorgullece en presentar su más reciente lanzamiento: la nueva sopa de pollo con fideos reducida en sal de Maggi. Esta innovadora opción ha sido creada para satisfacer a aquellos consumidores que buscan distintas alternativas llenas de sabor, y a la vez, mantener la practicidad y accesibilidad que caracterizan los productos de la marca.

El mercado de productos reducidos en sal ha experimentado un significativo crecimiento en los últimos años y cada vez más personas a nivel mundial eligen este tipo de opciones saludables. Nestlé, ha estado trabajando para capturar esta oportunidad y acercarse cada vez más a sus consumidores, ofreciendo productos innovadores y sabrosos que se adapten a sus gustos y necesidades.

Nestlé, guiado por su compromiso de desarrollar todo el poder de la alimentación para mejorar la calidad de vida, tanto en el presente como en el futuro, continúa reafirmando esta promesa al ofrecer opciones saludables y deliciosas elaboradas con ingredientes naturales en sus recetas. La nueva sopa Maggi de pollo con fideos reducida en sal es una prueba tangible de los esfuerzos por brindar a los guatemaltecos lo mejor en términos de sabor y bienestar.

"Como líderes en el mercado, en Nestlé asumimos un compromiso fundamental: ofrecer constantemente nuevas opciones en nuestro portafolio para satisfacer los diversos gustos y necesidades de nuestros consumidores. Con esta innovación, queremos inspirar a todos a mirar la vida desde una perspectiva más saludable y a abrazar el cambio para avanzar hacia un mundo mejor. Juntos, podemos disfrutar de una alimentación balanceada sin renunciar al sabor y a la calidad que nos caracterizan", dijo Patricio Astolfi, director general de Nestlé Guatemala.



## HERO MOTOCORP PRESENTA, IGNITOR, DESEMPEÑO A LA MEDIDA

Hero MotoCorp, el mayor fabricante de motocicletas y scooter del mundo ha renovado aún más su compromiso y operaciones, en Guatemala, con el lanzamiento de la moto IGNITOR 125cc, la cual está diseñada a la medida de su día a día.

Los diferenciadores más importantes de la moto IGNITOR, como una nueva generación de motos Hero, es su diseño robusto, deportivo y moderno, la puede adquirir en colores llamativos como rojo, azul o negro, tiene emblemas 3D, accesorios personalizados, amplio sillín doble nivel y la luz de freno 100% led, única en su tipo, todo en conjunto brindándole el diseño que le hará resaltar.

Uno de los principales atributos de la nueva IGNITOR es que cuenta con el *Sistema inteligente de ahorro de combustible 13S*, mismo que apaga el motor 5 segundos después de detenerse en el tráfico, permitiendo ahorrar hasta un 15% en combustible. Para iniciar la marcha del motor, solo basta con accionar la palanca de embrague.

IGNITOR tiene un tablero análogo digital, que le permitirá tener un control total de su motocicleta, además de que le brinda conexión sin límite ya que cuenta con un cargador USB para teléfonos móviles, en una posición en la consola al lado del tablero de instrumentos y es totalmente resistente a las condiciones climáticas.



"En motos Hero, estamos seguros que la nueva IGNITOR es la solución perfecta a sus necesidades de transporte, ya que esta nueva propuesta inteligente de movilidad, le permite afrontar todas las situaciones en el entorno donde se moviliza diariamente, por su diseño y comodidad, seguro le acompañará a trabajar o estudiar, todos los días de manera eficiente. Esta nueva versión de IGNITOR lo tiene todo con su caja de 5 velocidades y potente motor 125cc" comentó Joaquín Cabrera, Gerente de Mercadeo de Motos Hero Guatemala.

## Capacitan y supervisan a vendedores de alimentos para prevenir enfermedades en Huehuetenango

Huehuetenango celebró las Fiestas Julias, en honor a la Virgen del Carmen, motivo por el cual el personal de Salud de este departamento estuvo en constante acercamiento con vendedores de alimentos a quienes capacitó y supervisó en los diversos puestos instalados para prevenir brotes de enfermedades.

Ante ello, las orientaciones estuvieron enfocadas a la buena práctica del manejo de los alimentos, donde se abordaron temas como la higiene de los alimentos, desinfección de estos, así como alimentos en riesgo. A esto se agregaron visitas a los comercios coordinados por la Dirección Departamental de Redes Integradas de Servicios de Salud –DDRIS- de Huehuetenango, donde se establecieron normas sanitarias, control de calidad de agua, desechos sólidos y drenajes.

Los esfuerzos efectuados son parte de los compromisos gubernamentales asumidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social –MSPAS- que permitió velar por la salud y bienestar de la población huehueteca que disfrutó de las Fiestas Julias del 8 al 16 de julio.

El personal de Salud hizo especial énfasis a los manipuladores de alimentos mantener estas normas de prevención que son un pilar fundamental para que puedan ofrecer sus productos, tomando en cuenta la protección de las personas que consumirán sus alimentos, lo cual forma parte de la tarea conjunta por una salud pública digna.

El desarrollo de las Fiestas Julias se remonta al 15 de octubre de 1878. El gobierno de Justo Rufino Barrios emitió un acuerdo presidencial por motivo de la Feria del Carmen, cuya celebración se estableció el 15 y 16 de julio de cada año, se le conocía como Los Llanos de Aguilar.

El 10 de septiembre de 1892 se derogó dicho acuerdo para establecer la celebración de fiestas en honor a la Virgen de Concepción, del 5 al 8 de diciembre de cada año.

Sin embargo, el último cambio se hizo el 17 de agosto de 1934, durante el gobierno de Jorge Ubico, donde se emitió el acuerdo gubernativo derogando el anterior, fijando la celebración de la Feria Departamental de Julio, durante el 12 al 12 de julio.

