



## Presidente electo contará con derecho de antejuicio

Últimas noticias

**Dos proyectos inmobiliarios exclusivos, un mismo desarrollador, GRID presenta Cilē y Cabana**



**ANAM realizó el Primer Encuentro Nacional de Autoridades Locales Electas 2024-2028**



CELEBRA GUATEMALA-ISRAEL  
**ISRAEL 75**





## Presidente electo contará con derecho de antejuicio

La Ley Electoral y de Partidos Políticos (LEPP), otorga el derecho de antejuicio a los candidatos desde su inscripción. Esta prerrogativa beneficia a los binomios presidenciales que están disputando el balotaje.



La presidenta del Tribunal Supremo Electoral (TSE), informó que cuando se acredita a un candidato a la Presidencia de la República tienen la prerrogativa. Posteriormente, cuando son electos, “continúan con una prerrogativa” y los candidatos que se declaren perdedores durante la oficialización de resultados perderán en ese momento la inmunidad:

“En la oficialización de los resultados, quienes no fueron electos.” Palencia indicó: “cuando oficializamos los resultados los que son electos, ellos ya gozan de la prerrogativas que la ley les otorga y luego nosotros como una parte extendida de esa oficialización damos las credenciales para lo que pueda corresponder a ese candidato electo y en la parte de atrás de esa credencial, calzamos precisamente ese derecho con el artículo correspondiente para que lo puedan hacer valer ante cualquier otra autoridad”.



### En la Ley Electoral y de Partidos Políticos (LEPP)

*“Artículo 217. Derecho de antejuicio. Desde el momento de su inscripción, los candidatos presidenciales y vicepresidenciales no podrán ser detenidos o procesados, salvo que la Corte Suprema de Justicia declare que ha lugar a formación de causa en su contra. Tampoco podrán serlo los candidatos para diputados o alcaldes, salvo que la sala correspondiente de la Corte de Apelaciones haga igual declaratoria. Se exceptúa el caso de flagrante delito, en el que podrán ser detenidos los candidatos, pero puestos inmediatamente a disposición del tribunal que corresponda, para los efectos consiguientes.”*

En el caso del binomio presidencial de la Unidad Nacional de la Esperanza (UNE), al ser electos continuarán con el derecho de antejuicio como Presidente y Vicepresidente electos respectivamente.

Mientras, el binomio de Movimiento Semilla, continuará con la prerrogativa si es electo. Sin embargo, si no fuera electo presidente Bernardo Arévalo, continuará con el derecho a antejuicio hasta el 14 de enero de 2024, considerando que es diputado al Congreso de la República, mientras la vicepresidenciable Karin Herrera, no tendrá la prerrogativa tras la oficialización de resultados.

## Renovación de pasaportes con servicio normalizado



Con el objetivo de brindar un mejor servicio, en los Centros de Emisión de Pasaportes a nivel nacional se informa acerca del horario de atención y las opciones disponibles para la extensión de pasaportes.

Compartimos los requisitos para la Extensión de Vigencia de Pasaportes por 18 meses, misma que no tiene costo. También contamos con la Extensión de 3 años, con un costo de 20 dólares, su equivalente en quetzales. En el siguiente enlace encuentras los requisitos: <https://t.co/Trv0vvrWgM>

Es importante mencionar que es necesario ser mayor de edad:

**MAYORES DE EDAD**

- DPI vigente y en buen estado. Copia legible (ambos lados en una sola hoja)
- Pasaporte ordinario vencido o por vencer, el cual debe contar con un mínimo de 2 hojas en blanco (4 páginas en blanco).

Y en el caso de los menores de edad:

**MENORES DE EDAD**

- Pasaporte vigente o por vencer (debe contar con un mínimo de 2 hojas en blanco (4 páginas en blanco)
- Certificado de Nacimiento vigente
- DPI Vigente y en buen estado de quienes ejercen la representación legal del menor. (copia legible ambos lados en una sola hoja)
- Documento que acredite la representación legal del menor, así como la autorización de quienes ejercen la representación legal cuando corresponda.
- Certificado de defunción en caso del fallecimiento de uno o ambos padres.

Recuerda que nos encuentras en diferentes puntos a nivel nacional. Es importante destacar que las extensiones de pasaporte se tramitan únicamente en nuestras sedes ubicadas en las siguientes sedes: Quetzaltenango, Chiquimula, zona 9, zona 4 y Escuintla.

## Grupo Frontera en Guatemala



## Grupo Frontera en concierto Explanada 5

02 de agosto de 2023  
20:00 horas  
Entradas en:  
[www.todoticket.com](http://www.todoticket.com)





## Guatemala y FAO suman esfuerzos para prevenir la Peste Porcina Africana

En la ciudad de Santiago de Chile, el Fondo de las Naciones Unidas para la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), reunió a comunicadores y periodistas de la región latinoamericana y del Caribe con el fin de fortalecer las estrategias de comunicación que permitan prevenir y contener la Peste Porcina Africana (PPA) reportada en 2021 en Haití y posteriormente en República Dominicana.



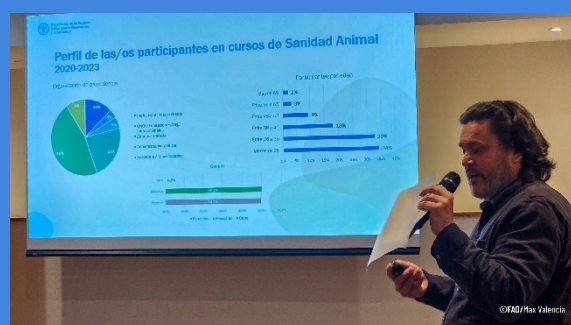
La PPA es una enfermedad que únicamente afecta a los cerdos, sin representar un riesgo para la salud humana. Sin embargo, según expertos, sí constituye una amenaza para el sector productor tanto tecnificado como de traspatio, porque al momento de que se presente la enfermedad, la única solución es el aislamiento y el sacrificio entero de las unidades porcinas.

Guatemala, a la fecha se mantiene libre de Peste Porcina Africana y de Peste Porcina Clásica, esto gracias al trabajo intenso de control fronterizo, capacitación e implementación de medidas de bioseguridad que impulsan las autoridades desde el Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones (VISAR), en conjunto con el Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA).

Guatemala es uno de los mayores productores porcinos de Centroamérica. Este sector cuenta con al menos 1 millón 500 mil cerdos y genera aproximadamente 10 mil empleos directos y 60 mil indirectos.

El encuentro permitió evaluar las acciones implementadas en los países que ya tienen la enfermedad y los que aún no cuentan con ella. La intención es reforzar los mensajes tanto al sector productor como a la población en general especialmente quienes viajan a países con potencial de la enfermedad. En ese sentido la FAO apoya campañas de divulgación en radio, impresos y redes sociales.

Nicolás Winter, coordinador regional del Proyecto de Peste Porcina Africana para América Latina y el Caribe, dijo que un componente clave es el control de las mercancías comerciales y de las personas que ingresan por las diferentes fronteras a fin de evitar que sean portadores del virus, ya sea en calzado o bien ingresando productos o subproductos de origen porcino.



Agregó que es importante que todas las instituciones sean públicas, privadas y del sector académico, tomen en consideración que la implementación de las medidas de control biológico es necesaria para poder contener la enfermedad en las unidades productivas.

En Guatemala, en lo que va del 2023, los binomios caninos utilizados en el Aeropuerto Internacional La Aurora, han permitido 5 mil 451 incautaciones que representan más de 1 mil 940 kilogramos de carne cruda de cerdo, salchicha, salami, jamón, tocino y otros embutidos de origen porcino procedentes de dominicana.



El encuentro concluyó con la firme convicción de que la comunicación es clave para trasladar el mensaje de que todo deben fortalecer el trabajo preventivo como la mejor estrategia para evitar el ingreso de la enfermedad y reducir el impacto en el sector productor de la región.





## Guatemala tendrá capacitación en ciberseguridad con apoyo de INTECAP y Tigo Business

Por medio de la firma de una carta de entendimiento, el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (Intecap) y Tigo Business, unieron esfuerzos para desarrollar y transmitir conocimientos que les permitan a las organizaciones contar con mejores capacidades para estar protegidos ante las amenazas cibernéticas.

La alianza estratégica se materializará por medio de un diplomado en Ciberseguridad que incluirá un total de 8 módulos y tendrá una duración de ocho meses. El contenido curricular del diplomado será definido en mesas técnicas en donde tendrán participación expertos de ambas instituciones. Cada módulo tendrá una duración de 20 horas.

*“El diplomado en Ciberseguridad es una oportunidad única para los profesionales en Guatemala, ya que contará con un contenido exclusivo y el aval de todo el respaldo y experiencia que como Tigo Business hemos construido. Con esta iniciativa buscamos proteger a las entidades públicas y privadas de los ataques cibernéticos que cada vez son más sofisticados”,* resaltó Juan José de Dios, Chief B2B Officer en Tigo Business.

Los cursos estarán a cargo de docentes del Intecap que recibirán la transmisión de conocimientos necesaria de parte de los ingenieros certificados de Tigo Business, quienes cuentan con la experiencia y trayectoria en Ciberseguridad convirtiendo este diplomado en uno de los más avanzados en Guatemala.

*“La alianza con Tigo Business nos permitirá aprovechar las capacidades del Intecap para formar a nuevos profesionales en Ciberseguridad y aportar en conjunto a la reducción de la brecha de talento digital, lo que se traduce en competitividad y productividad para Guatemala. Es una muestra del compromiso de ambas instituciones por mejorar la seguridad cibernética del país. También, por parte intrínseca del Intecap, continuar impulsando la innovación para alcanzar capacitaciones, asistencias técnicas y certificaciones laborales en esta área que, actualmente es muy demanda por la disrupción tecnológica digital de los últimos años”,* resaltó Dennis Rodas Anzueto, Gerente del INTECAP.



Esta iniciativa estará dirigida para profesionales activos en el área de TI y se estarán abordando temas como: principios de la Ciberseguridad, aspectos legales de la Ciberseguridad, estándares de Ciberseguridad, Ciberseguridad para redes informáticas, Ciberseguridad de sistemas y aplicaciones, auditoría para Ciberseguridad, informática forense y gestión de incidentes, y continuidad de negocio TI. Además, Tigo Business facilitará el contenido educativo necesario para los cursos y se realizarán capacitaciones a los instructores del Intecap. Los profesionales interesados podrán inscribirse a todo el diplomado o cursar módulos independientes.

*“Esta cooperación estratégica nació por el interés de Intecap y Tigo Business de ayudar a las empresas a comprender la importancia de la Ciberseguridad. Pero más importante, que puedan tener mano de obra calificada para posiciones estratégicas en la protección de sus activos digitales”,* finalizó Alfredo Obiols, Gerente Comercial en Tigo Business.

**Un panorama sobre la Ciberseguridad según el informe 2022**, elaborado por Tigo Business, reveló que el 59% de las empresas son vulnerables a ataques cibernéticos, dato obtenido por medio de Diagnósticos de Ciberseguridad realizados por el equipo de especialistas del área de consultoría. Los sectores en mayor riesgo son Gobierno, Comercio y Educación, mientras que los mejor preparados son Banca e Industria.

El estudio sobre tecnologías emergentes en América Latina, realizado por Harvard Business Review Analytic Services en asociación con NTT DATA, reveló que el 73% de las empresas encuestadas afirmó que el talento es la mayor barrera en su transformación digital.

Por su parte, la Organización de los Estados Americanos (OEA) en su Reporte sobre el Desarrollo de la Fuerza Laboral en Ciberseguridad, afirma que en América Latina existe una falta de especialistas en seguridad informática de por lo menos 700 mil profesionales. A nivel mundial, esta cifra se eleva a 3,1 millones de profesionales, según Fortinet.



gtliberal

Contáctenos: [hp@liberalgt.com](mailto:hp@liberalgt.com)

Liberal Gt



## INE presenta resultados de prueba piloto de ENCABIH



El Instituto Nacional de Estadística INE presentó los resultados de la evaluación de la prueba piloto de la Encuesta Nacional de Calidad y Bienestar de los Hogares (ENCABIH) ante el Comité de Expertas e informó de las mejoras que se incorporaron a la boleta electrónica y a los procedimientos, previo a que la fase definitiva salga a campo.

El mencionado comité de Expertas Nacionales fue integrado por profesionales en derechos humanos, sociología, trabajo social, antropología, economía, comunicación, con estudios de género y violencia contra la mujer, que tienen como objetivo brindar orientación, así como opiniones calificadas y expertas que respalden el contenido conceptual de la boleta que se utilizará en la Encuesta.

La gerente del INE, Brenda Miranda Consuegra, indicó que el análisis y resultados de la prueba piloto de la ENCABIH contribuirá a mejorar la recopilación de datos al momento de aplicar dicha encuesta a las mujeres guatemaltecas.

El equipo de profesionales y técnicos de la ENCABIH compartió sus experiencias y el logro de los objetivos trazados para la prueba piloto; Byron Aguilar Coordinador de la ENCABIH comentó: *"El equipo trabajó arduamente para tener los resultados, y hoy se hará posible realizar la primera Encuesta Nacional de Calidad y Bienestar de los Hogares ENCABIH en Guatemala"*.

Durante la prueba piloto se realizaron 278 entrevistas a nivel nacional con las mujeres de los hogares, específicamente en los departamentos de Guatemala, Alta Verapaz, Chiquimula, Huehuetenango, Jutiapa, Quetzaltenango y Retalhuleu.

La ENCABIH se llevará a cabo entre el 12 de septiembre y el 12 de noviembre del presente año, en 18,120 hogares de los 22 departamentos de Guatemala en forma aleatoria. Del 23 al 31 de agosto se tiene contemplado el proceso de capacitación a supervisoras y encuestadoras para fortalecer sus capacidades y mejorar la estrategia al momento de aplicar la encuesta en los hogares. La capacitación se realizará de forma simultánea en Guatemala, Cobán y Quetzaltenango con el propósito de captar personal bilingüe o multilingüe.

Se recuerda a la ciudadanía, que de acuerdo con el artículo 25 de la Ley Orgánica del INE Decreto Ley 3-85 toda la información que se recabe es totalmente confidencial, por lo que las personas pueden tener confianza en brindar la información que se les requiera.

## MINECO presenta resultados exitosos del Plan del Peso Justo en el Primer Semestre 2023



El Ministerio de Economía, a través del Centro Nacional de Metrología (CENAME), ha dado a conocer los resultados alcanzados durante el primer semestre de 2023, en cumplimiento del Acuerdo Ministerial 418-2022 "Plan de Verificación del Peso Justo". El objetivo de este plan es garantizar la defensa y protección de los consumidores mediante la verificación de productos conforme a las normas nacionales e internacionales en materia de metrología legal.

Durante el período de enero a junio del presente año, se han verificado con éxito 47 productos, alcanzando un total de 124,883 unidades por lote verificado. Estas acciones han beneficiado a un total de 12,915,526 personas y han contribuido económicamente con un monto de Q606,075.20.



Entre los productos que han sido objeto de verificación se encuentran granos básicos, sal y azúcar; detergente en polvo y jabones; aguas carbonatadas, leche y jugos; productos congelados y escurridos; papel higiénico, fósforos, servilletas y platos desechables; aceite comestible y de vehículos; así como productos en conserva, jaleas y snacks.

**El proceso del Plan del Peso Justo consta de varios pasos fundamentales:**

1. Verificación in situ de la cantidad de producto preempacado con equipo calibrado y trazabilidad internacional.
2. Aplicación de muestreo y tratamiento conforme al Reglamento Técnico Centroamericano "Cantidad de Producto en Preempacados".
3. Reporte técnico de verificación y levantamiento de acta, presentado al personal encargado del establecimiento.
4. Análisis e interpretación de los resultados obtenidos.
5. Aplicación de las disposiciones correspondientes y resguardo de registros.

La Dirección del Sistema Nacional de la Calidad, a cargo del Ministerio de Economía, reitera su compromiso de continuar trabajando en la ruta del despliegue de la calidad y el fortalecimiento institucional, tal como está establecido en la Política Nacional de la Calidad 2019 - 2032. El Ministerio se enfoca en mantener un país con altos estándares de calidad en beneficio de todos los guatemaltecos.





Se trata de Cilē: Urban Village en zona 14 y Cabana: Villas Monterrico.

## Dos proyectos inmobiliarios exclusivos, un mismo desarrollador, GRID presenta Cilē y Cabana

La reconocida desarrolladora inmobiliaria GRID presenta sus más recientes proyectos, Cilē y Cabana, con los que busca complacer las necesidades más exigentes de los guatemaltecos y ofrecer opciones de vivienda y recreación para una calidad de vida vibrante y exclusiva. La desarrolladora inmobiliaria GRID, parte de Grupo AKAR, se especializa en la creación de proyectos residenciales, corporativos y comerciales de alta calidad en el país. Bajo esta premisa, GRID presentó oficialmente sus dos nuevos proyectos. Se

**Cilē: Urban Village en zona 14**, ofrece a los guatemaltecos la posibilidad de hacer realidad sus sueños más altos. Un proyecto diseñado para aquellos que buscan una vida urbana vibrante y sofisticada. Ideal para quienes desean cercanía, comodidad y valoran el diseño y la eficiencia. El proyecto se ubica en la prestigiosa zona 14 de la Ciudad de Guatemala, en la 11 calle, a una cuadra de la Avenida Las Américas. Se destaca por su proximidad a los principales centros corporativos, comerciales y de vivienda de la ciudad. Los apartamentos ofrecen una amplia variedad de opciones, desde apartamentos de una habitación con una sofisticada distribución hasta unidades más grandes de tres habitaciones, cada uno enfocado en adaptarse a las necesidades y preferencias de sus habitantes.

Además de su ubicación privilegiada, la alta calidad, atención a los acabados y diseño de sus apartamentos, Cilē cuenta con una gama de amenidades para enriquecer la experiencia de vida. Entre ellos destacan el deck con piscina y barra social, el gimnasio completamente equipado, el salón Social para reuniones y eventos, el Home Office para trabajar con comodidad, el Área Lúdica para el entretenimiento de los más pequeños, Netplay y una hermosa Casa de Árbol que añade un toque de magia a todo el entorno. Y para los miembros especiales de la familia, el Pet Garden para mascotas.

Cilē se destaca por su diseño arquitectónico único, que combina estilo y funcionalidad. La altura de los techos crea una sensación de amplitud y elegancia en cada espacio.

**Para más información se pueden consultar las redes sociales:**

<http://facebook.com/cile.gt>

<http://instagram.com/cile.gt>

<http://cile.gt>



**Cabana: Villas Monterrico** es un proyecto residencial de villas privadas ubicado en el hermoso destino de playa de Monterrico, Santa Rosa. Diseñado para brindar un estilo de vida inusual, Cabana ofrece una combinación perfecta de lujo, comodidad y una experiencia costera única. Con su concepto "Mar en Casa", busca proporcionar a sus residentes una conexión directa con el mar, permitiéndoles disfrutar de la tranquilidad y la belleza de la vida de playa en su hogar.

El proyecto cuenta con una variedad de villas espaciales y modernas, diseñadas con la máxima atención al detalle y la calidad en mente. Cada villa ofrece 3 habitaciones, permitiendo a las familias disfrutar de un amplio

espacio para vivir y relajarse. Además, las villas cuentan con 2.5 baños, cocina, comedor, sala de estar y un hermoso jardín privado. Pero eso no es todo, cada villa tiene su propia piscina privada.

El proyecto también ofrece amenidades para disfrutar en familia. Esto incluye acceso directo al mar, para disfrutar de paseos por la playa y vistas espectaculares. Además, Cabana cuenta con una casa club, piscina social, área de juegos y áreas verdes para que toda la familia pueda divertirse y relajarse. La seguridad también es una prioridad en Cabana, con sistemas de vigilancia y estacionamiento privado para garantizar la tranquilidad de los residentes. La ubicación de Cabana es simplemente excepcional. Situado en el kilómetro 9.5 de Monterrico, ofrece fácil acceso a las principales atracciones de la zona, así como a restaurantes, tiendas y servicios.

El proyecto es ideal para familias y/o parejas que buscan una residencia de verano, una casa de vacaciones o un lugar para vivir cerca del mar en un entorno privilegiado, seguro y divertido. Además, el proyecto es atractivo para aquellos que buscan una inversión inmobiliaria inteligente. **Para más información se pueden consultar las redes sociales:**

<http://facebook.com/cabana.villas>

<http://instagram.com/cabana.gt>

<http://https://www.cabana.com.gt/>





## IA será importante en la búsqueda de desaparecidos y reconstrucción de imágenes

La inteligencia artificial se ha convertido en una herramienta invaluable para el Observatorio Guatemalteco de Delitos Informáticos (OGDI) con ella logran un buen porcentaje de exactitud en la reconstrucción de rostros, expuso el perito forense digital, Ludwin Manasés Morales Cabrera en la conferencia "Localización de personas desaparecidas usando IA y casos de reconstrucción de rostros" en Convergencia 2023, que organizó la Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología (Senacyt).

De acuerdo con el experto, la búsqueda de personas desaparecidas va más allá de la huella digital. La tecnología en la localización de desaparecidos se les agrega sentimientos para que se puedan tener sesgos en las imágenes que pueda permitir ubicarla de mejor forma si se ve en algún lugar, tecnología con la cual se puede rotar el rostro, audios o grabaciones para reconstruir su voz, se hace más fácil reconocer a una persona. La animación para un reconocimiento mucho más preciso.

Además, explicó que la IA permite la reconstrucción de casos, trabajando con imágenes y restauración de fotografías dañadas, borrosas, antiguas y esta tecnología permite detectar el patrón para ajustarla y tener imágenes restaurada.

Las imágenes que pueda permitir ubicarla de mejor forma si se ve en algún lugar basadas en fuentes confiables y conocimiento de campo. Una simple imagen puede proporcionar gestos y pistas que ayudan a los investigadores a ampliar el alcance de la localización.

Las limitantes de las imágenes que se comparten, es que no son recientes o no están en buen estado para localizar a la persona, entidades privadas y públicas pueden adoptar este tipo de tecnología que permite la IA.

Explicó que en países europeos se usa la nigromancia digital, que permite la experiencia de hablar con personas ya fallecidas, interactuando con videos recreados, ver el impacto que tiene esto, como la tecnología se puede utilizar para nuestro beneficio.

## ANAM realizó el Primer Encuentro Nacional de Autoridades Locales Electas 2024-2028



El ministro de Finanzas Públicas (MINFIN), Edwin Martínez participó en el Primer Encuentro Nacional de Autoridades Locales Electas 2024-2028. El funcionario afirmó que el MINFIN brinda asesoría y asistencia técnica a las municipalidades, y por ello, el último año, se atendieron cerca de 13,500 casos y se capacitaron a unos 8,000 empleados y funcionarios municipales.



En la actividad participó también la fiscal general del Ministerio Público (MP), Consuelo Porras, quien mencionó que la Asociación Nacional De Municipalidades (ANAM), forma parte del Convenio de Cooperación para la Buena Gobernanza que promueve la cultura de probidad y el buen gobierno.

Porras finalizó su intervención instando a los presentes a manejarse dentro de una cultura de transparencia, rendición de cuentas, prevención de la corrupción e impunidad.

CELEBRA GUATEMALA-ISRAEL  
ISRAEL 75



## Feria Alimentaria 2023 con temática de innovación y emprendimiento en la gastronomía



El Comité Organizador de la Feria Alimentaria 2023 anunció la realización del evento del 4 al 6 de septiembre del presente año. Este evento incluirá el Congreso de Restaurantes, la Master Class Culinaria, la competencia Junior Chef, y cerrará el 7 de septiembre con una muestra gastronómica que resaltaré la evolución e innovación de platillos y restaurantes.

Para la edición 2023, los 260 stands de la Feria Alimentaria 2023 se ubicarán en el Expocenter del Grand Tikal Futura Hotel, zona 11 de la Ciudad Capital. Este evento es organizado en conjunto por la Cámara de Industria de Guatemala (CIG), el Instituto Guatemalteco de Turismo (Inguat), Gremial de Restaurantes, Universidad Rafael Landívar, Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (Intecap), Club Rotario Guatemala del Este y CorpoEventos.



Anayansy Rodríguez, Directora General del Instituto Guatemalteco de Turismo mencionó: *“la comida se convierte en un “embajador” de la región, atrayendo la curiosidad y el interés de los visitantes. La gastronomía se convierte en una herramienta de marketing para los destinos turísticos, que pueden promocionar festivales gastronómicos, rutas culinarias y ferias alimentarias las cuales son fundamentales para la promoción y el fomento del turismo”.*

Por su parte, Salvador Contreras, Vicepresidente del Comité Organizador indicó: *“La innovación y el emprendimiento destacan la*

*edición 2023 de esta gran feria. Sabemos el impulso que brinda este gran evento a quienes desean promover, desarrollar e innovar un producto relacionado con un sector tan grande como lo es la industria alimentaria. Como todos los años, buscamos ofrecer un evento único y diferente cada año, presentando temáticas de tendencia que nos mantengan a la vanguardia de esta industria”.*

El Dennis Iván Rodas, Gerente de INTECAP mencionó: *“En los Congresos de Gastronomía Guatemalteca y de Restaurantes, se dan a conocer las tendencias en la industria gastronómica, exponiendo temas que van de la mano del sector empresarial, buscando la implementación de herramientas tecnológicas, la sostenibilidad aplicada en buenas prácticas y para estar al día con las exigencias del mercado”*

**Congreso de Restaurantes:** el tema será la digitalización en la experiencia del cliente en los restaurantes. Tema seleccionado debido al constante proceso de cambios y expansión del negocio de alimentos y bebidas, proveerán a los empresarios de la industria los mejores conocimientos para adaptarse a la nueva era de la digitalización. La inversión será de Q285.00 y contará con acceso al Congreso, coffee break, diploma de participación y acceso a la Feria en el Expocenter.

**Congreso de Gastronomía Guatemalteca:** se darán a conocer los aspectos de la gastronomía sostenible, como una alternativa para la preservación de la tradición culinaria. Se conocerán sus aplicaciones, así como el énfasis a la promoción y salvaguardia del patrimonio gastronómico. Los invitados especiales serán el Chef Andrews Arrieta, de Colombia, especialista en la actualidad gastronómica de comunidades y territorios; junto con el Chef Martín Cárdenas, quien es especialista en gastronomía sostenible y representante de la Universidad USIL, de Perú.

**Master Class Culinaria:** en este evento gastronómico, se presentarán a diferentes escuelas de cocina y universidades en colaboración con exponentes de la industria gastronómica de Guatemala, así como chefs Internacionales y expertos en la *“Evolución Gastronómica”*, donde cada uno dará a conocer propuestas gastronómicas propias, utilizando la tecnología en cada platillo, con un estilo muy propio. Las conferencias y talleres culinarios serán organizados por el Comité Organizador de Feria Alimentaria, Universidad Rafael Landívar, Academia Culinaria Las Margaritas, Academia Culinaria Chef Center y la empresa Pasión Culinaria.

**El panel de expositores internacionales está integrado por:** Chef Andrews Arrieta, Colombia, y el Chef Martín Cárdenas, de Perú. Chef Poncho Cadena o Chef Enrique Olvera, México o Chef Donato De Santis, Italia. Chef Mario Campollo, Guatemala. Chef Luis Castillo, Academia Culinaria Chef Center en colaboración con Chef Rick Potter. Chef José Osoy, Academia Culinaria Las Margaritas en colaboración con Chef Gelvert Arias. Mitch Antony Lima Ochoa, URL en colaboración con el barista Raul Rodas, propietario de Paradigma Coffee Roasters. Panel con Chef Esteban García de la empresa Pasión Culinaria en colaboración con Bernal Vadillo, Co Fundador de Grupo Buen Rollo y Rudy Avila representante para Guatemala de la empresa de SoftRestaurant. Chef Raphael Girod, Escuela Culinaria de Alta Cocina ACAM

**Evolución Gastronómica 2023:** se efectuará el 7 de septiembre y será el escenario idóneo para presentar lo mejor del arte culinario de los restaurantes, panaderías, pastelerías, hoteles, academias culinarias, servicios de catering y otros a nivel nacional y regional. El evento ayudará a recaudar fondos para el Club Rotario Guatemala, para la remodelación de una nueva área hospitalaria de la Liga Nacional contra el Cáncer y ampliarán la disponibilidad de tratamientos de quimioterapia. Además becas de estudios dirigidos a la Fundación guatemalteca para niños con sordoceguera Alex (FUNDAL) y el trabajo de la Fundación Margarita Tejada.



gtliberal

Contáctenos: [hp@liberalgt.com](mailto:hp@liberalgt.com)



Liberal Gt