



Expo Food Service 2024 Un evento de crecimiento y transformación Food en la industria alimentaria



En octubre, Visualiza realizará su jornada de cirugías gratuitas

Llega La Fiesta Cervecera Más Grande Oktoberfest en Condado Concepción



Expo Food Service 2024: Un evento de crecimiento y transformación Food en la industria alimentaria



Nestlé Professional y CMI celebraron con éxito la tercera edición de la Expo Food Service 2024, un evento clave para la industria de alimentos y bebidas en Guatemala que reunió a líderes del sector, empresarios y expertos en gastronomía. Este año, la actividad volvió a destacarse como un escenario propicio para presentar innovaciones, establecer nuevas alianzas estratégicas y fomentar el desarrollo de la industria culinaria.

Con más de 350 asistentes, la Expo Food Service 2024 ofreció una plataforma única para que los profesionales de la industria conocieran las últimas soluciones de Nestlé Professional y CMI. Ambos portafolios fueron protagonistas en un día marcado por el aprendizaje y la innovación. Nestlé Professional presentó su nuevo café de grano 100% guatemalteco, especialmente diseñado para sus máquinas automáticas Nescafé, así como su nueva gama de sazonadores de Maggi Professional que buscan revolucionar las operaciones en las cocinas de sus clientes. Por su parte, CMI impresionó con el lanzamiento de su marca de cortes premium de cerdo "Héroes del Fuego", resaltando la

Más allá de las presentaciones de productos, la Expo Food Service 2024 brindó un espacio esencial para que los asistentes pudieran interactuar y crear nuevas relaciones comerciales. Los stands de Nestlé Professional y CMI fueron puntos de encuentro para empresarios, chefs y restauranteros, donde se discutieron las últimas tendencias y se exploraron oportunidades de negocio.

El éxito del evento no solo se midió por la cantidad de asistentes, sino también por la calidad de las interacciones. Este año, se unieron nuevas marcas como McCain FoodService Solutions, quienes complementaron las propuestas con sus productos innovadores, aumentando las opciones para los asistentes interesados en optimizar sus operaciones y ofrecer soluciones novedosas a sus clientes.

"Expo Food Service 2024 nos ha permitido reafirmar nuestro compromiso con la calidad y la innovación en la industria Food Service en Guatemala. A través de nuestros productos y soluciones, buscamos facilitar el crecimiento y el éxito de nuestros socios comerciales", afirmó, Juan Diego Estrada, Gerente Comercial Food Service para CMI.

Innovación y tendencias en la industria

Uno de los grandes atractivos de esta edición fueron las conferencias especializadas que abordaron temas de actualidad y tendencias globales en la industria. María Isabel Ramos Abascal, especialista en Neurogastronomía, ofreció una charla sobre cómo esta disciplina está moldeando el futuro de los negocios culinarios, destacando la importancia de la experiencia sensorial en el éxito de los productos alimenticios. Además, un panel conformado por reconocidos restauranteros locales, entre ellos Jorge Lazo (chef y propietario de Restaurante La Maison), Jonathan Sánchez (chef y fundador de Restaurante Naru), Telma Cáceres (chef Intecap), Euda Morales (periodista y chef) y Enrique Ruiz (fundador de La Sociedad del Asado), quienes compartieron sus perspectivas sobre las nuevas oportunidades y desafíos que enfrenta el sector en Guatemala. innovadoras y eficaces para la operación diaria en cocinas comerciales.

Llega La Fiesta Cervecera Más Grande Oktoberfest en Condado Concepción

Disfruta del Oktoberfest en Condado Concepción, con una celebración que trae lo mejor de la cultura alemana con música en vivo, cerveza artesanal, gastronomía típica y diversas actividades del 2 al 19 de octubre. Este año, el evento culminará con una gran fiesta el 19 de octubre en el Parqueo Sur, prometiendo una experiencia única para amigos y familias.



Condado Concepción, invita a todos a disfrutar de una experiencia única y emocionante en su celebración anual del Oktoberfest. Con eventos y promociones especiales del 2 al 19 de octubre, esta temporada promete brindar una inmersión completa en la tradicional festividad alemana, ofreciendo a las familias y amigos un espacio para convivir, disfrutar de música en vivo, deliciosa comida, y las mejores cervezas.



"El Oktoberfest en Condado Concepción es una oportunidad para reunir a la comunidad en un ambiente lleno de música, tradición y alegría. Nos encanta ofrecer un espacio donde las personas puedan disfrutar de una auténtica experiencia alemana, con la mejor cerveza, deliciosa comida y entretenimiento para todas las edades," afirmó Irene Basterrechea, Gerente de Condado Concepción.

Actividades Durante el Oktoberfest Season:

- **Viernes de música en vivo en La Plaza 2 con las bandas Last Breakfast (4 de octubre) y Albur (11 de octubre), de 8:00 a 11:00 pm.**
- **Cata de cervezas artesanales con El Zapote el miércoles 9 de octubre, a las 8:00 pm en La Plaza 2. Costo de Q125.00, incluye degustación de cinco cervezas y maridaje con platillos de Sushi Itto.**
- **Fiesta de cierre el 19 de octubre en el parqueo sur de Condado Concepción, con un costo de Q135.00. La entrada incluye un tarro coleccionable y un refil de cerveza de las marcas de Cervecería Centro Americana, música en vivo con Baviera Dance, Los Turistas y DJ Adria, además de comida alemana y juegos interactivos.**

Los asistentes pueden adquirir sus entradas a través de www.tikilife.com, a partir del 25 de septiembre. Además, los clientes de BAM disfrutarán de un 20% de descuento al comprar sus entradas con tarjetas de crédito o débito del banco.

En octubre, Visualiza realizará su jornada de cirugías gratuitas

Bajo el lema "Ama tus Ojos" Visualiza promueve la atención ocular en jóvenes y adultos durante el mes de octubre



Este año se realizará el jueves 10 de octubre brindando consultas y cirugías de cataratas sin costo a personas que cumplan con los siguientes requisitos: Ser mayor de 45 años Ser paciente nuevo de Visualiza Ser ciego bilateral por catarata Tener una agudeza visual 20/200

Visualiza anunció las actividades que realizará durante el mes de octubre con motivo del Día Mundial de la Visión. Cada año, esta institución líder en salud visual se prepara junto a su equipo de expertos para llevar a cabo una jornada de cirugías oculares gratuitas, las cuales se donan a través de sus 12 centros de visión y 5 hospitales ubicados en todo el país.

Dado el alto índice de enfermedades oculares en menores, la Agencia Internacional para la Prevención de la Ceguera ha orientado la campaña mundial de este año hacia la promoción del cuidado ocular en los jóvenes bajo el lema "Ama tus Ojos" inspirándolos a valorar y cuidar su vista. En respuesta a este enfoque, los especialistas de Visualiza han incrementado el número de cirugías donadas para destinar una parte a la atención infantil.

Visualiza se ha comprometido a donar un total de 450 cirugías, distribuidas de la siguiente manera: 350 cirugías de cataratas para adultos mayores de 40 años y 100 cirugías para niños (hasta los 12 años) que presenten alguna patología visual corregible mediante intervención quirúrgica.

Fechas en el mes de octubre

Hospital Oftalmológico Petén, Visualiza Pescatore: jueves 3 y viernes 4

Clinica Oftalmológica, Visualiza Quetzaltenango: lunes 7 y martes 8

Hospital Oftalmológico ciudad de Guatemala, Visualiza Central: 10

"Para Visualiza, el Día Mundial de la Visión es una fecha de trascendental importancia, ya que no solo refleja nuestro compromiso con la promoción de la salud visual a través de la prevención, sino también nuestro compromiso social de trabajar con solidaridad, valores fundamentales de nuestra institución" expresó Juan Francisco Yee, director ejecutivo de Visualiza.

TUS OJOS

Requisitos para donación de cirugía:

- ▶ Personas de escasos recursos.
- ▶ Pacientes nuevos y no operados.
- ▶ Cataratas en ambos ojos según evaluación médica.
- ▶ Personas mayores de 40 años.
- ▶ Traer documento de identificación DPI.
- ▶ Venir acompañado de un adulto.
- ▶ Tener controlada el azúcar no más de 200 mg/dL.
- ▶ Presión arterial máximo 170/90.

10 de octubre desde las 6 a.m.

*Cirugía aplicará a personas que cumplan con los requisitos.

Más información: **4773-8893**

Visualiza tu futuro con ojos sanos
¡No esperes para cuidarlos!

Visualiza tu futuro con ojos sanos
¡No esperes para cuidarlos!

DONACIÓN DE CIRUGÍAS DE CATARATA

Jornada día Mundial de la Visión
10 de octubre, ciudad de Guatemala

Más información: **4773-8893** **TUS OJOS**

*Cirugía aplicará a personas que cumplan con los requisitos.

Importancia de los micronutrientes en el desarrollo de los niños



Un niño necesita 1.5 veces más hierro y cuatro veces más zinc que un adulto, en relación a su tamaño corporal. Por eso, estos micronutrientes son cruciales para un desarrollo cognitivo adecuado, fortalecimiento del sistema inmune, y mantenimiento de niveles de energía óptimos. La falta de una alimentación variada y equilibrada puede llevar a deficiencias que afectan el crecimiento físico, las habilidades sociales y el rendimiento académico de los niños.

El problema de la deficiencia de micronutrientes es especialmente relevante en contextos donde el acceso a alimentos variados puede ser limitado. Factores como la disponibilidad económica, el acceso físico y el estilo de vida pueden dificultar que los niños obtengan los nutrientes necesarios solo a través de la alimentación tradicional. En respuesta a esta necesidad, se han desarrollado productos como Chispuditos® M+, una fórmula avanzada respaldada por una década de investigación.

En el camino hacia un desarrollo saludable de los niños, los micronutrientes juegan un papel fundamental. Estas vitaminas y minerales, aún en pequeñas cantidades, son esenciales para el adecuado funcionamiento del organismo humano, especialmente durante la etapa de crecimiento infantil. La deficiencia de estos nutrientes puede tener consecuencias graves para la salud y el desarrollo óptimo de los niños.

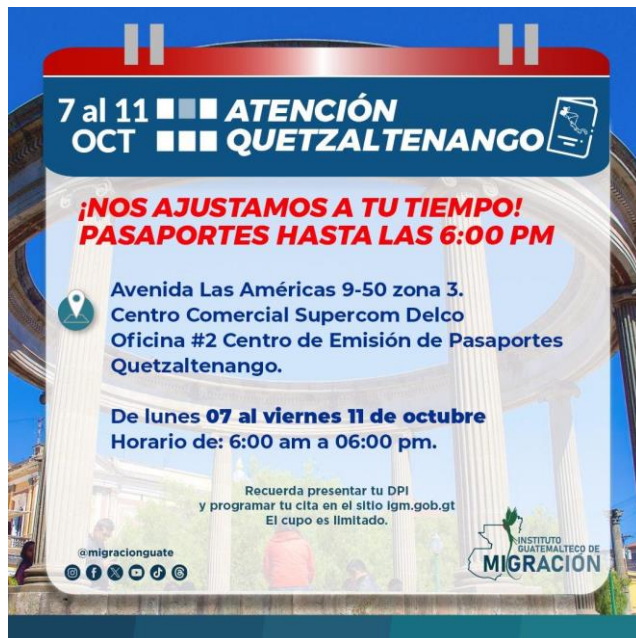
Los micronutrientes se obtienen principalmente de una dieta balanceada que incluya alimentos de los seis grupos nutricionales fundamentales. Los cereales y granos proporcionan vitaminas del complejo B, las frutas y verduras son ricas en vitaminas A, C, potasio y magnesio, mientras que la leche y sus derivados aportan calcio y fósforo. Las carnes son una fuente importante de hierro y zinc, y las grasas naturales, como las presentes en el aguacate, proveen vitamina E.

La fórmula es una combinación única de 21 vitaminas y minerales diseñada específicamente para niños de 6 meses a 6 años. Desarrollado por el prestigioso The Mathile Institute for the Advancement of Human Nutrition, este suplemento ha demostrado impactar positivamente la salud de más de 145,000 niños en Guatemala. Su fórmula ha contribuido significativamente a la reducción de la anemia, infecciones respiratorias agudas y diarreas, mejorando el crecimiento físico y los resultados académicos.

"Con solo una cucharada al día, Chispuditos® M+ ofrece a los niños más que solo nutrientes; ofrece una oportunidad para un crecimiento saludable y un desarrollo óptimo", destacó nombre y cargo. Este producto fue desarrollado con el apoyo de fondos estadounidenses, su fabricación desde sus inicios ha sido realizada en Guatemala. Además, cada bolsa representa el compromiso con la ciencia y el interés por el crecimiento saludable infantil.



Migración implementa la política Migratoria para la descentralización de sus servicios



Con el objetivo de descentralizar los servicios que presta el Instituto Guatemalteco de Migración por medio de la Subdirección de Documentos de Identidad Personal y de Viaje, se cuenta con diferentes acciones planificadas para acercar el servicio de emisión de pasaportes a la población guatemalteca:

* El domingo, 29 de septiembre estaremos atendiendo en las 7 sedes de emisión de pasaportes de 6:00 am a 12:00 pm, para que las familias guatemaltecas puedan realizar el trámite.

* Jornada móvil a Cobán Alta Verapaz del 30 de septiembre al 4 de octubre.

* Del 7 al 11 de octubre estaremos atendiendo de 6:00 de la mañana a 6:00 de la tarde en la sede de emisión de pasaportes de Quetzaltenango.

Con estas acciones el Instituto Guatemalteco de Migración responde a la implementación de la Política Migratoria, misma que mandata proporcionar la ampliación de la capacidad de emisión de documentos de identidad y de viaje.

el Director del IGM el Licenciado Danilo Rivera hace un llamado a la población guatemalteca a realizar el trámite de pasaporte con antelación ya que los horarios y jornadas móviles les permitirá adquirir el documento de manera accesible.

La programación de cita para el trámite de pasaporte es gratuita y recomendamos no hacerlo mediante terceras personas.

Para conocer los requisitos según el caso Infórmate en igm.gov.gt o por medio de nuestras redes sociales como @migracionguate.



5 beneficios sorprendentes de la sandía para la salud

Muy pocas cosas son más refrescantes que una sandía crujiente y jugosa en un caluroso día de verano. Pero no veas a esta fruta solo como un símbolo de la diversión veraniega. Considérala una usina dietética. La sandía está repleta de nutrientes que pueden marcar una gran diferencia a medida que envejecemos, incluso algunos que no se encuentran en mayor cantidad en ninguna otra fruta o verdura fresca.

Las siguientes son cinco razones por las que deberías agregar sandía a tu lista de compras.

1. Ayuda a que la piel se vea más joven

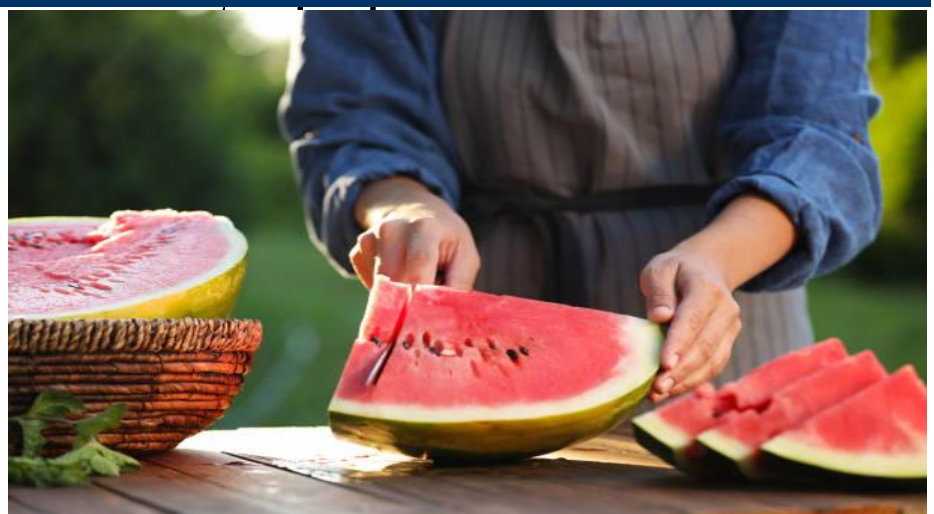
contiene gran cantidad de licopeno, el compuesto vegetal que hace que los tomates sean rojos. Los estudios han hallado que puede proteger la piel de la radiación ultravioleta. El licopeno tiene beneficios tanto en el interior del cuerpo como en la piel; incluso hay protectores solares con licopeno. Durante años, los científicos consideraron a los tomates como la mejor fuente alimenticia de este antioxidante. Pero resulta que la sandía de color rojo rubí proporciona un 40% más de licopeno que los tomates crudos.

2. Protege los ojos

Al igual que las zanahorias, la sandía cuenta con varios nutrientes que pueden reducir el riesgo de degeneración macular relacionada con la edad y cataratas.

3. Reduce la presión arterial

Un aminoácido del que quizás nunca hayas oído hablar, la L-citrulina, ayuda a mantener los vasos sanguíneos en buen estado. Y la sandía podría ser la mejor fuente alimentaria.



4. Mejora la dieta

El 92% de la sandía es agua. Gracias a ese alto contenido de H₂O, una porción de dos tazas tiene solo 90 calorías. Así y todo aporta cantidades generosas de numerosos nutrientes. Y las investigaciones sugieren que agregar sandía a la dieta ayuda a alimentarse mejor en general.

5. La cáscara y las semillas de sandía aportan fibra y nutrientes adicionales

Si eres como la mayoría de las personas, solo comes la parte roja de esta fruta veraniega por excelencia. Pero al igual que su primo botánico, el pepino, todas las partes de la sandía son comestibles. Cuando comes la cáscara, que constituye un asombroso 40% de la fruta, no solo liberas espacio en un basurero: también obtienes beneficios de salud importantes.

Por ejemplo, la cáscara de la sandía contiene menos azúcar y más de 10 veces la cantidad de fibra que la pulpa de la sandía.