Viernes, 27 de septiembre

BUENAS Mevassi

2024



Domino's presenta la nueva y deliciosa "Pizza Al Pastor"



Zoológico La Aurora organiza "Corre por el Zoo" para celebrar sus 100 años

Nestlé trabaja para reducir el desperdicio de alimentos



Pagina 1

En Megapaca ¡qué Chilero! Porque Estrenas y ayudas en el Día del Buen Chapin



Este 27 de septiembre los buenos chapines pueden Sumarse a la celebración del Día del Buen Chapina en Tiendas Megapaca y contribuir con cinco instituciones que trabajan en pro de la educación, saludy desarrollo comunitario en el país Megapaca celebra la undécima edición del Día del Buen Chapin el viernes 27 de septiembre en todas sus tiendas en Guatemala, destinando el 50% de las ventas del día a cinco instituciones que impactan positivamente la vida de muchos guatemaltecos.

¡Bajo el lema "iQué chilero! Estrenás y ayudas", Megapaca invita a todos los chapines a unirse a esta causa y contribuir de manera significativa a las organizaciones beneficiadas este año: Aldo Castañeda, Fundación Adentro, Fundal, Bomberos Voluntarios de Palín y Obras Sociales del Santo Hermano Pedro.

La jornada refleja un ambiente de colaboración y fiesta, ya que las más de 70 tiendas Megapaca en todo el país tienen actividades especiales, música y sorpresas para sus clientes, quienes podrán realizar sus compras en un ambiente agradable y al mismo tiempo apoyar.

"La invitación para colaborar es muy sencilla, lo único que le pedimos a nuestros clientes es que realicen sus Compras habituales en esa fecha específica sin donar nada adicional, pues el 50% de Sus compras será donado por Megapaca a las instituciones beneficiadas comentó Mario Peña, Gerente de Megapaca.

Desde sus inicios, el Día del Buen Chapín ha logrado una notable transformación en la vida de miles de personas por medio de instituciones dedicadas a las áreas de salud, educación y apoyo comunitario. En esta edición, el objetivo es superar la recaudación de años anteriores para aportar así a una sociedad con un futuro más esperanzador y equitativo.



El Parque Zoológico Nacional La Aurora organiza "Corre por el Zoo" para celebrar sus 100 años



La Asociación Guatemalteca de Historia Natural (AGHN) invita a todos los guatemaltecos a unirse a una de las celebraciones del centenario del Zoológico La Aurora Para festejar este hito histórico, y por décimo cuarto año, llevaremos a cabo la carrera recreativa "Corre por el Zoo". Este evento está diseñado para familias, amigos y amantes de la naturaleza que deseen compartir un día activo y divertido en un entorno único.

El propósito principal de "Corre por el Zoo" es recaudar fondos que contribuirán al cumplimiento del Plan Maestro del Parque Nacional Zoológico La Aurora, el cual se centra en garantizar el bienestar de nuestros animales y promover la educación para la conservación de especies.

Además, este año estrenaremos un nuevo recorrido que seguramente les encantará a todos los corredores y finalizaremos con un Festival de Colores en donde celebraremos con polvos Holi, música, arte, comida y muchas sorpresas más.

La carrera se llevará a cabo el 10 de noviembre, la salida será a las 7am desde el parqueo de la Isla. La tarifa de inscripción es de Q100 para niños y adultos y podrás adquirir tu ticket a partir de hoy jueves 26 de septiembre en la página web www.aurorazoo.org.gt.

Los corredores recibirán un kit especial, que incluye playera, mochila, pachón, medalla, gorra, entrada gratis al parque utilizando su playera y souvenirs de nuestros patrocinadores. entrega de kits se realizará el sábado 9 de noviembre, de 7:00 a 19:00 horas, en el Salón de Exposiciones del zoológico



Dulces guatemaltecos conquistan mercados del Medio Oriente



Guandy está presente en la feria con la intención de crear nuevos vínculos comerciales. La empresa ha sido bien recibida en mercados como Dubái, gracias a sus productos halal y certificaciones que garantizan su calidad. Desde 2005, Guandy ha estado exportando a Medio Oriente, destacando en el mercado con productos como marshmallows y gomitas, que han tenido una excelente aceptación.

Actualmente, Guandy exporta a 40 mercados diferentes y se ha propuesto continuar su crecimiento en el sector de alimentos y bebidas. La asistencia a ISM Middle East 2024 es parte de su estrategia, que incluye conocer las perspectivas del mercado del Medio Oriente, caracterizado por su accesibilidad y demanda en aumento.

La Comisión de Alimentos y Bebidas de AGEXPORT ha sido el aliado estratégico de mipymes guatemaltecas, ofreciéndoles una plataforma integral de asesoría y acompañamiento para facilitar y cumplir los procesos necesarios de calidad, certificaciones internacionales y requerimientos de múltiples mercados internacionales.

De acuerdo con Melissa Corzo, Coordinadora de la Comisión de Alimentos y Bebidas de AGEXPORT, la exportación de productos guatemaltecos al Medio Oriente ha ido creciendo desde hace tres años, aproximadamente. Es un camino importante porque está situando a Guatemala como proveedor de alimentos procesados, conservas y golosinas. En 2023, la exportación de alimentos y bebidas a mercados como Jordania, Arabia Saudita, Qatar, Israel, Kuwait, Omán y Emiratos Árabes Unidos alcanzó un total de US\$1,234,855.

"La creciente demanda en el Medio Oriente y Norte de África representa una oportunidad significativa, por lo que participar en ferias como la ISM Middle East 2024 es muy relevante para empresas como Guandy. Esta empresa guatemalteca participa en una feria especializada en la oferta de dulces y galletas con cacao y chocolate, además de ser un espacio para conocer las tendencias del mercado de confitería y snacks", comentó Corzo.



Nestlé trabaja para reducir el desperdicio de alimentos



Panamá, se aplican estrictos controles de calidad y los subproductos, como cáscaras y semillas, se reutilizan para alimentar animales, siguiendo los principios de economía circular.

"En Nestlé Guatemala estamos comprometidos con la reducción del

En la producción industrial de leche y el procesamiento de tomates en

desperdicio de alimentos a través de acciones concretas y colaborativas. Trabajamos de la mano con nuestros socios locales para fomentar prácticas sostenibles y crear conciencia sobre la importancia de aprovechar al máximo los recursos. Nuestro objetivo es inspirar a la comunidad a ser parte activa de este cambio", comentó Patricio Astolfi, director general de Nestlé Guatemala.

Es así como, en el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se celebra cada 29 de septiembre, Nestlé visibiliza las acciones que se generan en Guatemala y otros países centroamericanos en beneficio de la optimización adecuada de alimentos y recursos.

Además de estas acciones, la empresa busca fomentar la reducción del desperdicio en los hogares a través de la iniciativa "Cocina con Provecho". Desarrollada en colaboración con "Bara Blü", un emprendimiento panameño enfocado en sostenibilidad, esta plataforma inspira a los consumidores centroamericanos a aprovechar al máximo los ingredientes, incluidas las sobras, y a crear nuevas recetas, promoviendo una cocina más consciente y creativa. Los consumidores son invitados a compartir sus creaciones en redes sociales y descargar un recetario digital disponible en www.recetasnestlecam.com.

Gracias a estas iniciativas, Nestlé ha reducido significativamente los alimentos que terminan en vertederos, contribuyendo así a la disminución de las emisiones de gases de efecto invernadero. El compromiso de Nestlé va más allá de implementar programas, se trata de un esfuerzo constante por liderar con el ejemplo y fomentar un cambio cultural en torno al manejo responsable de los alimentos.

Alrededor de un tercio de los alimentos producidos mundialmente se pierde o desperdicia. Para combatir esto, Nestlé ha implementado iniciativas prácticas y educativas para reducir la pérdida de alimentos a nivel global, trabajando con agricultores, científicos, organizaciones sin fines de lucro y consumidores.

En Centroamérica, Nestlé reafirma su compromiso con la sostenibilidad, adaptando sus acciones a las necesidades de cada país. En Guatemala, al igual que en El Salvador y Panamá, Nestlé ha implementado estrategias para reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de su cadena de valor.

Entre estas acciones, en el país se realizan sesiones semanales de monitoreo entre los equipos de logística y comercial, para que los productos cercanos a su fecha de vencimiento sean redistribuidos para consumo humano o alimentación animal.



Domino's presenta la nueva y deliciosa "Pizza Al Pastor"

Llegó a Guatemala una nueva pizza de especialidad única en el mercado: Pizza Al Pastor. La mejor combinación de dos platillos icónicos, la pizza y los tacos, en una receta original de Domino's que se basa de los mejores ingredientes para crear una verdadera explosión de sabor en el paladar. ¡Disponible por tiempo limitado!

Una deliciosa y única pizza que es una verdadera explosión de sabor gracias a la combinación de los mejores ingredientes: Chilorio, piña, cebolla, queso y un delicioso toque de jalapeño.

¿Qué más se puede pedir? A partir de este 26 de septiembre, y por tiempo limitado, los guatemaltecos podrán degustar esta nueva pizza de especialidad inspirada en una de las comidas urbanas más populares y queridas: Los tacos. Una creación propia e inigualable gracias a la receta especial de carne de cerdo marinada con especies en una pizza que acompañará a la perfección cualquier momento del día.



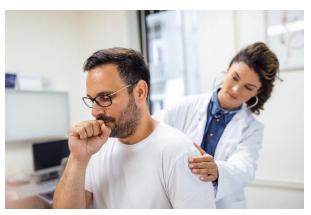


Queremos que los guatemaltecos prueben una combinación única y diferente, de mucho sabor y con los ingredientes más frescos del mercado. Sabemos que será una pizza muy bien aceptada porque se adapta a los gustos de cada consumidor y es ideal para disfrutar en cualquier momento", comentó Omar Escobar, gerente de mercadeo de Domino's Pizza Guatemala.

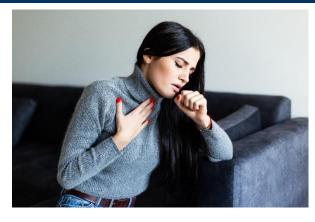
La Pizza Al Pastor ya se puede pedir desde Q50.00 por medio de <u>www.dominos.com.gt</u> y la App de Domino's, así como en tiendas o llamando al 1730. Para más información se puede consultar el sitio web de Domino's

Plenitud 365 y Cogrefarma Promueven la Educación sobre Hipertensión Pulmonar en Guatemala

La Hipertensión Pulmonar es una enfermedad rara y de largo plazo que afecta los vasos sanguíneos en los pulmones, aumentando la presión en estas arterias y haciendo que el corazón trabaje más. Esta condición puede llevar a complicaciones graves, como insuficiencia cardíaca, si no se diagnostica y trata a tiempo. En Guatemala, el conocimiento sobre este padecimiento es limitado, y esta falta de información puede resultar en un diagnóstico tardío, afectando significativamente la calidad de vida de las personas.



"Esta iniciativa implementada tanto en consultorios como en redes sociales de Asoged, ha generado un gran interés entre los pacientes. Los folletos informativos sobre la Hipertensión Pulmonar han sido muy solicitados, lo que muestra la necesidad de ofrecer información clara y precisa sobre los síntomas y tratamientos disponibles para esta enfermedad. Estamos logrando que más guatemaltecos conozcan sobre este padecimiento y cómo pueden manejarla de manera efectiva", agregó Sandra Campo, Gerente General de Plenitud 365.



Con el propósito de contrarrestar esta realidad, el Comité Gremial de Distribuidores Farmacéuticos reafirma su compromiso con la población guatemalteca al apoyar las iniciativas de sus miembros asociados. Plenitud 365 uno de sus agremiados en conjunto con Asoged han lanzado durante los meses de agosto y septiembre una campaña informativa sobre el impacto de la Hipertensión Pulmonar, con el fin de educar y concienciar a los guatemaltecos sobre esta enfermedad y sus riesgos.

La campaña busca sensibilizar a la población sobre la importancia de reconocer los síntomas a tiempo y acceder a un tratamiento adecuado. Este esfuerzo llevado a cabo con Asoged, planea difundir la información a las cabeceras departamentales del país para llegar a más personas. Carmen Colindres, integrante de la Junta Directiva de Asoged y paciente de Hipertensión Pulmonar desde hace varios años, comenta: "El objetivo es aumentar la concientización sobre esta enfermedad y promover un mayor conocimiento de su impacto en la salud".