



Estudiantes de Petén, Quiché y Santa Rosa ganadores de la Iniciativa CADENA 2024

CLARO inaugura nuevo Centro de Servicio en Oakland Place, para vivir una nueva experiencia



Últimas noticias

Liberan a empresarios secuestrados en finca La Perla, Chajul, Quiché





Embajada de México en Guatemala celebra Día de Muertos

La embajada de México en Guatemala celebró el Día de Muertos, en la sede diplomática en la ciudad.

Durante la velada, se presentó la cantante Marian Corzo, quien, con su voz, deleitó a los participantes, entre los temas que resaltaron estuvo “la llorona”.

Destacó el concurso de Catrina y Catrín que se realizó desde el inicio de la actividad, donde los personajes participaban para ser elegidos al final de la velada.



No podía faltar la tradicional marimba para acompañar la celebración, donde la emotividad y las tradiciones mexicanas se pusieron de manifiesto con la degustación de tacos mexicanos en todas las especialidades.

Además la empresa guatemalteca, San Martín estuvo presente con las delicias gastronómicas como el pan de muerto, los muertitos entre otras especialidades.

Además, se presentaron las canciones de la película Coco, en voz de un cantante guatemalteco.

Finalizando la velada se dio a los ganadores del concurso.

Sin embargo, las actividades continuarán este 31 de octubre, y el 2 de noviembre.



El próximo sábado 02 de noviembre, se realizarán:

- El taller de Cartonería, en éste los asistentes recibirán los materiales para la realización del mismo.
- Presentarán la película familiar “Ana y Bruno”.

Las actividades son gratuitas, en las instalaciones de la embajada de México en Guatemala, en la zona 10 de la ciudad de Guatemala.

Liberan a empresarios secuestrados en finca La Perla, Chajul, Quiché



Al filo del mediodía de este 31 de octubre, se conoció de la retención de los empresarios Enrique Arenas Echeverría y a Ricardo Arenas Menes, quienes por un grupo de personas que invadían la finca La Perla en Chajul, Quiché.

Mediante un comunicado la Cámara del Agro (CAMAGRO), “expresó su profunda preocupación por el reciente secuestro de los empresarios Enrique Arenas Echeverría y Ricardo Arenas Menes, así como de otras personas, en la finca La Perla, Chajul, Quiché”. CAMAGRO urgió la intervención de las autoridades para “resguardar la vida de empresarios en Quiché”.



COMUNICADO DE PRENSA

URGE INTERVENCIÓN LAS AUTORIDADES PARA RESGUARDAR VIDA DE EMPRESARIOS EN QUICHE

CAMAGRO expresa su profunda preocupación por el reciente secuestro de los empresarios Enrique Echeverría y Ricardo Arenas Menes, así como de otras personas, en la finca La Perla, Chajul, Quiché.

Este ataque no solo pone en riesgo la vida de los afectados, sino que también genera un clima de inseguridad que afecta a toda la comunidad empresarial y al desarrollo del sector agroindustrial en Guatemala.

Hacemos un llamado urgente al Ministerio de Gobernación y a las autoridades competentes para que garanticen la seguridad y la integridad de todas las personas involucradas. Es fundamental que se actúe de inmediato para asegurar la liberación de los secuestrados y que se persiga a los responsables conforme a la ley.

La violencia y el crimen organizado son amenazas que deben ser enfrentadas con firmeza. Exigimos un compromiso claro por parte del Estado para proteger a los ciudadanos y garantizar un ambiente seguro para el desarrollo empresarial en el país.

GUATEMALA 31 DE OCTUBRE 2024

Aunque no hay aún una postura oficial, se conoció que al finalizar la tarde, el Ejército y la Policía Nacional Civil (PNC), habrían logrado la liberación de las personas secuestradas, quienes eran trasladadas hacia la ciudad de Guatemala.



Greeci Yeliana en su World Tour

El gran concierto será el 6 de diciembre en Explanada Cayalá.

Las marcas que apoyan: Claro, Honor, Coca Cola, BAC y Cerveza Gallo.

- **Boletos disponibles:**
en ticketasa.gt



Inicia la entrega del Bono Único en Alta Verapaz

Recientemente, se inició la entrega del Bono Único, una intervención temporal dirigida a 100 mil familias en condición de pobreza y pobreza extrema y sin acceso a electricidad, que dirige el Ministerio de Desarrollo Social (MIDES).

La iniciativa está regida según el Acuerdo Ministerial Número DS-38-2024.

La entrega simbólica del primer Bono Único se llevó a cabo en el Gimnasio municipal Augusto Ponce Antillón, en Sena, Alta Verapaz, con la participación del presidente Bernardo Arévalo, ministro de Desarrollo Social, autoridades de Gobierno y municipales, y representa el inicio de un proceso de distribución que continuará en grupos para asegurar la atención adecuada en las agencias y cajas Banrural en todo el país.



A partir de este 30 de octubre del 2024, se inicia con el proceso de pago a 50,000 hogares de 15 departamentos (Alta Verapaz, Baja Verapaz, Chimaltenango, Chiquimula, El Progreso, Izabal, Jalapa, Jutiapa, Peten, Quetzaltenango, Retalhuleu, San Marcos, Santa Rosa, Suchitepéquez, San Marcos), de 75 municipios y de 1,109 lugares poblados.

La meta es llegar a 100,000 hogares, por lo que los equipos continúan con el trabajo de validación de información e inclusión de 39,817 nuevos hogares para realizarles su proceso de pago durante los próximos meses. Simultáneamente se continuará levantando la información de 10,183 hogares, para cubrir la mencionada meta.

Los equipos siguen con el levantando información en campo, llegando a las comunidades más retiradas donde nunca, se había llegado, según afirman autoridades del MIDES.

En este proceso no se contrató personal, ya que 400 empleados del Mides realizan la recolección de datos, utilizando su equipo de trabajo.



Acerca del Bono Único

El Mides elaboró para la intervención temporal, un documento para la Focalización y Priorización Geográfica de los departamentos, municipios y lugares poblados de Guatemala, utilizando la base de datos del XII Censo Nacional de Población y el VII de Vivienda del 2018, al cual se le aplicó el método Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI), para medir la pobreza en un carácter multidimensional.

La Intervención Temporal "Bono Único" contempla los siguientes criterios de inclusión:

- Familias que no cuentan con acceso al servicio de energía eléctrica, según la focalización geográfica.
- Familias que residan en lugares poblados de los municipios priorizados, según la focalización geográfica.
- Familia con una persona Titular mayor de edad.

De acuerdo con el referido documento los departamentos con el porcentaje más alto de hogares sin energía eléctrica son: Alta Verapaz con el 47.34% y Petén con el 11.24%. Asimismo, la incidencia de pobreza (según NBI) en Alta Verapaz es del 75.10%. Los municipios de este departamento con el mayor número de familias a quienes se les proporcionará con el Bono Único son Senahú, Cobán y San Pedro Carchá.

Las 100 mil familias recibirán un único monto de Q1,000. La asignación designada para este programa asistencial es de Q100 millones.

Procedimiento para el Retiro del Bono

Para el pago del Bono Único, los beneficiarios convocados podrán retirar el aporte económico presentando su DPI en agencias Banrural, o bien, en cajas rurales de esta entidad bancaria, utilizando un código de transacción proporcionado por el Mides. Este método busca asegurar una entrega eficiente y ordenada.

Con esta iniciativa, el Gobierno de Guatemala y el Mides reafirman su compromiso de apoyar a las familias más vulnerables, promoviendo el acceso a una vida digna y reconociendo el derecho de cada hogar a un mejor bienestar.



Estudiantes de Petén, Quiché y Santa Rosa ganadores de la Iniciativa CADENA 2024

El proyecto CADENA, el brazo humanitario de la Comunidad Judía de Guatemala (CJG), en colaboración con el Ministerio de Educación (MINEDUC), realizó la segunda edición del concurso Iniciativa CADENA a nivel nacional. El objetivo de esta iniciativa es fomentar la formación y preparación de estudiantes para que se conviertan en futuros líderes a través de la creación de proyectos sociales y humanitarios, que busquen soluciones a problemas derivados de crisis humanitarias, como desastres, pobreza, desigualdades y falta de desarrollo en sus comunidades.



Este año, el concurso reunió a estudiantes de 15 departamentos del país, quienes presentaron innovadores proyectos destinados a contribuir a un mundo mejor. Durante la ceremonia de premiación de la Final Nacional de Iniciativa CADENA 2024, celebrada en las instalaciones de la Comunidad Judía de Guatemala, se reconoció el valioso aporte de cada grupo participante y se anunciaron los tres primeros lugares. El equipo ganador tendrá la oportunidad de representar a Guatemala en la Final Internacional el próximo año, informó Verónica Levy de Cohen, presidente de CADENA Guatemala.

Ganadores Iniciativa CADENA Nacional 2024:

Primer Lugar: Mentas de luz

- Departamento: Petén
- Estudiantes:
- Brenner Kevin Ulises López Ramírez
- Karen Yulissa Solórzano Martínez
- Docente: José Miguel Vargas
- Enlace Departamental: Ruth Catún

Segundo Lugar: Vetiver

- Departamento: Quiché
- Estudiantes:
- Lourdes Emileny Velásquez Monroy
- Lesly Malillany Iquilá Reynoso
- Docente: Eladio Xirúm
- Enlace Departamental: Claudia Quiñonez

Tercer Lugar: Burbujas de Armonía

- Departamento: Santa Rosa
- Estudiantes:
- Jonatan Julian Campos Contreras
- Anyi Selena Lopez Cisneros
- Docente: María Victoria Barrera
- Enlace Departamental: Hugo Mérida

Mención Honorífica: GI Fly

- Estudiantes:
- Margareth Fabiola Fernández Cano
- Keren Mayrene|Anai Villagrán López
- Docente: Vivian Ayala
- Enlace Departamental: Judith Marroquín

El proyecto para presentar debía ser un emprendimiento social y humanitario, entendido como el uso de estrategias para organizar y crear propuestas enfocadas al servicio del cambio social.

El emprendedor social identifica y proporciona soluciones creativas a un problema o un reto, teniendo en mente la responsabilidad social y medioambiental por encima de la búsqueda de ganancias y beneficio propio, buscando que la solución sea autosustentable. Este tipo de proyectos son un vehículo para la innovación, usando un enfoque experimental para el manejo de crisis. Se plantea la resolución o al menos disminución de problemas de interés comunitario, social o incluso global, para la mejoría de la vida humana.

El proyecto debía ser original, viable, realizable y que el costo o inversión esté justificado de acuerdo con los parámetros de una ONG.

La ceremonia contó con la destacada presencia de Alon Lavi, Embajador del Estado de Israel en Guatemala; María Elizabeth Galindo Jiménez, Subdirectora de Programas y Proyectos del MINEDUC; Claudia Oliva, Analista de Acreditación y Certificación del MINEDUC; Rosángela María Mérida, Asesora del Vice despacho Técnico; Jonatan Bijman, Cónsul de la Embajada de Israel; y Verónica Levy de Cohen, Presidente de CADENA Guatemala, quienes formaron parte del jurado calificador en esta emocionante final. Este evento fue posible gracias al apoyo y patrocinio de importantes aliados que comparten nuestra misión de educar y construir un mundo más resiliente.



El orden de los equipos participantes es:

- 1.- Chimaltenango
- 2.- Chiquimula
- 3.- El Progreso
- 4.- Guatemala Norte
- 5.- Guatemala Occidente
- 6.- Guatemala Oriente
- 7.- Huehuetenango
- 8.- Petén
- 9.- Quiché
- 10.- Retalhuleu
- 11.- San Marcos
- 12.- Santa Rosa
- 13.- Sololá
- 14.- Suchitepéquez
- 15.- Zacapa

Gusano Barrenador del Ganado no es un peligro para el consumo de carne afirma el MAGA



Luego de confirmarse un caso de Gusano Barrenador del Ganado (GBG) en Izabal, y frente a las dudas, si es seguro consumir carne de res, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), por medio del Viceministerio de Sanidad Agropecuaria y Regulaciones (VISAR), confirma que no hay riesgos y dio a conocer aspectos claves que corroboran la inexistencia de peligros.

Considerando la importancia de la salud de los consumidores de productos pecuarios del país, la Dirección de Sanidad Animal del VISAR, señala que los gusanos que surgen de los huevos que coloca la mosca del GBG únicamente se alimentan del tejido vivo, por lo que no prosperan en animales muertos.



Si el animal afectado es tratado a tiempo y se eliminan todas las larvas, cicatrizará su herida con tejido nuevo. Esto, sin ocasionar secuelas para su vida ni para el humano que, en el futuro, consuma su carne, leche o sus derivados como queso, crema, mantequilla. El gusano barrenador no produce ningún tipo de veneno o toxina dañina para el consumo humano.

Cabe destacar que esta plaga fue erradicada en Guatemala en 1994. Después de 30 años ha regresado. Sin embargo, en periodos anteriores ningún poblador fue reportado con daños a su salud por consumir carne de algún bovino que fue afectado por gusano barrenador en alguna etapa de su vida.

Asimismo, el MAGA reiteró el llamado a los productores pecuarios de cualquier especie y a la población en general, acerca de la importancia de notificar cualquier caso de gusanaras en sus animales, por medio de un mensaje de texto al WhatsApp 3570-7727, para brindarles el acompañamiento veterinario oportuno de forma presencial.



CLARO inaugura nuevo Centro de Servicio en Oakland Place, para vivir una nueva experiencia

Claro reafirma su liderazgo en el mercado de las telecomunicaciones en Guatemala con la inauguración de su nueva tienda en Oakland Place, un espacio que refuerza su compromiso con la innovación y el servicio de excelencia. Este establecimiento de diseño moderno y tecnología de vanguardia ofrece a los clientes una experiencia en la que pueden conocer de primera mano las últimas novedades en telecomunicaciones y soluciones de conectividad.

La tienda cuenta con amplias zonas de demostración y estaciones interactivas donde los visitantes tienen la oportunidad de explorar desde smartphones de última generación y accesorios hasta avanzadas opciones de conectividad en fibra óptica, diseñadas tanto para hogares como para empresas.

“Con esta apertura, Claro reafirma su compromiso de ofrecer a los usuarios el mejor servicio al cliente, acercándoles de manera accesible y fluida la oferta más completa del mercado. Esta nueva tienda es parte de nuestra estrategia de modernización y expansión para estar más cerca de nuestros usuarios”, comentó Nancy Morales, Gerente de Centros de Atención al Cliente de Claro Guatemala.



Además de su diseño acogedor y tecnología de punta, la tienda en Oakland Place cuenta con un equipo de expertos altamente capacitados, preparados para brindar asesoría integral a cada cliente. Los asesores de Claro, junto con los representantes de nuestras marcas aliadas, están listos para atender consultas, ofrecer soluciones personalizadas y adaptar recomendaciones a las necesidades y presupuesto de cada usuario.

En celebración de esta apertura, Claro ofrecerá promociones exclusivas y beneficios especiales para quienes visiten la tienda durante sus primeros días. Invitamos a todos a descubrir la experiencia del Internet Más Rápido de Guatemala. ¡Claro que sí!



INTECAP promueve el turismo gastronómico a través de experiencias guatemaltecas como el tradicional Fiambre

El fiambre fue declarado Patrimonio Cultural Intangible de la Nación en Guatemala el 13 de octubre de 2019, a través del Acuerdo Ministerial 880-2019, emitido por el Ministerio de Cultura y Deportes de Guatemala. La razón principal es que es un platillo tradicional que forma parte importante de la gastronomía guatemalteca, caracterizado por sus técnicas tradicionales de preparación.

El fiambre se consume tradicionalmente el 1 de noviembre, durante la celebración del Día de Todos los Santos, y es conocido por su combinación de más de 60 ingredientes, incluyendo carnes frías, vinagres, especias, vegetales, lácteos y encurtidos. Esta tradición culinaria no solo es un reflejo de la riqueza cultural de Guatemala, sino que también fortalece los vínculos entre familiares y amigos.

Es así como, el Centro de Capacitación en Turismo (CTU) y el Centro de Capacitación en Tecnología de Carne (CETEC) del INTECAP, prepararon este tradicional platillo guatemalteco bajo la dirección de la Chef Aura Regina Equité, jefe del Restaurante-Escuela del INTECAP con el apoyo instructores de cocina y expertos en la elaboración de embutidos, hacen posible la preparación de este histórico platillo.

Centros de Capacitación del INTECAP: el Centro de Capacitación en Turismo. Se encuentra en la Calle Doroteo Guamuch Flores 7-51, zona 5, Ciudad de Guatemala. Este centro se dedica a la formación y capacitación en diversas áreas del turismo, ofreciendo especialidades como Administración de Empresas Turísticas y Guía General de Turistas.

El centro cuenta con instalaciones modernas que incluyen aulas prácticas. Su objetivo es proporcionar a los estudiantes las habilidades y conocimientos necesarios para destacarse en la industria turística, promoviendo la identidad nacional y el amor por la gastronomía guatemalteca.



El Centro de Capacitación en Tecnología de la Carne (CETEC). Está especializado en la formación y capacitación en la industria cárnica ubicado en la zona 17 de Ciudad de Guatemala, CETEC es único en la región centroamericana y se dedica a mejorar la productividad de la industria cárnica mediante la capacitación de trabajadores con nuevas tecnologías.

CETEC ofrece una variedad de cursos y programas enfocados en la producción y procesamiento de carne, incluyendo la elaboración de embutidos, prácticas de manufactura y técnicas de despiece. Estos cursos están diseñados para elevar el nivel productivo de las empresas y asegurar que los productos cárnicos sean de la más alta calidad.



Identidad Nacional

El INTECAP está consciente de la herencia cultural gastronómica que brinda este plato a los guatemaltecos. El fiambre, con su diversidad de ingredientes, es un reflejo de la riqueza cultural de Guatemala. Cada ingrediente cuenta una parte de la historia del país, desde las influencias indígenas, coloniales y sus modificaciones en la actualidad. *“Es fundamental que sigamos preservando la tradición del fiambre, no solo como un platillo representativo, sino como un símbolo de nuestra identidad cultural. Con su mezcla de ingredientes y sabores, cuenta la historia de Guatemala y honra nuestra diversidad”*, expresó Oscar Chinchilla,

Gerente del INTECAP. Por esta razón, se brindó un taller de cocina sobre la tradición del fiambre a los periodistas de diferentes medios de comunicación, con el fin de promover este emblemático platillo y dar a conocer los centros de capacitación que ofrecen carreras técnicas a personas que deseen ser parte de la elaboración de esta tradicional gastronomía de manera profesional.

Más información sobre la oferta formativa:

- Centro de Capacitación en Turismo: <https://www.intecap.edu.gt/centros/centroturismo/>
- Centro de Capacitación en Tecnología de la Carne <https://www.intecap.edu.gt/centros/cetec/>
- Redes sociales como @intecapoficial
- Call center 1565