



CIV finaliza contrato con CEBCO y asumirá la construcción de puente, mientras otras rutas siguen sin habilitarse

Banco Promerica ofrece a sus clientes experiencias y beneficios exclusivos en el Smoked Barbecue



Últimas noticias

Physicians Formula presenta sus innovaciones comprometidas con la salud





Banco Promerica ofrece a sus clientes experiencias y beneficios exclusivos en el Smoked Barbecue Championship



Como parte del compromiso de brindar experiencias exclusivas para sus clientes, Banco Promerica participará en la séptima edición del Smoked Barbecue Championship, un evento diseñado especialmente para quienes buscan disfrutar de la mejor gastronomía y el arte de los ahumados en un ambiente familiar y lleno de sorpresas. Liderado por el chef Pablo Lou, el Smoked Barbecue Championship se ha convertido en una de las competencias de ahumados más destacadas del país ya que reúne a los mejores ahumadores permitiéndoles presentar sus mejores técnicas con diferentes cortes de carne.

En cada edición, el evento reúne más de 1,300 visitantes en un ambiente familiar y pet friendly. Además de disfrutar de la comida, los asistentes podrán disfrutar de actividades especiales como música en vivo y grandes sorpresas para toda la familia.

La experiencia gastronómica que se presentarán será única y privilegiada para los comensales.

Banco Promerica estará presente ofreciendo beneficios exclusivos para sus tarjetahabientes, quienes podrán adquirir en fase de preventa, boletos con el 25% de descuento a un precio de Q150.00 adultos y Q75.00 niños de 7 a 11 años mientras que los niños de 0 a 6 años y adultos mayores de 65 años entrarán gratis.



Para obtener entradas en preventa, los clientes pueden escribir a los números de WhatsApp 5311-5929 y 3075-2375.

Los tarjetahabientes, también podrán aprovechar del 25% de descuento en la compra de cualquier bebida durante la actividad.

El evento se realizará el domingo 17 de noviembre en el Club Ecuéstre La Loma, ubicado en el kilómetro 19.5 de la carretera a Fraijanes, a partir de las 12:00 horas.

Banco Promerica invita a todos a ser parte de esta celebración y a disfrutar de los beneficios y sorpresas preparadas especialmente para sus clientes

En Guatemala, el clima frío propicia buena producción de algunas frutas



Guatemala cuenta con una superficie superior a las tres mil hectáreas de frutos.

Hay variedades que requieren entre 600 a 800 horas de clima frío, para florecer y fructificar adecuadamente. Algunas especies necesitan hasta 900 horas.

La riqueza natural que tiene el país, permite que las frutas se produzcan con la mejor calidad, lo que permite que su venta sea mejor para los productores.

Sino se cumplen con este tiempo, el cultivo de estos árboles frutales puede presentar menor número de flores, retraso en abrir las yemas y una mala fructificación.



Algunas especies necesitan temperaturas entre 2.5 a 9.1 C° para la adecuada ruptura de las yemas frutales.

Dentro de las especies de frutas que son favorecidas por las bajas temperatura son:

melocotón, manzana, pera, ciruela, arándano y membrillo.



Greyci 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](https://www.ticketasa.gt)



CIV finaliza contrato con CEBCO y asumirá la construcción de puente, mientras otras rutas siguen sin habilitarse

Ante las complicaciones en infraestructura que enfrenta el país, diferentes sectores han urgido al Ministerio de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda (CIV), como ente responsable que ejecute el presupuesto que tiene vigente para realizar obras que beneficien al país.

En este sentido, el Fondo Social de Solidaridad, (FSS), como unidad especial de ejecución se refirió al proyecto: "CONSTRUCCIÓN PASO A DESNIVEL AVENIDA PETAPA Y 53 CALLE, ZONA 12, GUATEMALA, GUATEMALA", informando que el día 31 de mayo del presente año se otorgó una conciliación a la empresa CEBCO, con plazo definitivo que finalizó el jueves 31 de octubre de 2024. Dicha conciliación se ampara en el cronograma de trabajo físico y financiero elaborado por la propia empresa ejecutora, de igual manera avalado por la empresa supervisora.



"Sin embargo, los informes de supervisión emitidos por la empresa supervisora, así como las visitas técnicas y el informe de avance físico realizados por el Ingeniero Monitor del Fondo Social de Solidaridad a cargo de dicho proyecto, evidencian que el proyecto no presenta los avances físicos acordados para completar la ejecución de la obra. Por lo mismo el CIV, por medio del FSS ha tomado la determinación de dar por finalizado el contrato.

Es necesario resaltar que dar por finalizado el contrato con la entidad mercantil CEBCO no limita a que el FSS y el CIV puedan seguir con las diligencias administrativas para que la obra tenga continuidad y se finalice efectivamente", afirmó el CIV.

En el comunicado emitido, el CIV continuó indicando que: "uno de los acuerdos a los que se comprometió la empresa mercantil CEBCO fue no judicializar el proyecto, tomando en cuenta que se ha agotado el proceso administrativo. El CIV prioriza el bien común, completando la obra a través de un nuevo evento. Este deberá ser adjudicado a una nueva entidad mercantil que se comprometa a entregar la obra con apego a sus obligaciones contractuales.

El CIV asumirá la responsabilidad de la obra a partir del 1 de noviembre de 2024, trabajando con total transparencia para que este paso a desnivel sea ejecutado con los estándares de calidad necesarios y beneficie a 1.5 millones de guatemaltecos."

Según la información este 01 de noviembre, el CIV asumió la responsabilidad del proyecto. Tras declaraciones del viceministro Max García se estarían subiendo nuevas bases para finalizar la obra. Sin embargo, a CEBCO, ya le habían pagado

Hasta mayo de 2024, los proyectos que CEBCO tenía bajo su responsabilidad estaban en la calzada Roosevelt y 9a, avenida, entre las zonas 11 y 7, y en la avenida Petapa y 53 calle. Juntos tienen un costo de Q127.5 millones, de los cuales el CIV ya le pagó a CEBCO cerca de Q66.7 millones.

Aún se desconoce cómo procederán con los fondos que ya fueron pagados a la empresa.

Aunque ahora solo se informó del proyecto de Petapa, aún falta conocer cuál será el mecanismo que usarán para el segundo puente en la Roosevelt.

Pero la crisis de infraestructura no es solamente en los proyectos de la ciudad de Guatemala, todo el país, enfrenta una serie de crisis.



Por ejemplo, otros tramos que presentan una crisis para los guatemaltecos y que afectan considerablemente la economía del país, es:

1. En el kilómetro 44 ruta a Palín, Escuintla.

Tras conocerse la crisis, las vías para la solución fueron lentas y sin ser resuelto el problema de fondo. Pese al apoyo de los sectores productivos del sector. El CIV informó que necesitaba Q100 millones para la reparación.



Otro de los problemas que enfrenta la infraestructura, se ubica en el puente Nahualate que está ubicado en el kilómetro 136.5 de la carretera a la costa Sur, en Chicacao, Suchitepéquez.

Ahora, los sectores productivos han denunciado la falta de colaboración del CIV, para la aprobación de licencias que permitan continuar reparando el daño.



EL INTECAP ganó tres medallas de oro y una de plata en las WorldSkills Chile 2024

WorldSkills Chile 2024, se realizó del 14 al 18 de octubre de este año, donde el INTECAP participó representando a Guatemala en una competencia de ocupaciones técnicas junto a instituciones homólogas de los países de Brasil, Uruguay, Bonaire (Los Países Bajos) y Perú. Entre las entidades participantes estaban Inacap (Chile), el Departamento Universitario Obrero y Campesino, la Universidad Tecnológica de Uruguay y Senati de Perú.

La participación del INTECAP fue destacada. La Institución para Guatemala obtuvo tres medallas de oro y una medalla de plata a través de los participantes e instructores que los entrenaron durante tres meses previos a estas competencias.

Nuestros ganadores son:

- José Vicente, INTECAP Escuintla 1, obtuvo medalla de plata en Instalaciones Eléctricas.
- José de León, INTECAP Guatemala 2, ganó medalla de oro en Soldadura.
- Jonathan Godínez, INTECAP Guatemala 2, y William Barillas, INTECAP Jalapa, obtuvieron la medalla de oro en Energías Renovables.
- Lester Trujillo, INTECAP Petén, consiguió medalla de oro en Cocina.

Esos jóvenes fueron los ganadores de las Competencias WorldSkills Guatemala 2023. Los campeones estuvieron acompañados de sus mentores Fernando Mejía, Vivian Pérez, Michael Orozco y Mervin Sánchez. Durante la competición en Chile, los instructores asumieron el papel de evaluadores de otros competidores de acuerdo a la metodología de evaluación.

De acuerdo con Edwin Polanco, jefe de equipo de la delegación guatemalteca "Nuestros procesos de formación y de entrenamiento permiten a nuestros competidores estar en las primeras posiciones. El INTECAP posee instalaciones de alto nivel, metodología efectiva e instructores capacitados y jóvenes talentosos que hicieron posible estas preseas. Estamos entre los mejores de Latinoamérica".

Durante estos días, realizaron las siguientes fases:

Ambientación y reconocimiento de equipo. El competidor se familiariza con las instalaciones, equipo, herramientas y utensilios.

Pruebas técnicas. Se evalúa la presentación del proyecto prueba, el conocimiento teórico y se pone a prueba los diferentes procesos y técnicas de cada especialidad.

Sin embargo, hubo desafíos que tuvieron que superar nuestros participantes. "Enfrentaron condiciones climáticas de frío que no son propias de nuestro país, y cambios en equipo y materiales durante la prueba. Gracias al entrenamiento y las habilidades desarrolladas, superaron con éxito los mismos", expresó Edy Donis, jefe de equipo.

Durante el desarrollo de las competencias, la habilidad de los competidores del INTECAP fue ampliamente reconocida por evaluadores tanto chilenos como de otros países participantes. Además, recalcaron cómo estas competencias reflejan el alto nivel de formación y preparación que

la Institución proporciona a los jóvenes, destacándolos en sus áreas. La constante mención de estas cualidades por parte de los evaluadores internacionales reafirma el compromiso del INTECAP con la excelencia de la formación profesional que ofrece a los guatemaltecos.



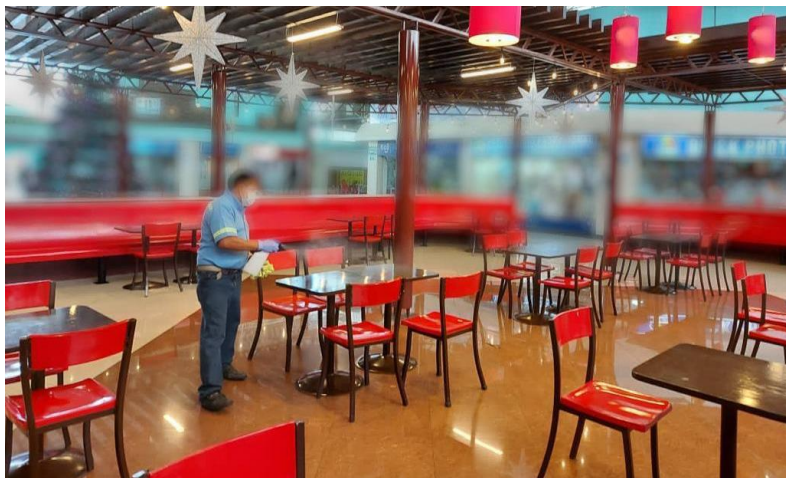
@gtLiberal

Contáctenos: hp@liberalgt.com



Liberal Gt

ACECOGUA presentó la “Guía de manejo adecuado de Residuos y Desechos Sólidos en Centros Comerciales”



ACECOGUA presentó la “Guía de manejo adecuado de Residuos y Desechos Sólidos en Centros Comerciales”. Esta iniciativa busca proveer las herramientas necesarias para estandarizar las buenas prácticas ya implementadas por el sector en el manejo de residuos y desechos sólidos. Asimismo, fortalece el compromiso de los centros comerciales con el desarrollo sostenible de Guatemala. Guatemala Green Building Council (GGBC) brindó el apoyo técnico para asegurar que la guía esté alineada con el reglamento 164-2021y, por lo mismo, cuenta con el aval del Ministerio de Ambiente y Recursos Naturales (MARN).

“El manejo responsable de los desechos es una responsabilidad que va más allá del cumplimiento con una normativa legal, es nuestra forma de contribuir a un futuro más limpio y sostenible para Guatemala”, destacó Luis Villela, presidente de ACECOGUA, durante el lanzamiento.

La guía establece como prioridad el buscar enviar la menor cantidad de desechos al sitio de disposición. En otras palabras, la meta no debe ser reciclar más, sino generar menos desechos. Está estructurada en torno a tres pilares principales: la jerarquía en el manejo de residuos, la “fórmula del éxito” y la asignación de responsabilidades. En primer lugar, motiva a los centros comerciales a evaluar sus procesos para reducir, reutilizar, reciclar y como última opción, considerar su disposición final.



En segundo lugar, la “fórmula del éxito” demuestra el beneficio económico y ambiental de reducir la generación de desechos: menos desechos generados y gestionados se traduce en menores costos operativos. Finalmente, la guía asigna responsabilidades a cada participante en la cadena, desde la producción y almacenamiento de productos hasta su consumo final en los centros comerciales, integrando así a todos los involucrados en la gestión eficiente de residuos.

Los centros comerciales representados por ACECOGUA, junto con el MARN y el GGBC, reiteran su responsabilidad con el bienestar del medio ambiente y la sociedad guatemalteca, incentivando el esfuerzo colectivo hacia una Guatemala más limpia y sostenible. Esta iniciativa también busca inspirar a todos los integrantes del ecosistema de los centros comerciales, incluidos colaboradores, aliados comerciales y visitantes, para adoptar una cultura ambientalmente responsable.

Los centros comerciales representados por ACECOGUA, junto con el MARN y el GGBC, reiteran su responsabilidad con el bienestar del medio ambiente y la sociedad guatemalteca, incentivando el esfuerzo colectivo hacia una Guatemala más limpia y sostenible. Esta iniciativa también busca inspirar a todos los integrantes del ecosistema de los centros comerciales, incluidos colaboradores, aliados comerciales y visitantes, para adoptar una cultura ambientalmente responsable.

En palabras de Villela, “estamos reunidos, no solo como actores clave en la industria, sino como agentes de cambio. Hoy mostramos nuestro compromiso con el desarrollo por un país más sostenible y responsable.”



Physicians Formula presenta sus innovaciones comprometidas con la salud

Una marca responsable y sostenible, Physicians Formula se enorgullece en anunciar que es una marca comprometida con la salud y el bienestar de la piel en un evento especial lleno de solidaridad y respeto hacia las mujeres que, con valentía, enfrentan la lucha contra el cáncer.

Sus productos son dermatológicamente probados y muchas fórmulas son aptas para veganos. La marca evita ingredientes dañinos, priorizando la seguridad y la efectividad.

Dentro de la marca encontrarás:

Bases, correctores, rubores y sombras que ofrecen cobertura y un acabado natural. Productos como limpiadores y tratamientos que nutren y protegen la piel. Fórmulas que combinan maquillaje y protección solar.

La marca se destaca por sus innovaciones, como la línea de maquillaje mineral y productos con ingredientes botánicos.

Durante el evento, Physicians Formula presentó sus últimas innovaciones en una celebración que no solo destaca la belleza, sino también el coraje y la perseverancia de estas mujeres extraordinarias.

En Physicians Formula, reconocemos y admiramos profundamente el esfuerzo de quienes embellecen la vida incluso en medio de los desafíos más difíciles.



“Con esta iniciativa, reafirmamos nuestro compromiso con la belleza en todas sus formas, apoyando a las mujeres en su camino hacia la fortaleza y la resiliencia,” expresó Martha Cardona, representante de Physicians Formula Guatemala



En su 29°. Aniversario restaurante Fridas presenta el primer Festival Fridas

Con el objetivo de honrar culturas a través de la co-creación, inspiración y conciencia, el restaurante Fridas conmemora sus 29 años llevando a cabo el primer Festival Fridas, el cual se celebrará el 7, 9 y 13 de noviembre.

El Festival Fridas busca ser una experiencia única que celebra la riqueza cultural y gastronómica de México y Guatemala, uniendo ambas naciones a través de su identidad, hermandad, cultura, creación artística, tradición y modernidad en un vibrante y festivo espacio de encuentro.



“La gastronomía y la cultura actúan como puentes para el intercambio de ideas y conocimientos entre países. A través de ellas podemos conocer su historia, tradiciones y valores, así como también generar un sentido de pertenencia y orgullo”, indicó Tatiana Palomo, Gerente General y Socia de Fridas, durante el lanzamiento del evento.

Actividades del festival: que se conforma de tres actividades principales: Fridas Urbano, Fiesta y Cena a 4 Manos.

- Fridas Urbano que se llevará a cabo el jueves, 7 de noviembre en Fridas de zona 14 Décima Plaza, a partir de las 12:00 p.m., busca ser un homenaje al taco, al mural, al tatuaje, la música y la expresión urbana.

Convertirá su restaurante en una verdadera y auténtica “taquería de calle” que reunirá lo mejor del arte joven y la rebeldía con causa.

El evento contará con la participación de chefs talentosos como el chef guatemalteco, Nestor Sical de La Frutería; y el chef mexicano, Paco de La Trilla. Además, se podrá disfrutar de la experiencia de arte en vivo con el muralista, Efedefroy, y el tatuador Dariush Alexander.

- Fiesta, al caer la noche del sábado, 9 de noviembre en La Antigua Guatemala, a partir de las 7:00 pm., el festival se transformará en una celebración llena de energía y alegría con 7 DJ´s nacionales e internacionales de música electrónica.
- Cena a 4 Manos con barra libre, tras una selección de platos tradicionales y contemporáneos se mostrará la diversidad culinaria de Guatemala y México. Desde los intensos y picantes sabores de la cocina mexicana hasta los suaves y aromáticos platillos guatemaltecos, para hacer de cada bocado un transporte a las raíces de cada cultura. La cena se llevará a cabo el miércoles, 13 de noviembre en Ruinas San José El Viejo, Antigua Guatemala, a las 6:00 p.m.

La cena contará con la participación de las chefs de renombre: Thalía Barrios, mexicana y ganadora del Premio Chef Joven Michelin en 2024; y Débora Fadul, guatemalteca y ganadora del premio 50 Best Latam en 2022. Además, la misma estará acompañada por expertos para guiar la travesía sensorial de la gastronomía de ambas naciones acompañada de maridajes con tequila y mezcal.

“Estamos muy emocionadas de lanzar el primer Festival Fridas en conmemoración a nuestro 29 aniversario. Este evento no solo significa un hito importante en nuestra historia, sino también un recordatorio de lo que logramos con trabajo en equipo”, expresó Maggie Mondragón, Socia Fundadora de Fridas.

El primer Festival Fridas celebra la identidad, riqueza cultural y gastronómica de México y Guatemala por tres días gracias al patrocinio y apoyo de Don Julio, Banco Industrial, Corona, Pepsi y Red Bull.

Para más información, compra de entradas y reserva de tatuajes: www.restaurantefridas.com