

Presentan la Campaña de Control y Conservación del Pinabete, temporada navideña 2024

PYMES guatemaltecas del programa EMPRO generan 463 nuevos empleos y logran expansión territorial



Últimas noticias

Municipalidad y empresas presentan el Festival Navideño de la Ciudad





El Zapote Brewing Company lanza su innovación llamada Sidra de Manzana

El Zapote Brewing Company lanzó al mercado guatemalteco su nueva creación: El Zapote Sidra de Manzana. Esta innovadora bebida promete sorprender a los amantes de las bebidas artesanales con su frescura y sabor único.

Esta innovación de El Zapote está disponible en botellas no retornables de 12 onzas y en barriles de 20 litros, durante el mes de octubre hasta agotar existencias. *“Estamos muy emocionados de compartir la Sidra de Manzana con nuestros consumidores. Esta bebida es un tributo a la tradición de más de 2,000 años de los Celtas en Europa y, que hoy se ha convertido en la bebida espumante de los paladares más refinados. Esta nueva adición a nuestro portafolio refleja nuestro compromiso con la calidad y la innovación”*, comentó Nicolás Cofiño, Gerente de Comercial de El Zapote Brewing Company.



La Sidra de Manzana de El Zapote Brewing Company es una bebida fermentada a base de jugo de manzana, caracterizada por su color dorado brillante y una leve carbonatación. Esta bebida se elabora con jugo de manzana y levadura especial para sidras, asegurando una calidad excepcional. Cuenta con un volumen alcohólico del 5%, logrando así un equilibrio perfecto entre dulzura y sutiles notas cítricas, brindando una experiencia refrescante en cada sorbo.

Ingresar Destaca el uso de un envase cristalino que permite mostrar su atractivo color dorado, y una etiqueta llamativa que presenta a Hoppy, nuestra mascota, en un homenaje a los orígenes celtas de la bebida.

La etiqueta de la Sidra no solo destaca su atractivo visual, sino que también incluye un código QR que permite a los consumidores acceder a un video explicativo sobre esta deliciosa bebida. En la parte trasera, se encuentran datos técnicos sobre su contenido y maridajes recomendados; entre los que destacan: quesos cremosos como brie y camembert, así como con platillos ligeros y aquellos que presenten notas dulces o cítricas.

En Guatemala, la oferta de sidras de alta calidad es limitada y, El Zapote Brewing Company busca llenar este vacío. Con una propuesta innovadora, la Sidra de Manzana ofrece un perfil de sabor fresco, lleno de matices frutales y un balance excepcional.

“Los consumidores pueden esperar una explosión de sabores frutales, acompañados de una carbonatación ligera que potencia su aroma y frescura. La leve calidez de su contenido alcohólico complementa perfectamente la experiencia de degustación”, concluyó Cofiño.

Para más información sobre El Zapote Sidra de Manzana pueden ingresar a <https://www.cervezaelzapote.com/> o bien en las redes sociales de El Zapote Brewing Company.

Migración informa acerca de la prórroga de estancia en Guatemala



El Instituto Guatemalteco de Migración informó a los turistas y viajeros interesados en permanecer más tiempo en Guatemala que pueden gestionar una prórroga de estancia de manera sencilla y accesible en las oficinas centrales, ubicadas en la 6ª Avenida 3-11, zona 4, Ciudad de Guatemala. Esta medida busca facilitar el proceso para quienes desean permanecer más tiempo en Guatemala.

¿Cómo solicitar la prórroga de estancia?

Para obtener la prórroga de turista o viajero, el solicitante deberá:

1. Agendar su cita en línea a través del enlace oficial. Este proceso en línea es gratuito y permite elegir la fecha y hora que mejor se ajuste a las necesidades del solicitante.
2. Presentarse en las oficinas centrales del Instituto Guatemalteco de Migración, en el segundo nivel, 6ª Avenida 3-11, zona 4, Ciudad de Guatemala. La atención se realiza en horario de 7:00 a.m. a 15:00 horas.
3. Llenar y llevar el formulario correspondiente, el cual debe estar completado antes de la cita, y presentarse junto con el pasaporte vigente.

El IGM recomienda que quienes deseen una prórroga realicen la gestión con anticipación para evitar complicaciones y asegurar su estancia regular en el país. El trámite de prórroga permite cumplir con la normativa migratoria, evitando sanciones y promoviendo una estadía segura y ordenada. La institución reafirma su compromiso con brindar un servicio eficiente a todos los visitantes del país, facilitando los procesos migratorios.

Para obtener más información, visite nuestro portal oficial igm.gov.gt o nuestras redes sociales @MigracionGuate.



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



Municipalidad y empresas presentan el Festival Navideño de la Ciudad

En este 2024, con el propósito de ofrecer a las familias guatemaltecas espacios de convivencia en esta temporada de fin de año, la **Municipalidad de Guatemala**, junto a diversas marcas aliadas, organiza el Festival Navideño de la Ciudad.



El festival busca transmitir el espíritu, la magia y la ilusión de la Navidad con grandes atracciones, entre las que destacan:

- la Pista Granizada frente a la Catedral Metropolitana y
- el esperado Tobogán Congelado.

Como novedad, se contará con:

- un Árbol Inmersivo. Asimismo, el festival ofrecerá otras experiencias, como la posibilidad de:
- tomarse fotografías en una Villa Navideña iluminada con elementos típicos de la época.

Para los más pequeños habrá un nuevo juego mecánico con Carritos y un Trencito Navideño.

“En esta época de compartir, celebremos juntos que llegó la Navidad a la ciudad. Tenemos diferentes actividades para toda la familia, nos espera el desfile navideño, los bazares, la tradicional cena navideña en donde conviviremos con las familias como todos los años, y desde ya estamos muy entusiasmados de poder disfrutar la sonrisa de los niños”, expresó el alcalde de la ciudad, Ricardo Quiñónez.

Asimismo, este evento busca que todos sus visitantes recuerden el verdadero sentido y origen de la Navidad, destacando la exhibición a gran escala del Nacimiento de la Ciudad, que se ubicará en las galerías del Portal de La Sexta.

La inauguración del festival incluirá un concierto especial el viernes 22 de noviembre a las 19:00 horas, con la participación de Hancer, Gaby Luna y el Combo Jazz Municipal en una Fiesta Latina. Este evento será transmitido por Canal 11 y en las redes sociales de la Municipalidad de Guatemala.



Como cada año, el tradicional Mapping iluminará la monumental fachada de nuestra hermosa Catedral Metropolitana, del 19 al 22 de diciembre, con tres proyecciones diarias, a las 19:00, 20:00 y 21:00 horas.

El festival contará con un área de restaurantes, bazares navideños y una variada programación de presentaciones artísticas y conciertos.

El Festival Navideño de la Ciudad 2024 se realiza gracias al apoyo y patrocinio de empresas e instituciones como Banco Industrial, McDonald's, Laky Men, Coca-Cola, Seguros El Roble, Cementos Progreso, EEGSA, INGUAT y Canal 11.

Para el alcalde Ricardo Quiñónez, es fundamental promover actividades que fomenten la unión, la alegría y la armonía, brindando espacios para compartir en familia, con amigos y vecinos, cultivando así el amor y la paz.

El Festival Navideño de la Ciudad, estará disponible para las familias del 22 de noviembre al 22 de diciembre, en un horario de 10:00 a 22:00 horas, la Plaza de la Constitución se llenará de actividades para niños, jóvenes y adultos.

Es importante recordar que todas las atracciones son gratuitas para los guatemaltecos que podrán disfrutar de ellas desde temprana hora.

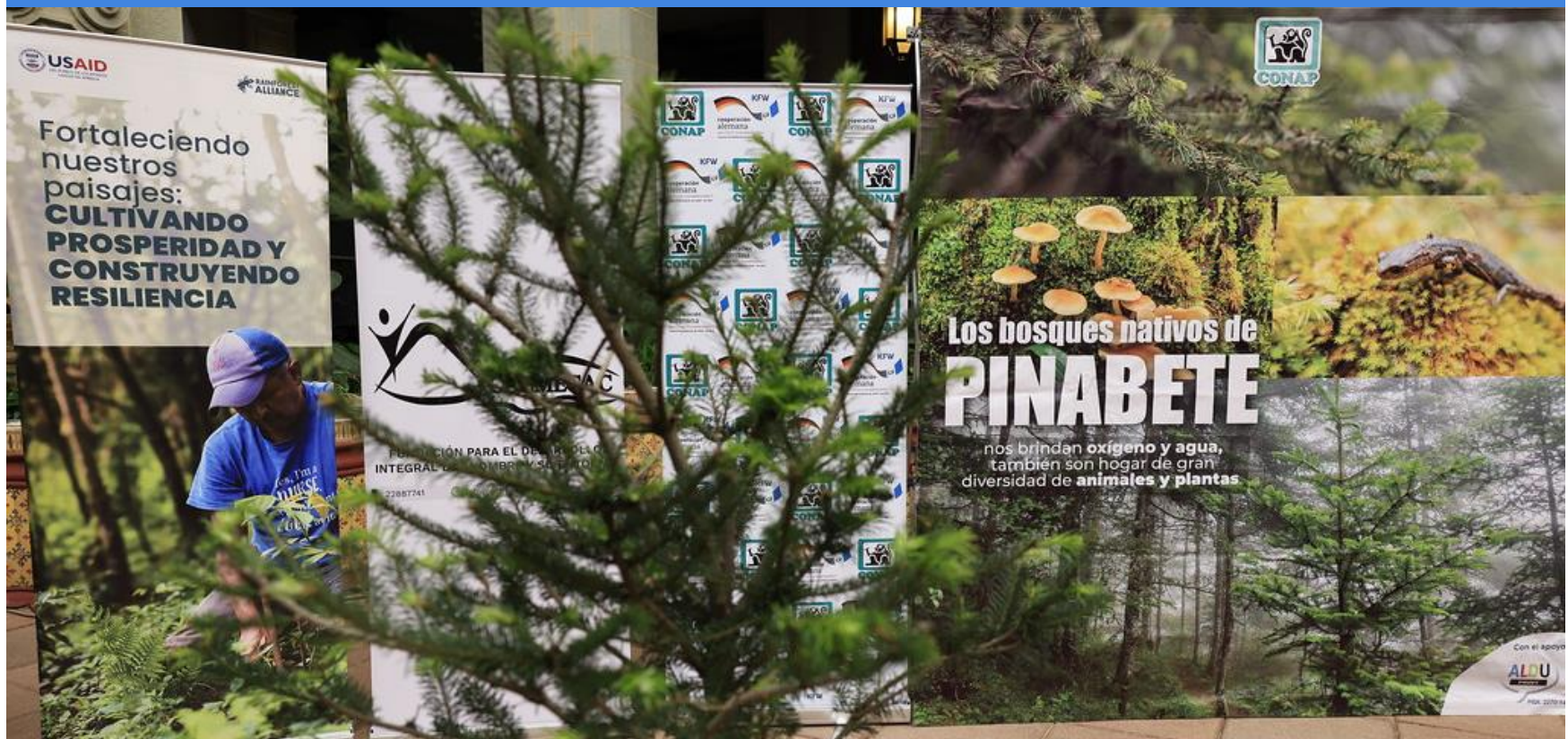
Ibeth Zambrano, gerente de Mercadeo de la Empresa Eléctrica de Guatemala (EEGSA), manifestó su compromiso con el festival que permite que miles de personas puedan disfrutar de la actividad.



El Desfile Navideño de la ciudad:

Desde hace años, ha sido una actividad familiar que permite a los guatemaltecos compartir una serie de amenidades de forma gratuita.

Este proyecto es apoyado por empresas privadas y la Municipalidad de Guatemala.



Presentan la Campaña de Control y Conservación del Pinabete, temporada navideña 2024

En Guatemala, más de 130 plantaciones de pinabete han logrado obtener la certificación y el registro necesario para su comercialización, lo que representa un avance en la gestión sostenible de este recurso forestal. Sin embargo, es importante destacar que el pinabete enfrenta serias amenazas debido al cambio climático, que altera los patrones de crecimiento y salud de los árboles, así como a la creciente incidencia de incendios forestales, los cuales incrementan su vulnerabilidad y ponen en riesgo su existencia.

Ante esta situación crítica, el Consejo Nacional de Áreas Protegidas (CONAP), fomenta la comercialización de estos productos que cuenten con el marchio de calidad y sostenibilidad otorgado por las autoridades competentes. Este enfoque no solo busca proteger y promover el pinabete, sino también garantizar que los consumidores tengan acceso a productos responsables y sostenibles, contribuyendo así a la conservación de nuestros recursos naturales.



Es importante resaltar que el 50% de bosque de pinabete se encuentra dentro del Sistema Guatemalteco de Áreas Protegidas -SIGAP-, con 27,548.29 hectáreas; como una de las acciones desarrolladas por el CONAP para la conservación de la especie, se cuenta con el Programa de Compensación a Conservación, apoyado por el Banco Alemán de Desarrollo (KfW), el cual ha beneficiado con desarrollo sostenible al menos a 6 municipalidades y sus comunidades en el Altiplano Noroccidental, así como la conservación del ecosistema en aproximadamente 7,021.56 hectáreas con presencia de pinabete. Asimismo, se reitera que lo que no se permite comercializar son las ramillas provenientes de bosques naturales, debido a que estos son bancos de semillas, refugio de fauna silvestre, áreas de recarga hídrica, además proveen otros servicios ambientales. Solo se permite la comercialización de árboles, coronas

y guirnaldas provenientes de plantaciones legalmente establecidas.

Por ello durante la conferencia de prensa se dio a conocer las actividades y coordinación interinstitucional que se realizará en el marco de la campaña, como operativos en carretera a partir de hoy hasta el 23 de diciembre del año en curso, con el objetivo de prevenir el comercio, transporte y tala ilegal de pinabete, así como la promoción del comercio legal de la especie, tanto de árboles y subproductos provenientes de plantaciones y viveros autorizados por CONAP e INAB. Además, promover el valor de la especie en los ecosistemas naturales.

En el Plan de Control Navideño alrededor de 2,500 personas llevarán a cabo actividades de monitoreo, control y vigilancia para evitar el tráfico ilegal de la ramilla de Pinabete. Dentro de los monitoreos y control (in situ y ex situ), participarán cinco delegaciones regionales del CONAP, en coordinación con la División de Protección a la Naturaleza de la Policía Nacional Civil (DIPRONA-PNC), el Ministerio Público (MP) a través de la Fiscalía de Delitos contra el Ambiente, la Asociación de 48 Cantones de Totonicapán, Municipalidades y oenegés. Cabe destacar que se ha conformado una mesa técnica de trabajo entre el MP, DIPRONA, CONAP e INAB, cuyas coordinaciones e implementación de operativos de inteligencia han derivado en la reducción de hasta un 90% el tráfico ilegal de la especie. Por lo que se ha emprendido una ardua misión de restaurar y recuperar lo que se ha perdido, con una participación activa de actores y sectores sociales afines a la conservación y protección del pinabete, como parte fundamental del patrimonio natural de Guatemala.

El INAB como responsable de la operativización de la Estrategia ha apoyado a través de los programas de incentivos forestales PINPEP y PROBOSQUES, además ha contribuido con la protección, conservación, restauración de áreas naturales de pinabete, establecimiento de plantaciones y sistemas agroforestales, incentivando 320 proyectos con una inversión del Estado de más de 21 millones 600 mil quetzales beneficiándose más de 1,850 familias.



@gtLiberal

Contáctenos: hp@liberalgt.com



Liberal Gt

Super 24 inauguró su tienda Número 500 en Acatán zona 16



Una empresa que continúa creciendo y agregando oportunidades de empleo a más guatemaltecos, se trata de Super24, que ahora se enorgullece en anunciar la apertura de su tienda número 500, ubicada en Calle Real de Acatán, Zona 16, Ciudad de Guatemala. Este logro representa un hito importante para la compañía.

Esta nueva tienda reafirma el compromiso de la empresa de ofrecer productos de alta calidad, cumpliendo con los estándares de calidad que los caracterizan; además de accesibilidad y conveniencia a todos los guatemaltecos.

Hace 5 años y medio la empresa se planteó como objetivo alcanzar las 470 tiendas para finales del 2025. Gracias al excelente trabajo en equipo, Super24 ha superado esta meta 15 meses antes de lo previsto: *“Al alcanzar las 500 tiendas, estamos celebrando no solo una expansión exitosa, sino también el fortalecimiento de nuestro vínculo con los consumidores a quienes nos debemos”*, comentó, Luis Castillo Gerente General de Super24.



Castillo, compartió esta inauguración y celebró con su equipo de trabajo.

La empresa ha trabajado en la modernización de la forma en que los guatemaltecos realizan sus compras diarias, apostando por la cercanía y la accesibilidad en cada rincón del país.

La expansión de la red de tiendas de conveniencia de Super24 se ha convertido en una de las más amplias y sólidas de Guatemala, ofreciendo una experiencia de compra innovadora, ágil y accesible para todos los consumidores, con un horario de domingo a miércoles de 7am a 11pm y de jueves a sábado hasta la 1am.

Super24 continuará consolidando su presencia en el mercado guatemalteco en colaboración con sus proveedores y socios estratégicos, enfocándose en la innovación y el crecimiento.

Inicia el cambio
Sé parte de la **transformación**
en el

ENCUENTRO FORESTAL 2024

14 noviembre
08:00 a 17:00 hrs.

Hotel Westin Camino Real,
Ciudad de Guatemala

Más información:
eventos@industriaguat.com | PBX: 2380-9000 Ext. 117/224

PATROCINADORES:

PLATINO



ORO



PLATA



Media Partner:





PYMES guatemaltecas del programa EMPRO generan 463 nuevos empleos y logran expansión territorial

Desde hace algunos años, varias empresas se unieron a la escuela de negocios más importante de la región, para contribuir al crecimiento y desarrollo de empresas que han iniciado sus procesos de emprendimiento.

Los cambios y nuevos conocimientos implementados por las 80 empresarias de Empresarias Progresando (EMPRO) ya muestran una importante aceleración en el crecimiento de sus empresas. Un aumento exponencial en la generación de empleo por parte de las PYMES del 80%, equivalente a la creación de 463 nuevos puestos de trabajo y un crecimiento económico excepcional, son parte de los hallazgos que arroja la evaluación de impacto realizada por el programa.

“Con el programa EMPRO Guatemala hemos equipado a las emprendedoras con las habilidades necesarias para escalar sus negocios y volverse competitivas en el mercado local e internacional. Destacamos como parte de los gratificantes resultados, que el 70% de las participantes accedieron a mercados nuevos y que un 15% de las beneficiarias comenzaron a exportar sus productos o servicios”, resaltó Gabriela Lucke, directora del Centro de Liderazgo Inclusivo y Sostenible (CELIS) de INCAE Business School.



EMPRO es un programa de INCAE Business School, impulsado por La Red Aspen de Emprendedores para el Desarrollo (ANDE), con el apoyo de la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID) en alianza con las empresas: Cargill, Mastercard y Fundación PriceSmart.

Otro de los logros más relevantes alcanzados por las empresarias es la mejora en sus estrategias. El 71% indicó que como resultado de su participación en el programa EMPRO, afianzaron la claridad que tienen sobre los segmentos de clientes que deben atender y el 75% reportó una mejora en la alineación de sus acciones con su estrategia.

Por otro lado, han demostrado un creciente interés en optimizar su presencia en línea. El 12% de las PYMES ha mejorado su estrategia de gestión de redes sociales, al delegar a otros empleados de la empresa o a través de agencias externas contratadas. Por consiguiente, 45 de las empresas reportaron aumento en su número de seguidores en sus cuentas empresariales de Instagram y Facebook, lo que se traduce en una mayor visibilidad y alcance para sus marcas.

Además, el 70% de las participantes adoptaron nuevas tecnologías y mejores prácticas de gestión en sus proyectos empresariales para potenciar sus operaciones y adaptarse a las demandas del mercado. Por ejemplo, el 17% implementó el uso de POS virtual (punto de venta) como medio de pago, adición que les permite ofrecer una experiencia de compra más eficiente.

Detalles del programa EMPRO, que culminó con logros destacables, consolidándose como un modelo exitoso para el desarrollo y fortalecimiento empresarial femenino en Guatemala. La combinación de los esfuerzos y el compromiso de las beneficiarias durante los últimos dos años fueron fundamentales para alcanzar resultados altamente satisfactorios.

EMPRO de INCAE Business School les brindó una serie de clases, tutorías y mentorías a las participantes, con el objetivo de fortalecer sus habilidades y dotarlas de herramientas que les permitan acceder a diferentes oportunidades.

El programa se dividió en tres etapas claves que contribuyeron al fortalecimiento de las empresarias, que se proyectan directamente en su liderazgo positivo, pensamiento estratégico y expansión de mercado. Desde el reclutamiento en 2022 hasta la ronda de negociaciones y graduación, cada participante demostró su potencial en el sector empresarial.

“Estamos profundamente orgullosos de formar parte del proceso de crecimiento de las 80 empresarias que completaron el programa EMPRO. Creemos en el valor de apoyar a las empresarias para que dejen una huella positiva en la comunidad, y que incluso, trasciendan fronteras. Estos resultados son el reflejo de un esfuerzo conjunto de las participantes y donantes”, agregó Lucke.