



## Empresarios reciben Distintivos de Calidad y Sostenibilidad Turística 2024 por parte del INGUAT

### Últimas noticias

**El CIV asegura que en marzo culminarán trabajos en Km 44 ruta Palín-Escuintla**



**Ideas saludables para compartir en las fiestas de fin de año**





## La implementación de camas africanas para el secado de café, una opción de mejora

Siempre en busca de mejorar los productos nacionales, los agricultores promueven mecanismos que les permitan estar en la vanguardia a bajo costo.

Las camas africanas son estructuras elevadas diseñadas para el secado uniforme y eficiente del café, así como otros productos agrícolas. Se utilizan ampliamente en la industria cafetera y han sido adoptadas en muchas otras zonas cafetaleras del mundo, debido a sus múltiples beneficios.



Tienen una estructura básica, están formadas por una base elevada construida con madera, metal, bambú o plástico, la superficie de secado se hace con una malla o tejido permeable, generalmente de polipropileno, que permite el flujo de aire desde abajo y arriba.

La altura generalmente es una elevación entre 60 y 90 cm del suelo, lo que mejora la ventilación y evita el contacto del café con la humedad del suelo, las dimensiones pueden variar, pero suelen ser de unos 2 metros de ancho y entre 4 a 6 metros de largo, dependiendo de la capacidad deseada. En climas húmedos o lluviosos, algunas camas africanas cuentan con techos removibles o de plástico transparente para proteger el café de las lluvias.

### Beneficios

- **Secado uniforme:** el diseño elevado y la circulación de aire permiten que los granos de café se sequen uniformemente, lo que mejora la calidad final.
- **Prevención de contaminación:** al estar elevadas, se evita que el café entre en contacto con el suelo, reduciendo el riesgo de contaminación por hongos, bacterias o suciedad.
- **Eficiencia en el secado:** el flujo de aire constante por encima y debajo acelera el proceso de secado de manera uniforme.
- **Mejora la calidad del café:** se reducen defectos como fermentaciones no deseadas o exceso de humedad, obteniendo un grano de mejor sabor y mayor valor en el mercado.
- **Adaptabilidad:** son fáciles de instalar y pueden utilizarse en diversos climas y terrenos, se adaptan tanto a grandes fincas como a pequeños productores.
- **Mayor control del proceso:** los productores pueden mover, voltear o cubrir los granos según las condiciones climáticas, lo que permite un control más preciso del secado.

Las camas africanas son una solución práctica y eficiente para el secado del café, permitiendo a los productores ofrecer un grano de alta calidad por el que puede obtener mejores precios en el mercado. Además, su implementación contribuye a la sostenibilidad y profesionalización de la producción cafetera.

## Se entregan mochilas y materiales educativos en Hogares Comunitarios



La Secretaría de Obras Sociales de la Esposa del Presidente (SOSEP), informó a través de la oficina de prensa, que se inició con la entrega de a nivel nacional de mochilas y materiales esenciales para la niñez guatemalteca.

Aunque se desconoce el monto de gasto, en esta compra, es a través del programa Hogares Comunitarios de la SOSEP, que más de 10,000 niñas y niños recibirán los recursos necesarios para fortalecer su aprendizaje y desarrollo integral en los centros.



Zulma Calderón, secretaria de la SOSEP, indicó *“con esta acción, reafirmamos nuestro compromiso con una educación de calidad para el 2025, garantizando que cada niño y niña tenga las herramientas para crecer y aprender en igualdad de condiciones.”*

La SOSEP es coordinada por la primera dama, Lucrecia Peinado, quien participa en las actividades. Además promueve programas para adultos de la tercera edad.



## Los Plebes del Rancho de Ariel Camacho

Por primera vez en Guatemala

El concierto será el 15 de febrero de 2025,

En el Estadio San Juan, Salamá, Baja Verapaz

### Boletos disponibles:

Diamante Q975\*  
Platinum Q750\*  
Preferencia Q300\*  
\*Aplica cargos



## Empresarios reciben Distintivos de Calidad y Sostenibilidad Turística 2024 por parte del INGUAT

El Instituto Guatemalteco de Turismo (INGUAT) realizó hoy la entrega de los Distintivos de Calidad y Sostenibilidad Turística 2024, a 96 unidades de negocio del sector turístico que han demostrado excelencia y compromiso con estándares de calidad y sostenibilidad.

En una ceremonia realizada en el salón Azaria de Ciudad Cayalá, y acompañados por funcionarios de Gobierno, representantes del sector privado y miembros del cuerpo diplomático, las empresas de la cadena turística fueron galardonadas con estos distintivos, reafirmando su compromiso con un turismo responsable y de alta calidad en Guatemala.

Tres categorías de distintivos, cada una con características y enfoques específicos, fueron entregados durante la ceremonia:

- Sello SICCS (Sistema Integrado Centroamericano de Calidad y Sostenibilidad):

Este distintivo, reconocido a nivel regional y promovido por el Sistema de la Integración Centroamericana (SICA), fue otorgado a 34 unidades de negocio entre hoteles, restaurantes, operadores turísticos y transportistas terrestres.

- El Sello SICCS combina estándares de calidad y sostenibilidad, alineando las prácticas del sector turístico guatemalteco con las de otros países de la región, fomentando así la competitividad en Centroamérica.

- Sello Q de Calidad Turística: 55 unidades de negocio fueron galardonadas con este distintivo en las categorías Oro, Plata y Bronce, según su nivel de cumplimiento de los estándares internacionales.

Este sello certifica servicios turísticos de calidad global, promoviendo la mejora continua, la innovación y la competitividad en hoteles, restaurantes, operadores turísticos y transportistas terrestres.



- Sello Q Verde de Sostenibilidad Turística:

siete parques arqueológicos y áreas protegidas recibieron este distintivo por su compromiso con la preservación del patrimonio natural y cultural de Guatemala.

El Sello Q Verde destaca prácticas como el manejo responsable de recursos, la minimización del impacto ambiental y la integración activa de las comunidades locales en la conservación y manejo sostenible de sus entornos.

Desde mayo de este año, el Sello Q cuenta con la prestigiosa certificación ISO 17020:2012, otorgada por la Oficina Guatemalteca de Acreditación (OGA) del Ministerio de Economía. Esta acreditación posiciona a Guatemala en el mapa del turismo internacional, garantizando estándares de calidad que generan confianza y satisfacción entre los visitantes nacionales y extranjeros. El proceso para obtener el Sello Q es voluntario y gratuito. Durante ocho meses, los negocios turísticos reciben asistencia técnica personalizada del INGUAT para implementar las mejoras necesarias.

Este esfuerzo asegura que los turistas encuentren servicios excepcionales, respaldados por instalaciones seguras y un compromiso genuino con la calidad.

Estos logros no serían posibles sin la colaboración entre el sector privado y aliados estratégicos como el Instituto Técnico de Capacitación y Productividad (INTECAP), el Consejo Nacional de Áreas Protegidas (CONAP) y el Ministerio de Cultura y Deportes.



Este trabajo conjunto fomenta modelos de gestión que benefician a los operadores turísticos y a las comunidades locales, impulsando un turismo sostenible y responsable.

Con los Distintivos de Calidad y Sostenibilidad Turística, el INGUAT reafirma su misión de posicionar a Guatemala como un destino competitivo, sostenible y atractivo para el mundo. Este esfuerzo conjunto impulsa el desarrollo económico, social y cultural del país, demostrando que el turismo es un motor de progreso que une a todos los actores de la cadena de valor.



## Frutos que fortalecen el sistema inmunológico y su sabor es delicioso

La importancia del consumo de algunos frutos permite que el sistema inmunológico mejore considerablemente y las personas logren gozar de buena salud.

En este sentido la naranja es una fruta rica en vitamina C, un antioxidante esencial que refuerza el sistema inmunológico, ayuda a combatir infecciones y promueve la salud de la piel al estimular la producción de colágeno. Es vital consumirla en todas las edades, principalmente, en los adultos.

Su contenido de fibra dietética mejora la digestión, regula los niveles de azúcar en sangre y contribuye a mantener un peso saludable. También aporta minerales como potasio, que favorece la salud cardiovascular.

Otro beneficio importante es su capacidad para combatir los radicales libres, gracias a su contenido de flavonoides, reduciendo así el riesgo de enfermedades crónicas como el cáncer y las enfermedades cardíacas.

Su alto contenido en agua la hace una excelente opción para mantenerse hidratado, mientras que su sabor dulce y ácido la convierte en un alimento versátil, ideal para consumir fresco, en jugos o para utilizarlo en diversas recetas culinarias.



**Popularmente al limón** se le asocia como un fruto que combate y previene la gripe, gracias a su alto contenido de vitamina C. Sin embargo, también es rico en antioxidantes y compuestos bioactivos que fortalecen el sistema inmunológico y ayudan a combatir infecciones.

Su alto contenido de ácido cítrico mejora la absorción de hierro, previniendo la anemia, mientras que sus propiedades alcalinizantes favorecen el equilibrio del pH en el cuerpo. También contribuye a la salud cardiovascular, al reducir los niveles de colesterol y mejorar la circulación sanguínea.

Además, tiene efectos desintoxicantes y digestivos, ayudando al hígado a eliminar toxinas y promoviendo una buena digestión. Sus propiedades antibacterianas y antiinflamatorias lo hacen útil en el cuidado de la piel y la salud bucal.

Incorporarlo en la dieta diaria puede ser una forma sencilla de aprovechar sus múltiples beneficios para la salud general, por ello no solo sirve para la gripe.



@gtLiberal

Contáctenos: [hp@liberalgt.com](mailto:hp@liberalgt.com)



Liberal Gt



## ¿Está la mediana empresa preparada para una desaceleración económica? Por James Sayer

Sayer

Parece que, si no es una pandemia generalizada, es una huelga. Las recesiones económicas son comunes en la perspectiva general, y no prepararse para múltiples escenarios deja a una empresa vulnerable y en desventaja competitiva. En momentos como estos, sería beneficioso tener un cartel de "Usted está aquí" como los que se ven en los centros comerciales y ciudades concurridas. Este mapa podría mostrar cuán cerca (o lejos) están los hitos y cuánto tiempo toma llegar a ellos. A medida que los economistas se preocupan de que la desaceleración se convierta en una recesión en 2025, las empresas esperan experimentar una disminución en la demanda.

Afortunadamente, la huelga de trabajadores portuarios anunciada el 1 de octubre terminó rápidamente y no debería exacerbar la escasez de demanda. Si bien los métodos de reducción de costos como la reducción de pago de horas extras o los despidos de personal pueden parecer opciones viables, está demostrado que afectan la moral y disminuyen la calidad y los esfuerzos con el tiempo. Tu ubicación de "Usted está aquí", probablemente se aleje de tus objetivos en lugar de acercarse a ellos. En cambio, una elección empresarial más práctica y asequible es analizar los presupuestos en busca de transacciones obsoletas, redundantes o triviales.

Al revisar un presupuesto trimestral o anual, es común que un ejecutivo ocupado pase por alto una compra aparentemente inconsecuente.

El Valor de Reinvertir: un aspecto emocionante de la innovación competitiva es examinar el nuevo potencial encontrado. En cuanto a observar tu mapa de "Usted está aquí", estos son los pasos monumentales que se toman para alcanzar hitos e incrementar el retorno de inversión (ROI). Tras analizar los presupuestos fiscales, la reducción de gastos diarios facilita re-invertir en la empresa y enfocarse en la satisfacción del cliente. Con la satisfacción del cliente en su punto más bajo en dos décadas, más empresas están siguiendo el recorrido de sus clientes, utilizando encuestas y corrigiendo el rumbo donde carecen para incrementar la eficiencia y el valor de la empresa.

Las nuevas tecnologías y la inteligencia artificial, el pedido de materiales adicionales, los esfuerzos de marketing y los procesos optimizados son oportunidades para construir resiliencia frente a una recesión económica. Por ejemplo, durante la Gran Recesión de 2007 a 2009, Lego luchó como muchas otras empresas en el mercado de Estados Unidos.

Para navegar por esta caída, también comenzaron a hacer marketing para los mercados europeos y asiáticos. Este cambio le dio a Lego reconocimiento global y ganancias récord en medio de una recesión. Independientemente de los retrasos en la cadena de suministro, los precios crecientes de los materiales o las caídas en la demanda, una empresa constante durante una recesión crea lealtad entre los clientes, con el 55% de los clientes compartiendo que pagarían más por una experiencia de la que estén seguros que será positiva.

Con muchas empresas reaccionando sólo cuando surge una crisis, una empresa preparada para emergencias tiene más probabilidades de sobrevivir a una recesión y aumentar sus ganancias también.

Construir un negocio resistente a las recesiones económicas afecta el rendimiento a corto plazo y, más importante aún, la sostenibilidad a largo plazo. Con un plan ya establecido, este negocio puede moverse rápidamente, creando una ventaja competitiva y una confiabilidad del cliente. A medida que aparecen los puntos de referencia y se logran los hitos, pregúntate continuamente: "¿Dónde estoy ahora?" Y al evaluar, sabrás la respuesta.



## El CIV asegura que en marzo culminarán trabajos en Km 44 ruta Palín-Escuintla

El 13 de junio se alertó acerca del hundimiento en el kilómetro 44 Palín Escuintla, en ese momento, se indicó que en dos semanas estaría habilitada la ruta, la cual conllevo meses de meses. Se estima según el Ministerio de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda (CIV) que hay avances significativos en las labores de recuperación de la autopista Palín-Escuintla, el proyecto que promete recobrar su capacidad de servicio y seguridad.

La Dirección General de Caminos (DGC) prevé que los trabajos principales finalicen en febrero, mientras que las obras complementarias se entregarían en marzo. Es decir las reparaciones, tardarán 9 meses y más de Q100 millones, los cuales fueron aprobados durante la Ampliación Presupuestaria aprobada por el Congreso en el 2024.

En el kilómetro 44, los equipos trabajan en la construcción del cabezal de entrada y salida de las tuberías, así como en un muro de gaviones que garantizará la estabilidad de la estructura. Carlos Asturias, director de Caminos, asegura que "a finales de marzo estaríamos entregando la obra totalmente terminada, el área revegetada y protegida".

Los otros dos tramos muestran un avance aproximado del 90%. En el km 39 se realiza la reconfiguración de bordas, el empedrado del cauce principal con rap y la construcción de disipadores de velocidad y desarenadores en el tramo de aguas arriba de la tubería. Estas obras se construyen para disminuir el riesgo de que otro evento similar al que provocó el colapso del tubo transversal vuelva a obstruir la tubería.



Estas tareas preparan el terreno para la instalación del cabezal de entrada y diques de concreto ciclópeo para cumplir la misma función de disipadores de energía. En el kilómetro 45, los trabajos incluyen la excavación de canales de entrada y salida de alcantarillas, la conformación de taludes y el inicio de la construcción del cabezal de entrada, la losa de bóveda y los diques de concreto. Mientras avanzan las labores, la Dirección General de Protección y Seguridad Vial (Provincial) mantiene una presencia constante en el área .



## Ideas saludables para compartir en las fiestas de fin de año

La temporada navideña, conocida por ser un tiempo de alegría, reuniones familiares y deliciosas comidas, también puede representar un reto para mantener un estilo de vida saludable. A menudo, las celebraciones vienen acompañadas de un aumento en el consumo de alimentos empacados poco nutritivos. Sin embargo, es posible disfrutar de estas festividades

sin comprometer nuestra salud al tomar decisiones informadas y equilibradas.

Según Francisco Herrera Morales, nutricionista de Dos Pinos, los excesos en la alimentación durante las fiestas pueden tener repercusiones significativas en nuestra salud. "Disfrutar las celebraciones de manera consciente y sin excesos es fundamental para evitar problemas como el efecto rebote", afirmó Herrera. El especialista brinda 10 consejos clave para mantener hábitos alimentarios saludables en esta época:

1. Planifique cinco tiempos de comida al día: Esto ayuda a mantener estables los niveles de glucosa y evita atracones.
2. Priorice un desayuno balanceado: Incluya cereal, lácteos y frutas para empezar el día con energía.
3. Elija meriendas saludables: Frutas, bocadillos naturales y lácteos descremados son excelentes opciones.
4. Incorpore alimentos integrales: Como pan y arroz integral, que ofrecen fibra y regulan los niveles de glicemia.
5. Reduzca la sal y utilice especias: Mejore el sabor de sus platillos con hierbas y especias, reduciendo el sodio.
6. Añada leguminosas: Combinadas con cereales como el arroz, son una fuente completa de proteínas.
7. Prepare ensaladas frescas y vegetales: Aderece con limón y aceite de oliva, evitando aderezos grasosos.
8. Adapte recetas navideñas: Sustituya ingredientes altos en azúcar y grasas por versiones más ligeras.
9. Modere el consumo de alcohol: Un brindis consciente protege la salud y previene riesgos como accidentes.

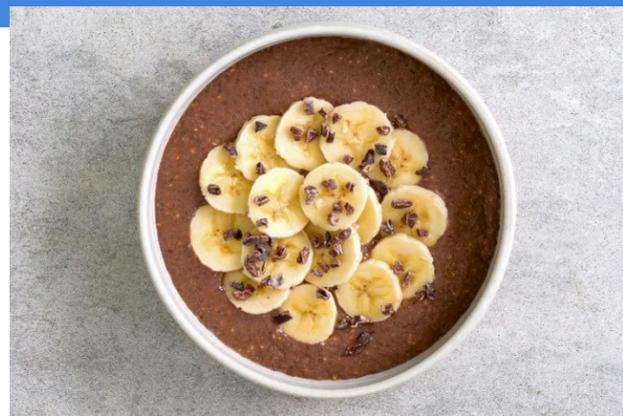
### Recetas Saludables para Celebrar

Para ayudar con este objetivo, Dos Pinos comparte dos deliciosas y saludables recetas que pueden ser el complemento perfecto para sus reuniones navideñas:

#### Pudín de semillas de chía, chocolate y banana

##### Ingredientes:

- 3/4 taza de semillas de chía
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de canela
- 1 1/2 tazas de leche DOS PINOS
- 1/2 taza de yogurt griego Plus sabor vainilla o yogurt natural DOS PINOS
- 2 cucharadas de mantequilla de maní
- 1 banano en rodajas
- Opcional: maní picado, mini chispas de chocolate



##### Preparación:

1. Combinar semillas de chía, cacao en polvo y canela en un tazón grande.
2. Agregar leche, yogurt, banano y mantequilla de maní. Mezclar bien.
3. Refrigerar por al menos 4 horas, revolver ocasionalmente. Servir, decorar al gusto y disfrutar.

#### Peras al horno con yogurt griego de vainilla

##### Ingredientes:

- 2 peras medianas cortadas a lo largo y sin semillas
- 1/2 taza de jugo de manzana
- 1 taza de agua
- 1 cucharada de miel
- 1/2 taza de granola
- 18 oz de yogurt griego Plus sabor vainilla DOS PINOS
- Hojas de menta (opcional)

##### Preparación:

1. Precalentar el horno a 375 °F. Coloque las peras en un molde para hornear.
2. Verter jugo de manzana, agua y miel sobre las peras. Cubrir con papel aluminio y hornear por 35 minutos.
3. Tostar la granola durante 10 minutos y deje enfriar. Dividir el yogurt en tazas, colocar las peras calientes encima y decorar con granola y hojas de menta.

La Navidad es una ocasión para disfrutar en compañía de nuestros seres queridos. Siguiendo estos consejos y recetas, podemos celebrar de forma deliciosa y saludable, cuidando nuestro bienestar y el de quienes más queremos.