



## **MINFIN anuncia el 90.6% de ejecución del Presupuesto, sin detalles de la calidad del gasto**

### Últimas noticias

**Descubre dos opciones navideñas para comer rico y sentirte mejor**

**Ligan a proceso penal a presunto asesino de su esposa e hijo en Villa Nueva**







## MINFIN anuncia el 90.6% de ejecución del Presupuesto, sin detalles de la calidad del gasto

A través de un comunicado de prensa, el Ministerio de Finanzas Públicas (MINFIN), informó de la ejecución del gobierno central al 20 de diciembre de 2024.

Según la información compartida, la ejecución es de Q118,822.0 millones, con un grado de ejecución de 90.6% y un crecimiento interanual de 4.8%.

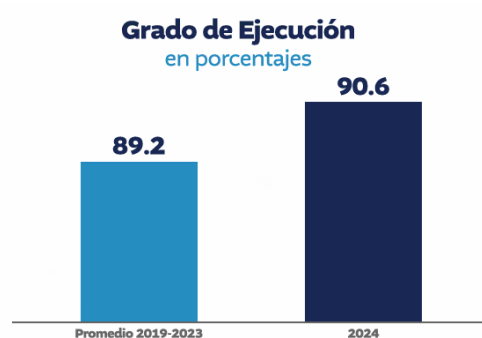
El MINFIN, también asegura que este nivel de ejecución es superior al promedio de los últimos 5 años (89.2%).

Y aunque, se solicitó información con relación a la calidad del gasto, se indicó por parte de la oficina de prensa de la entidad que: "sería hasta la próxima semana que se haga la solicitud ya que el ejecutivo tiene días de descanso. Con gusto lo retomamos el jueves 26."

Empero, se indicó que habría detalles posteriormente de la calidad del gasto, pero la comunicación vertida, se refiere al nivel de ejecución "asociado a la buena ejecución de gasto en este primer año de gobierno principalmente a partir de la aprobación de la ampliación presupuestaria que incluye ampliación en la cobertura en los servicios de salud, remozamiento de escuelas, apoyo en el financiamiento para la vivienda popular, aumento de las pensiones del régimen de clases pasivas del estado, entre otros gastos."

Al respecto, es importante mencionar, que las autoridades del Ministerio de -

Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda (CIV), durante citación en la bancada VOS, en el Congreso de la República aseguraron, que no podrían ejecutar más de 2,000 millones de quetzales.



Las entidades que mostraron una alta ejecución en este ejercicio fiscal, según el MINFIN son:

- Defensa 97.3%,
- Finanzas Públicas 96.1%,
- Educación 96.0%,
- Presidencia 93.1%,
- Procuraduría General de la Nación 93.0%,
- Trabajo y Previsión Social 92.4%,
- Obligaciones del Estado 91.0% y
- Relaciones Exteriores 91.0%,

Entre algunas de las críticas que ha recibido el actual gobierno, se refiere a las millonarias transferencias para programas sociales, que se incrementaron de Q100 a Q400 millones en algunos ministerios, como el Ministerio de Desarrollo Social (MIDES).

## MAGA entrega alimentos a familias con desnutrición aguda



Según se informó, la entrega de asistencia alimentaria a 239 familias con niños y niñas en desnutrición aguda. Estas acciones forman parte del Plan Interinstitucional para el Abordaje Municipal de la Desnutrición Aguda.

### Municipios beneficiados:

- Alta Verapaz: La Tinta: 5 familias con 15 raciones; San Agustín Lanquín: 6 familias con 18 raciones; Senahú: 33 familias con 99 raciones y Panzos 81 familias con 243 raciones.
- Guatemala, Villa Nueva: 71 familias con 213 raciones.
- Huehuetenango: Colotenango: 5 familias con 15 raciones y Santa Cruz Barillas 31 familias con 93 raciones.
- San Marcos: Malacatán: 7 familias con 21 raciones.

Cada ración incluye alimentos esenciales como frijol negro, arroz blanco, harina de maíz nixtamalizada, aceite vegetal, hojuelas de avena, azúcar y harina fortificada, suficientes para cubrir las necesidades alimenticias de tres meses. Una acción liderada por el Viceministerio de Seguridad Alimentaria y Nutricional (VISAN).

La priorización de estos municipios se basa en los índices más altos de desnutrición aguda identificados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS). Con esta acción, se busca reducir la morbilidad y mortalidad infantil asociada a esta condición.



## 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





## El aguinaldo y la importancia de una sabia administración para la economía familiar

En diciembre, las familias guatemaltecas obtienen algunos recursos extras como parte del conocido aguinaldo, pero es vital, contar con un plan para su sabia administración y que éste pueda contribuir en la economía familiar.

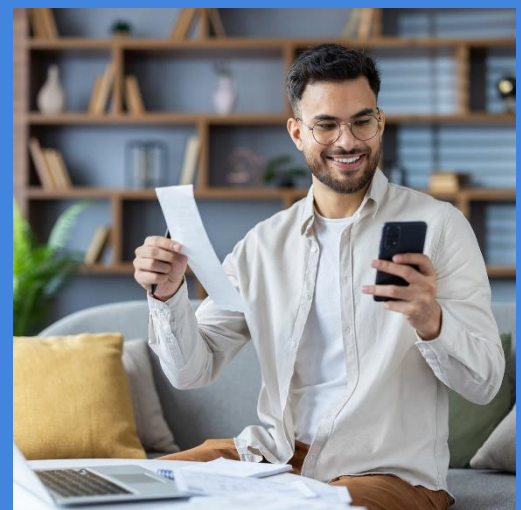


Un recurso clave para la época navideña es la llegada del aguinaldo, es una oportunidad para disfrutar de las festividades, pero también un momento crucial para tomar decisiones financieras responsables. En Guatemala, esta compensación es fundamental para cubrir gastos de la temporada y prepararse para el inicio del año. El programa Aprende y Crece de Banco Azteca ofrece consejos prácticos para maximizar el uso de este ingreso y evitar el estrés financiero.

### Estrategias inteligentes para administrar tu aguinaldo

1. Crea un presupuesto claro: Antes de gastar, establece un presupuesto que contemple regalos, cenas, celebraciones y ahorros. Asigna montos específicos para cada rubro y respétalos.

2. Prioriza el pago de deudas: Destina una parte de tu aguinaldo para liquidar créditos o pagos pendientes. Esto reducirá el pago de intereses y te permitirá comenzar el año con un panorama financiero más limpio.
3. Ahorra para emergencias: Reserva al menos un 20% de tu aguinaldo para un fondo de emergencia. Tener ahorros para imprevistos brinda seguridad y tranquilidad.
4. Evita compras impulsivas: Haz una lista de lo esencial y reflexiona antes de realizar cada compra. Pregúntate si realmente necesitas el artículo o si es un gasto momentáneo.
5. Aprovecha promociones con cautela: Las ofertas de temporada pueden ser una oportunidad, pero es vital comparar precios y asegurarte de que los descuentos sean reales. Compra de forma planificada.
6. Elige regalos significativos: Opta por experiencias o detalles emocionales, como entradas a eventos, cenas o actividades. Estos obsequios son memorables y, muchas veces, más económicos que los materiales.
7. Considera las necesidades futuras: Reserva una parte del aguinaldo para cubrir gastos de inicio de año, como útiles escolares, impuestos y servicios.
8. Piensa en el futuro: Aporta a un fondo de retiro o realiza inversiones que fortalezcan tu seguridad financiera a largo plazo.



Con el respaldo de Aprende y Crece de Banco Azteca, puedes adquirir las herramientas necesarias para tomar decisiones financieras responsables y disfrutar de unas fiestas sin preocupaciones económicas. Planificar el uso de tu aguinaldo es el primer paso para un 2025 lleno de estabilidad y bienestar.

La salud financiera permite vivir con mayor tranquilidad, porque las personas importantes en la vida no pasarán penas a causa de los problemas financieros.

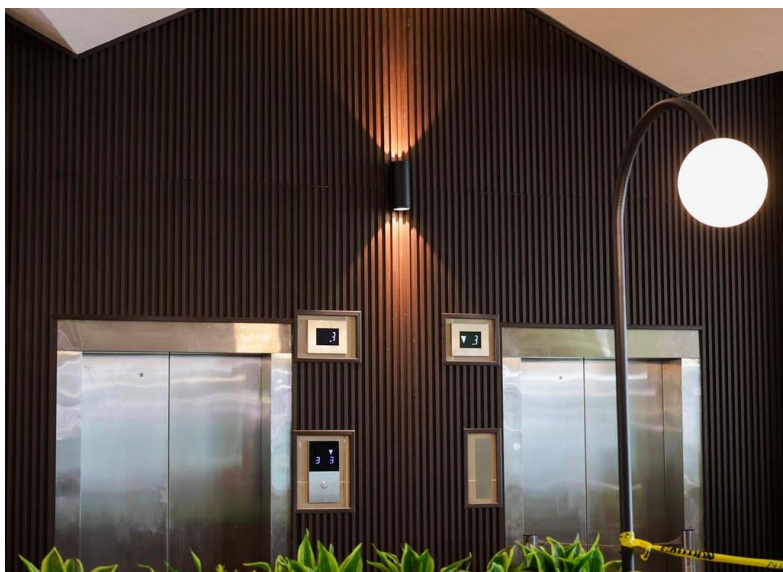
¡Toma el control de tus finanzas y comienza el nuevo año con confianza!





## La Embajada de China (Taiwán) dona \$2.5 millones para la recuperación del Aeropuerto Internacional La Aurora

Mediante un evento protocolario, se efectuó la inauguración del Food Court en el Aeropuerto Internacional La Aurora (AILA) a través de la Dirección General de Aeronáutica Civil (DGAC), pero contribuyó el aporte efectuado por la Embajada de China (Taiwán), que donó \$2.5 millones para la recuperación del AILA.



La recuperación del Aeropuerto Internacional La Aurora da un paso significativo gracias a la donación de 2.5 millones de dólares distribuido en dos fases de trabajo que es administrada y ejecutada directamente por la Embajada de China (Taiwán), un apoyo que reafirma los lazos de cooperación y amistad entre ambas naciones afirmó la DGAC.

El programa "fortalecimiento de las Instalaciones del Aeropuerto Internacional La Aurora" tiene como objetivo principal contribuir al mejoramiento de la infraestructura del aeropuerto, garantizando instalaciones más modernas, eficientes y seguras para todos los usuarios.

El Food Court está ubicada en el cuarto nivel de la terminal aérea.



La primera fase ejecutada impactará en la percepción de los usuarios que utilizan la terminal aérea e incluye:

- Modernización del área del Food Court (cuarto nivel de la terminal aérea)
- Nuevo Sistema de Voceo
- Pintura interior de la terminal aérea
- Lavado de muros y pintura exterior de la de la terminal aérea
- Luminarias en tercer nivel de terminal aérea.



Con este aporte, el Aeropuerto Internacional La Aurora podrá avanzar significativamente en su proceso de recuperación. Este esfuerzo también representa una apuesta por el desarrollo económico del país, fomentando el turismo, el comercio y nuevas oportunidades para los guatemaltecos.

La ministra interina de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda (CIV), Paola Constantino, agradeció a las autoridades de la Dirección General de Aeronáutica, expresando agradecimiento a la embajada de China (Taiwán) por su continuo apoyo y confianza. Esta contribución es una muestra tangible de los valores compartidos entre nuestras

naciones y del compromiso con un futuro próspero para nuestro país.



@gtLiberal

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



Liberal Gt



## Ligan a proceso penal a presunto asesino de su esposa e hijo en Villa Nueva



Un macabro hecho se registró el pasado 18 de diciembre, en Villa Nueva, se trata del asesinato de María Fernanda Fuentes y su pequeño hijo, de 10 años, Angelo Armando Quevedo Fuentes. Además, socorristas trasladaron con heridas a una niña de 7 años, también hija de la víctima.

El hecho consternó a los vecinos y a los medios de comunicación, preliminarmente se conoció que un supuesto ataque de celos habría provocado la reacción del acusado Omar Fernando Quevedo del Cid, para asesinar a su esposa, hijo y atentar contra su hija.

Tras el hecho, la Fiscalía contra el Delito de Femicidio presentó indicios racionales suficientes ante el órgano jurisdiccional competente, el cual resolvió ligar a proceso penal a Luis Omar Fernando Quevedo del Cid, sindicado de dar muerte a su cónyuge y a su hijo, y de atentar contra su hija.

Quevedo del Cid deberá enfrentar proceso penal por los delitos de femicidio, parricidio y femicidio en grado de tentativa; además, la judicatura resolvió que debe quedar recluido en prisión preventiva durante el tiempo otorgado al Ministerio Público para concluir la investigación.

Los hechos que le fueron imputados ocurrieron el pasado 18 de diciembre de 2024, en el interior de un inmueble ubicado en la aldea Bárcena, Villa Nueva, donde atacó con arma de fuego a su conviviente y a su hijo de 10 años, Angelo Armando Quevedo Fuentes, y causó lesiones graves a su hija de 7 años.



La familia de las víctimas se pronunció durante, el sepelio y añadieron:

*"dice la biblia que, el amor del ser humano se va a acabar y lo estamos viviendo en carne propia"*, según manifestó Marco Antonio Fuentes, hermano de María Fernanda Fuentes.

Fuentes, indicó que la pequeña niña se recupera de las lesiones y que está bajo el resguardo de la familia.



## Se efectuó la conmemoración del 76 aniversario de la Guardia Presidencial

Recientemente, se realizó el acto conmemorativo por el 76º Aniversario de la Guardia Presidencial, un cuerpo especializado que ha sido fundamental en la protección de los mandatarios del país desde su creación.

Según la historia, la Guardia Presidencial fue fundada en 1948 durante el gobierno del doctor Juan José Arévalo Bermejo, esta institución se estableció con el propósito de asegurar la seguridad del presidente, la vicepresidenta y sus familias. A lo largo de los años, su misión ha evolucionado, convirtiéndose en un comando militar especial del Ejército de Guatemala.

En su discurso, el presidente Arévalo enfatizó la relevancia de la Guardia Presidencial, no solo como un organismo de protección, sino también como un pilar esencial de la institucionalidad, la democracia y la estabilidad política en el país.



En su discurso el mandatario dijo:

*"Como nos lo recordaba el comandante de la Guardia Presidencial en su discurso, las Guardias Presidenciales en Guatemala y alrededor del mundo cumplen funciones especiales, funciones que no son solamente proteger la seguridad de los presidentes y de sus familias, sino las de garantizar, al hacerlo, la institucionalidad del país."*

*En el caso de nuestra democracia, mantener la democracia, salvaguardando el mandato constitucional que el pueblo le otorga al presidente y vicepresidente de la República.*

*Por eso, las responsabilidades que cumple una guardia presidencial son de primer orden, no únicamente para los gobernantes que se benefician de la protección que le da la Guardia, sino para la sociedad en la medida en que, en el cumplimiento de sus funciones, se encuentra un elemento central de la estabilidad política del país."*





## Descubre dos opciones navideñas para comer rico y sentirte mejor

No tienes que esperar hasta los propósitos de 2025 para iniciar o mantener tus buenos hábitos alimenticios, puedes hacerlo en esta temporada sin perder el espíritu festivo. Te vamos a contar un secreto y es que la Navidad se celebra mejor cuando te sientes bien

contigo mismo.

Con esto en mente, te recomendamos tres recetas de postres con sabor a Navidad, perfectas para disfrutar de la festividad sin descuidar tu bienestar. Lo mejor de todo es que las podrás hacer en sencillos pasos y con la inclusión del factor sorpresa de Splenda®, endulzante que mantendrá el dulzor en las diferentes preparaciones:

### 1.- Galletas dulces sin azúcar

Sí, leíste bien, galletas dulces que no contienen azúcar. El sonido crujiente de estas delicias al morderlas es la elección perfecta para mantener la tradición de hornear en Navidad:

#### Ingredientes:

- 1 taza de aceite vegetal extendido
- 1 taza de Splenda® Original endulzante
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 huevo
- ¼ taza de agua
- 3/4 cucharadita de vinagre de blanco o de sidra
- 1 ½ tazas de harina multiusos
- 1 ½ tazas de harina de pastel
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ¼ cucharadita de sal

#### Preparación:

Mezcla el aceite vegetal, la taza de Splenda® y el extracto de vainilla con una batidora eléctrica a velocidad media.

Agrega el huevo, el agua y el vinagre, y mézclalos un poco. Incorpora las harinas, la sal y el polvo para hornear en baja velocidad hasta formar una masa, pero sin excederte.

Divide la masa en dos, forma círculos con cada mitad y envuélvelos en plástico. Refrigera al menos por una hora.

Ve precalentando el horno a 177 °C. Saca la masa del refrigerador y estírala en una superficie enharinada hasta ¼ de pulgada de grosor.

Después deberás cortar las galletas y colocarlas en una bandeja para hornear.

Hornea por 10-12 minutos o hasta que estén ligeramente doradas por atrás. Deja enfriar un poco y pásalas a una rejilla para que se ventilen por completo.

### 2.- Cheesecake estilo Nueva York

Sorprende a todos con esta deliciosa receta sin azúcar. En lugar de lo mismo de siempre, esta opción dejará a todos pidiéndote una rebanada más. Haz magia en la cocina al mezclar esto:

#### Ingredientes:

- 1 ¼ tazas de galletas tipo Graham Cracker en migas.
- ¼ taza de Splenda® original.
- ¼ taza de mantequilla derretida sin sal.
- 5 tazas de queso crema bajo en grasa.
- 1 ⅔ tazas de Splenda® Original endulzante.
- 3 cucharaditas de harina.
- 5 huevos y 2 yemas de huevo.
- 1 ½ cucharada de extracto de vainilla.
- ¼ taza de media crema o crema pesada.



#### Preparación:

1. Precalienta el horno a unos 113°C.
2. Mezcla las Graham Cracker, el cuarto de taza de Splenda® y la mantequilla en un bol hasta que las migas estén bien húmedas. Presiona esta mezcla en el fondo de un molde desmontable de unos 25 centímetros.
3. Revuelve el queso crema con una batidora eléctrica hasta que esté suave.
4. Luego, añade el resto de Splenda y la harina hasta que queden revueltos.
5. Agrega los huevos, las yemas, el extracto de vainilla y la nata, y bate hasta integrar todo. Vierte la mezcla sobre la corteza.
6. Hornea por 55 minutos o hasta que la temperatura interna llegue a 82°C. Apaga el horno y déjalo enfriar dentro más o menos una hora con la puerta abierta, hasta que el resultado esté ligeramente firme al tacto.
7. Métela al refrigerador o nevera por al menos cuatro horas, preferiblemente toda la noche.