



VI Copa Cementos Progreso
El Torneo que reúne a
quienes construyen
Guatemala



Llegan a super 7
dos leyendas del
BBQ para
desafiar el
apetito de los
guatemaltecos

Nestlé
Professional
impulsa el talento
culinario joven
con el programa
YOCUTA 2025



VI Copa Cementos Progreso: El torneo que reúne a quienes construyen Guatemala

La nueva edición del campeonato dirigido a los trabajadores del sector de la construcción busca ofrecer una experiencia deportiva única en las diferentes regiones del país para agradecer la dedicación que tienen día a día.

Cementos Progreso regresa una vez más con el lanzamiento de la VI edición de la Copa Cementos Progreso. Un torneo que reúne a la gremial de construcción con el objetivo de realizar encuentros deportivos con ambiente familiar y sana diversión.

El campeonato, que consta de seis jornadas, está dirigido a maestros de obra, albañiles y trabajadores del área de construcción, quienes pueden participar de forma gratuita con la oportunidad de representar a sus equipos en las seis distintas regiones del país.

El campeonato, que consta de seis jornadas, está dirigido a maestros de obra, albañiles y trabajadores del área de construcción, quienes pueden participar de forma gratuita con la oportunidad de representar a sus equipos en las seis distintas regiones del país.

La inauguración oficial se llevará a cabo el domingo 25 de mayo en el Estadio Cementos Progreso. A partir de esta fecha, el torneo recorrerá las regiones de Xela, Mazatenango, Chiquimula, Izabal y Cobán. Terminando con la gran final nacional el fin de semana del 19 y 20 de julio, retornando al Estadio Cementos Progreso.

Un agradecimiento al trabajo

Los tres primeros lugares de cada región se repartirán Q10 mil en premios en efectivo, medallas y trofeo. Asimismo, se reconocerá al goleador y al portero menos vencido. En la gran final, los seis equipos campeones regionales se repartirán un premio de más de Q200,000, medallas, trofeo y también habrá un premio para el goleador y portero menos vencido.

Adicionalmente, los seis equipos que clasifiquen a las finales podrán tener una experiencia de primer nivel, con transporte especial, alimentación, hospedaje en hotel, entre otras sorpresas.

“Esta copa es una forma de honrar y reconocer el esfuerzo y la dedicación de los trabajadores de la construcción en Guatemala. Por ello, queremos brindarles un espacio de diversión, deporte y unión familiar, a la vez que se fortalecen los lazos comunitarios y promovemos un estilo de vida activo y saludable”, comentó Manuel Ramírez, gerente de marca de Cementos Progreso.

Fomentando un espíritu deportivo

Con la participación de alrededor de 100 equipos en cada una de las regiones, se busca que participen trabajadores de la gremial que no sean jugadores profesionales o semi profesionales para mantener un espíritu de equidad entre la competencia.

Además, cada encuentro es una oportunidad para celebrar y pasar tiempo en familia, con actividades recreativas y un ambiente cargado de entusiasmo. Los finalistas del torneo tendrán una experiencia a otro nivel, ya que contarán con transporte especial, hospedaje, alimentación.

Más que fútbol, la Copa Cementos Progreso es una celebración al trabajo, la dedicación y el orgullo de construir el país en donde todos queremos vivir. A través de esta iniciativa, se reafirma el compromiso con el bienestar de sus aliados. Asimismo, de reconocer el rol fundamental de los trabajadores en el desarrollo de Guatemala.



¿Cómo participar?

Las inscripciones están abiertas desde el 3 de febrero y se cierran inscripciones una semana antes de cada jornada. Las mismas se podrán llevar a cabo por medio de visitas y activaciones que se harán a obras, ferreterías Construred o bien al contactarse al WhatsApp: 2316-1700 y 5219 5324.

Fechas y sedes del torneo regional:

- 25 de mayo – Inauguración de la VI Copa - Capital (Estadio Cementos Progreso)
- 01 de junio – Xela (Canchas Sportown)
- 08 de junio – Mazatenango (Canchas La Bombonera)
- 15 de junio – Chiquimula (Canchas Deportito Sport Gym)
- 22 de junio – Izabal, Puerto Barrios (Canchas Mega Fut)
- 06 de julio – Cobán (Canchas Los Arcos)
- 19 y 20 de julio – Gran Final Estadio Cementos Progreso

Llegan a super 7 dos leyendas del BBQ para desafiar el apetito de los guatemaltecos



Las tiendas de conveniencia Super 7, ubicadas en estaciones Puma Energy en todo el país, encienden la parrilla con el lanzamiento de dos nuevas propuestas que prometen convertirse en leyendas del sabor: el poderoso Hotzilla BBQ y el irresistible Sándwich de Pollo BBQ. Esta dupla llega a desafiar el apetito de los guatemaltecos y a posicionarse como dos grandes protagonistas del menú.

El lanzamiento oficial se realizó durante el Festival “Dos Leyendas”, una actividad especial celebrada en el marco del Día Mundial del Hot Dog, que se conmemora cada 24 de abril, fecha ideal para rendir homenaje a uno de los productos favoritos de los consumidores y que en esta ocasión se reinventa con un toque BBQ lleno de sabor.

“El Hotzilla BBQ es una explosión atrevida y diferente, mientras que el Sándwich de Pollo BBQ es un clásico reconfortante que nunca falla. En Super 7 buscamos innovar constantemente para sorprender a nuestros consumidores con productos de calidad, llenos de sabor y a precios accesibles”, expresó Mónica Chen, gerente regional de Mercadeo de Super 7.

Los precios también están diseñados para conquistar paladares: el Sándwich de Pollo BBQ está disponible por tan solo Q32.95, mientras que el Hotzilla BBQ se suma a la contienda por Q27.95. Ambos productos ya están disponibles en todas las tiendas Super 7 del país y hasta el 31 de mayo.

Además, para quienes descarguen y utilicen la aplicación Puma Pris, hay más razones para celebrar. *Luisa Marroquín, gerente de categoría de servicios de alimentos en Puma Energy, destacó las ventajas exclusivas para usuarios de la aplicación Puma Pris: “Queremos premiar la lealtad de nuestros clientes, por eso quienes utilicen Puma Pris para sus compras podrán disfrutar de promociones exclusivas y beneficios especiales al adquirir cualquiera de las Dos Leyendas.*



Nestlé Professional impulsa el talento culinario joven con el programa YOCUTA 2025

Nestlé, a través de su división especializada en soluciones y consumo fuera del hogar, Nestlé Professional, anunció el lanzamiento oficial del programa YOCUTA 2025. Esta iniciativa está diseñada para fortalecer las habilidades técnicas y teóricas de jóvenes talentos culinarios en Guatemala, brindándoles herramientas esenciales para su inserción y éxito en la industria de alimentos y bebidas.

En alianza con la Universidad Rafael Landívar, la Universidad Mariano Gálvez, la Universidad del Istmo, FUNDAP, Guatemática y organismos aliados, el programa busca impulsar el desarrollo profesional de los participantes y ampliar sus oportunidades laborales en el sector.

Desde su creación, YOCUTA ha sido un pilar fundamental dentro de Iniciativa por los Jóvenes de Nestlé, una estrategia global orientada a beneficiar a 10 millones de jóvenes en el mundo con mejores oportunidades de empleo y crecimiento económico hasta el 2030. En Guatemala, el programa ha impactado a más de 1,180 jóvenes y para este 2025, se proyecta impactar a 400 nuevos participantes, logrando abarcar la mayor cantidad de jóvenes por año desde el inicio del programa.



El programa está dirigido a jóvenes entre 18 y 30 años estudiantes de carreras afines a gastronomía y artes culinarias. Durante el programa, los jóvenes reciben formación sobre herramientas y técnicas culinarias fundamentales, así como una guía especializada para aplicar sus aprendizajes en escenarios reales. Es importante destacar que los costos de los talleres prácticos son cubiertos por el programa, permitiendo que los participantes se concentren en su formación sin preocupaciones económicas.

“En Nestlé estamos comprometidos con la formación y el desarrollo de los jóvenes, brindándoles oportunidades que les permitan mejorar su empleabilidad y contribuir al crecimiento de la industria gastronómica. Con el programa Jóvenes Talentos Culinarios YOCUTA, reafirmamos nuestro compromiso con la capacitación y la profesionalización de los jóvenes guatemaltecos”, afirmó Patricio Astolfi, director general de Nestlé Guatemala.

Con este lanzamiento, Nestlé reafirma su compromiso con la educación, el empleo juvenil y el desarrollo del talento culinario en Guatemala. La compañía continuará apostando por iniciativas de valor compartido que impacten positivamente en la sociedad, mejorando la calidad de vida de los jóvenes y sus familias.

Nutrición en la primera infancia: base del desarrollo integral de la niñez

En el marco de la sesión mensual de Educación Médica Continua de la Asociación de Pediatría de Guatemala (ASOPEDIA), y en conjunto con Dos Pinos, se llevó a cabo la conferencia “Impacto de los nutrientes en niños de 1 a 3 años”, la primera parte del programa estuvo a cargo de la Dra. Flor de María Ramírez Ortiz, reconocida gastroenteróloga pediatra. Durante la charla, la especialista profundizó en la importancia de una alimentación adecuada en esta etapa crítica del desarrollo infantil.

Los primeros años de vida, en particular los primeros 2000 días, son decisivos para el desarrollo físico y cognitivo. No solo sientan las bases para una vida saludable, sino también para construir sociedades más equitativas. Sin embargo, Guatemala enfrenta grandes retos en este ámbito: es el país con mayor prevalencia de desnutrición crónica en América Latina y el Caribe, y el sexto a nivel mundial (UNICEF, 2017).

Según datos oficiales de la Encuesta Nacional de Salud Materno Infantil (ENSMI) 2015, el 46.5% de los niños menores de cinco años presentan desnutrición crónica, y el 32.4% de los menores de cinco años padecen anemia. Además, se observa una preocupante coexistencia de malnutrición y sobrepeso, lo que se conoce como “doble carga” de malnutrición, presente en un 20.7% de la población infantil (INCAP, 2015).

“La malnutrición infantil no siempre se manifiesta como bajo peso o talla. El hambre oculta, producto de deficiencias crónicas de micronutrientes, puede estar presente incluso en niños con peso normal o con sobrepeso. Es fundamental educar a las familias sobre la calidad de la alimentación que reciben sus hijos, especialmente entre los 12 y 36 meses de edad, una etapa en la que los requerimientos energéticos y nutricionales cambian significativamente”, destacó la Dra. Flor de María Ramírez Ortiz.

Dos Pinos está comprometido con la educación y la nutrición integral de los menores, y por ello impulsa iniciativas que brindan alternativas y herramientas a los profesionales de la salud. A través de talleres educativos, buscamos promover el conocimiento en temas clave como la alimentación adecuada en la primera infancia, etapa fundamental para un desarrollo físico y cognitivo saludable.



Dos Pinos reafirma su compromiso con la nutrición infantil con Cre-c 1+

Como parte del enfoque integral para mejorar la nutrición de la niñez guatemalteca, Dos Pinos presentó su preparado alimenticio Cre-c 1+, desarrollado específicamente para niños y niñas de 1 a 3 años. Este producto ha sido diseñado para complementar la alimentación diaria, especialmente en contextos donde existen deficiencias nutricionales o dificultades alimentarias.

Cre-c 1+ ofrece una fórmula fortificada con el exclusivo sistema “Complete Care”, que aporta beneficios clave para el desarrollo infantil:

- Desarrollo cognitivo: gracias a nutrientes como hierro, zinc, yodo, magnesio, vitaminas del complejo B y ácido fólico.
- Fortalecimiento del sistema inmune: con vitaminas A, C, D, B6, B12 y selenio.
- Mejora de la función digestiva: por su contenido de fibra prebiótica y cloruro.
- Crecimiento óseo y muscular: gracias a la proteína, calcio, fósforo, potasio y ácido linoleico.

Además, CreC 1+ no contiene azúcar añadida, lo que la convierte en una opción más saludable frente a otros productos del mercado. También está disponible en versión Sin Lactosa, ideal para niños con intolerancia, conservando los mismos beneficios nutricionales.

Henkel conmemora el Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo con 6 años sin accidentes en su planta de producción



En conmemoración del Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo, Henkel reafirma su compromiso con el bienestar de sus colaboradores y celebra un hito significativo: seis años consecutivos sin accidentes en su planta de producción en Mixco.

El Día Mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo, celebrado cada 28 de abril, es una iniciativa de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) que busca promover la prevención de accidentes y enfermedades laborales en todo el mundo. Este día tiene como objetivo sensibilizar a los gobiernos, empleadores y trabajadores sobre la importancia de crear y mantener entornos de trabajo seguros y saludables.

Este logro sobresaliente de Henkel es el resultado de una cultura de seguridad que se aplica en todos los niveles de la organización, desde el personal de la planta hasta la alta dirección. Para la compañía, la seguridad es una prioridad fundamental y una responsabilidad compartida, impulsada por su propósito de “ser pioneros de corazón por el bien de las generaciones”.

Para alcanzar estos logros, Henkel se ha trazado una serie de iniciativas clave de salud y seguridad como:

Seguridad basada en el comportamiento: a través de una aplicación interna, se registran y monitorean acciones enfocadas en promover conductas seguras en el entorno laboral.

Programa de bloqueo, etiquetado y pruebas (LOTOTO): por medio de una evaluación de riesgos en las máquinas de empaque, este programa ha permitido implementar mejoras significativas, principalmente mediante controles de ingeniería y dispositivos de seguridad.

Capacitación continua: la formación y actualización constante del personal es clave para mantener altos estándares de seguridad en cada área operativa.

Seguridad en procesos: este programa permite anticiparse a posibles incidentes que puedan derivar en lesiones o situaciones de mayor gravedad, fortaleciendo la prevención como factor fundamental.

Programas de salud locales y campañas globales: Henkel promueve el bienestar integral a través de iniciativas de salud física y emocional, tanto a nivel local como dentro del marco de sus campañas internacionales.

Mejora constante: la planta impulsa la innovación en sus procesos y promueve una cultura de mejora continua en temas de salud y seguridad ocupacional.