Jueves, 02 de Noviembre

BUENAS Mevas

2023



Desarrollo en Movimiento Lanza Manos al Rescate 2023 "Alimentar mañanas y nutrir Sonrisas" del 2 al 30 de noviembre

15 de Noviembre nueva fecha del McDía Feliz





Seis empresas guatemaltecas van por El Galardón Nacional a la Exportación





Lanza campaña Manos al Rescate 2023 "Alimentar mañanas y nutrir Sonrisas" del 2 al 30 de noviembre

Manos al Rescate es la campaña a nivel nacional que busca motivar el sentido de solidaridad con la niñez a través de Desarrollo en Movimiento, con esto se busca recaudar 130,000 donaciones de platos de comida, para apoyar al programa Desayunos Escolares para la distribución de alimentos del ciclo 2024.

La iniciativa es promovida por el banco de alimentos Desarrollo en Movimiento, organización sin fines de lucro basada en el voluntariado. Su objetivo es recuperar alimentos y redistribuirlos a las personas necesitadas evitando asi el desperdicio de las misma.

Manos al Rescate colecta de forma interna alimentos dentro de las empresas o aliados que consiste en donaciones en especie, monetarias por cada Q50.00, puedes donar una bolsa de alimentos ya que existen diversas formas de donar, por ejemplo, desde tu celular puedes donar a la Billetera Electrónica Akisi, o directamente a Desarrollo en Movimiento por transferencia bancaria en Banco BAC Credomatic. A través de yo me uno, la donación de Q. 35.00 equivalente a donar un batido nutricional y donde NutriSam duplica la donación a través de la cuenta BANTRAB., Convirtiendo estos recursos en platos de comida entregados a través de nuestros programas de desavunos escolares.



Los alimentos que se donen pueden ser perecederos y no perecederos aptos para el consumo humano. Asi también se invita a las diversas empresas, restaurantes y hoteles que quieran donar sus excedentes o alimentos específicos. Desarrollo en Movimiento cuenta con logística para optimizar esos alimentos y entregarlos a niñas, niños y adolescentes que necesitan un plato de comida. *Mas de 13.8 millones de libras de alimentos entregados por Desarrollo en Movimiento durante 6 años*

Que tan dañino es comer Atún enlatado todos los días

recomienda consumir atún solamente 2 veces por semana. El atún en lata es una opción a la que se constantemente gracias a su accesible precio y fácil preparación. Sin embargo, no es igual de saludable que el pescado fresco incluso puede е tener repercusiones para la salud si se consume en exceso.

EL atún aporta ácidos grasos insaturados (Omega-3), proteínas magras y vitaminas liposolubles de los grupos A, B y D por lo que su consumo puede ayudar a mejorar el sistema cardíaco y a controlar los niveles de colesterol. Pero el principal problema con el atún en lata es que puede tener altos niveles de mercurio.

10% de las latas de atún con y sin aceite sobrepasan los niveles recomendados de mercurio Además tienen altos niveles de otros metales pesados como el plomo y el cadmio, el atún enlatado contiene altos niveles de sodio, debido a que en el proceso de producción se le añaden diferentes conservantes que aumentan su contenido de sal. 100 gramos de atún enlatado aportan aproximadamente 1,5 gramos de sal y la recomendación es no superar los 5 gramos diarios de sal.



El atún en lata tiene más calorías que el producto fresco. 100 gramos de atún fresco solo tienen 120 calorías, mientras que el atún en lata puede tener entre 160 y 240 calorías. Todo esto hace que comer atún enlatado aumente el riesgo de sufrir hipertensión, problemas renales, enfermedades cardiacas e intoxicación por mercurio. Esto último tiene un importante impacto negativo en la salud del sistema nervioso e inmunitario, por eso has que comerlo con medida la cantidad normal a consumir durante la semana es de 170 gramos.



McDonald's anuncia nueva fecha del McDía Feliz



McDonald's anuncia la nueva fecha del McDía Feliz, la cual será el próximo **miércoles 15 de noviembre en todos sus restaurantes del país**. Este es un evento que se ha convertido en una tradición y que tiene como objetivo contribuir al bienestar de la niñez guatemalteca. El 100% de la venta de Big Mac de ese día se destinará a cuatro causas que trabajan en beneficio de los niños de Guatemala, las cuales son:

Fundación Infantil Ronald McDonald (FIRM): Operación de 4 Casas Ronald McDonald, de las cuales 3 están ubicadas en la Ciudad Capital y 1 en Cobán, beneficiando a más de 4,800 niños guatemaltecos y sus familias.

Fundación Aldo Castañeda: Desde hace 23 años McDonald's ha brindado apoyo a Fundación Aldo Castañeda. Por medio de operaciones de corazón para niños guatemaltecos de escasos recursos, dándoles una oportunidad de vida.

Puente: Se continuará con la construcción de Centros Nútreme en Santa María Cahabón, Alta Verapaz. El objetivo es brindar capacitación a las madres y acompañarlas en el desarrollo integral de sus hijos para que crezcan sanos y prevenir la desnutrición crónica. Se tiene contemplado ayudar a 1,171 niños y 995 familias, beneficiando a más de 3,900 personas.

TECHO: Implementación de iniciativas de vivienda y hábitat a través de la construcción de viviendas progresivas con sistemas de captación de agua de lluvia, ubicadas en los departamentos de Quetzaltenango, Alta Verapaz y Guatemala.

"El McDía Feliz es una oportunidad única para apoyar a los niños de Guatemala. Los invito a sumarse este miércoles 15 de noviembre para contribuir a estas nobles causas.

Si desea adquirir Big Mac o McMenú Big Mac continúan a la venta hasta el 15 de noviembre. Estos se están canjeando del 12 de octubre hasta el 31 de diciembre de 2023 en todos los restaurantes McDonald's del país.





La venta de Big Mac dará inicio a las 9:00 a.m. y durante todo el día se contará con la participación de medios de comunicación, artistas, personalidades e invitados especiales, quienes se suman a esta gran celebración.

El McDía Feliz es parte del pilar "Conexión con la Comunidad" de la plataforma de marca "Pequeñas Acciones Grandes Cambios" que McDonald's pone en práctica.

Tikal Futura Hotel & Convention Center presentan su nueva imagen



Tikal futura Hotel & Convention Center, un referente de hospitalidad y eventos en la Ciudad de Guatemala, se enorgullece en anunciar el lanzamiento de su nueva imagen, un paso significativo en su compromiso continuo con la excelencia en el servicio y la satisfacción de sus invitados.

La renovación de su imagen no se limita únicamente a aspectos estéticos, sino que va mucho más allá. Para los próximos 4 años, el Complejo Tikal Futura ha trazado objetivos que le mantendrán en constante desarrollo e innovación. Concluirán los trabajos de remodelación del Expo Center y el salón Tikal. Iniciará el proyecto y remodelación del centro comercial con más área de entretenimiento para niños y adultos, nueva área de restaurantes.

Plaza financiera y otros cambios muy innovadores en la estructura que lo llevará a ser el Nuevo Tikal Futura, un lugar renovado, diferente y mucho más atractivo para sus visitantes.

Desde hace 27 años Tikal Futura Hotel & Convention Center es un destacado destino de hospitalidad y eventos en la Ciudad de Guatemala. Con un compromiso inquebrantable con la calidad y la satisfacción del cliente, Tikal Futura ofrece un ambiente excepcional para huéspedes que buscan experiencias inolvidables y eventos exitosos.





Seis empresas guatemaltecas van por El Galardón Nacional a la Exportación

El 09 de noviembre a las 18 horas se realizará la 35ava edición del Galardón Nacional a la Exportación, en el Centro de Convenciones Hotel Westin Camino Real, para conocer a los mejores entre los mejores de la exportación guatemalteca.

Este evento nacional cumple 35 años de realizarse consecutivamente, organizado por la Asociación Guatemalteca de Exportadores -AGEXPORT-.

"Para esta nueva edición, existirán dos categorías: innovación incremental e innovación disruptiva. La primera consiste en promover la mejora continua y mantener la esencia original con más mercados internacionales, nuevos productos y servicios y más empleos. La segunda categoría se enfoca en alcanzar la adaptación y transformación de productos y servicios, y lograr una adecuada incorporación tecnológica", indicó Leticia Salazar, Presidente del Comité Organizador de la 35 edición del Galardón Nacional a la Exportación.

Estas son las Empresas finalistas en la categoría innovación incremental:

Aceros Arquitectónicos: Empresa guatemalteca con más de 70 años de experiencia en la construcción de estructuras metálicas en Centroamérica.

GreenJav: Productora de cardamomo diferenciado que exporta a varios paises impulsado al mercado retail.

Sunfresh: Con más de 25 años de trayectoria, Sunfresh se ha dedicado a la producción y exportación de flores de corte.

Empresas finalistas en la categoría innovación disruptiva

Capgemini Guatemala: Empresa del Sector BPO que inició operaciones en Guatemala en 2008 como líder en consultoría, tecnología, servicios y transformación digital. Pionera en la implementación y desarrollo de inteligencia artificial en las comunicaciones y plataformas digitales.



Avansa: Experta en servicios de desarrollo de aplicaciones psicométricas en la gestión del talento humano, procesos creativos y pensamiento sistémico.

Improgress: Exporta servicios a Centroamérica. Cuenta con más de 18 años de experiencia en transporte de valores de todos los sectores económicos con servicios inteligentes y automatizados.



Estos son los Convocados por Luis Fernando Tena para enfrentar a Jamaica en partido Amistoso

La Federación de Futbol de Guatemala compartió la nómina oficial para enfrentar a Jamaica el próximo 11 de noviembre en el Red Bull Arena. Este partido no es de fecha Fifa

por lo tanto, no fueron convocados los legionarios con los que suele contar el técnico mexicano, los únicos convocados son Nicholas Hagen, que no regresó a Israel por el conflicto en dicho país, y Olger Escobar, futbolista sub 20 que milita en el New England Revolution de la

El resto de jugadores que figuran en la nómina son de la Liga Nacional, destacando la convocatoria de José Carlos Martínez de Municipal y de Erick Lemus del Deportivo Achuapa a la Selección de Guatemala.

Este partido amistoso contra Jamaica servirá para probar a otros jugadores y trabajar en su preparación para futuras competencias, después de la eliminación de la bicolor de la clasificación para la Copa América 2024.

