



Hospital General asegura que por protocolo joven fue trasladada de la morgue a Emergencias

Mcdonald ´s invita a vivir el sabor del verano con el lema “*Todo es Felicidad*”



Últimas noticias

El Laboratorio Nacional de Salud continúa investigando las causas de Guillain Barre





Hospital General asegura que por protocolo joven fue trasladada de la morgue a Emergencias



Un lamentable suceso ocurrió en el hospital General San Juan de Dios, se viralizó en redes sociales y de esa forma se conoció del hecho.

Una joven fue declarada muerta y trasladada a la morgue del nosocomio; sin embargo, posteriormente fue retornada a la emergencia.

Quienes compartieron el video que circuló en redes sociales aseguraban, que la mujer seguía con vida. Y llamaban a un médico para que la revisará.

La paciente, fue colocada en una camilla, aún en la bolsa de la morgue.

Y en el audio del video se escucha que el personal de servicios médicos, se escuchan algunos pequeños diálogos:

“estaba en la morgue seño”. “sigue respirando y estaba en la morgue”. “revisen si tiene signos”. “área roja, área roja”.

Al respecto, el hospital General San Juan de Dios publicó un comunicado de prensa, con la siguiente información:

“que se trata de una joven que ingresó en muy malas condiciones con un grado alto de desnutrición, como producto de un historial de convulsiones y parálisis cerebral, por lo que fue atendida por médicos de la emergencia, con ventilación mecánica”.

El documento continúa describiendo:

“Sin embargo, los monitores dejaron de detectar actividad respiratoria y cerebral, por lo que, tras media hora de labores médicas, los profesionales determinaron el deceso.

En la morgue, el patólogo detectó movimientos involuntarios en el cuerpo de la joven, por lo que actuaron de acuerdo al protocolo médico, el cual establece que se debe regresar a la emergencia”.



Capacitan a agricultores de plátano en Zacapa



La prevención de plagas en los cultivos es una prioridad para el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), por ello personal técnico brindó una capacitación a representantes de la Asociación Red Social de la Comunidad Tasarte, del municipio de La Unión, Zacapa, quienes se dedican a cultivar plátano.



Como parte de la actividad formativa fueron colocadas trampas, para el control de la plaga del picudo (*cosmopolites sordidus*), con estas acciones también se protege y preserva el patrimonio agropecuario regional de Guatemala.



Los participantes además fueron capacitados en la aplicación de buenas prácticas que requiere el cultivo de plátano, de las cuales se pueden mencionar: preparación de una semilla para nuevas plantas de producción, ahoyado, distanciamiento y primera fertilización.



Mago de Oz en Guatemala

Acompaña y disfruta de los mejores temas en voz de Mago de Oz, “Luna de Sangre, Molinos de Viento, Fiesta Pagana”, entre otros. **VIP Q825 y Preferencia Q425**

Parque de la Industria, salón 8

10 de mayo de 2024

Entradas en www.todoticket.com



Llegan a Guatemala los smartphones HONOR X8b con una cápsula mágica y el HONOR X7b con una batería de 5,330mAh

La marca icónica de tecnología global HONOR anunció hoy el lanzamiento de los nuevos HONOR X8b y HONOR X7b, dos emocionantes incorporaciones a su extraordinaria línea HONOR X Series. Con capacidades fotográficas únicas, pantalla inmersiva y diseños elegantes, los HONOR X8b y HONOR X7b son smartphones versátiles y repletos de funciones que ofrecen una excelencia visual y estética únicas.

El nuevo HONOR X8b destaca por sus capacidades fotográficas avanzadas

El HONOR X8b destaca por ser un dispositivo versátil y repleto de innovaciones técnicas en su sistema de cámaras. Este dispositivo cuenta con una cámara principal de 108MP, una gran angular y de profundidad de 5MP y una macro de 2MP. Este sistema de cámaras presenta un nuevo sensor que adopta la tecnología Nonapixel Plus para mejorar aún más el rendimiento en condiciones de poca luz.



Gracias a la mayor densidad de píxeles de autoenfoco, la cámara también cuenta con una mayor capacidad de autoenfoco, permitiendo a los usuarios capturar objetos en movimiento sin comprometer la claridad de la imagen. Además, la cámara de 108MP incluye el modo retrato 2X con distancia focal equivalente a 48mm, que permite al usuario capturar retratos con un difuminado de fondo que parece natural.

Por otro lado, su cámara selfie destaca por contar con 50MP y está equipada con la función de cambio automático del campo de visión (FOV, por sus siglas en inglés). Esto significa que la cámara puede cambiar de manera inteligente a un FOV más amplio sin esfuerzo, haciéndolo perfecto para capturar cada momento exacto y preservar la totalidad del impresionante fondo.

Pantalla ultrabrillante y resistente para una experiencia visual inmersiva

El HONOR X8b además cuenta con una impresionante pantalla AMOLED de 6.7 pulgadas cómoda para la vista, y que lleva la experiencia visual de los usuarios al siguiente nivel. Con una relación pantalla-cuerpo del 93.7% y finos biselés superiores y laterales de solo 1.7mm, la pantalla maximiza la inmersión que permite al usuario sumergirse en distintos contenidos como nunca.

Cuenta con avanzadas funciones de protección visual como la tecnología PWM, que permite a la pantalla pulsar una frecuencia de hasta 3,240Hz, minimizando la fatiga visual y proporcionando una experiencia visual cómoda, incluso en entornos de poca luz.

Diseño cómodo y con estilo

Este smartphone versátil presenta un diseño impresionante que combina delgadez, comodidad y estilo. Con un grosor de tan solo 6.78 mm, destaca como uno de los smartphones más delgados disponibles del mercado, siendo más delgado incluso que un lápiz. Además, el HONOR X8b extremadamente ligero, con tan sólo 166g de peso.

Y para brindar un rendimiento que no comprometa la duración de la batería, el HONOR X8b incorpora la plataforma móvil Snapdragon® 680 4G de Qualcomm®, que ofrece una experiencia excepcional con juegos optimizados, fotografía impresionante, streaming fluido y audio enriquecido. Impulsado por el procesador de 6nm y respaldado por la GPU Qualcomm® Adreno™ 610 y la GPU Qualcomm® Kryo™ 265, el HONOR X8b ofrece un gran poder de procesamiento sin sacrificar la vida de la batería.

HONOR X7b, conectividad para todo el día: por su parte, HONOR también presenta el nuevo HONOR X7b, el cual está equipado con una batería ultra grande de 5,330mAh. La celda de la batería de este dispositivo integra una mayor densidad de energía y un grosor reducido. Esto fue posible gracias a las innovadoras tecnologías de HONOR.

Su cámara principal es de 108MP con un sensor de 1/1.67 pulgadas y cuenta con un modo retrato que admite zoom 2X, lo que proporciona una amplia gama de uso, que permite a los usuarios capturar una amplia variedad de momentos con versatilidad y flexibilidad. Además, cuenta con una pantalla HONOR FullView de 6.8 pulgadas y una relación pantalla-cuerpo de 91.3% que admite una resolución FHD+ y una profundidad de color de 16.7 millones de colores.

Estos dispositivos, ya están disponibles en los colores Brisa de Plata y Verde Esmeralda para el HONOR X7b a un precio sugerido de Q1,799.00 y Aquamarín y Plata Titanio para el HONOR X8b a un precio de Q2,399.00 en su versión de 256GB y Q2,699.00 en su versión de 512GB.



McDonald's invita a vivir el sabor del verano con el lema "Todo es Felicidad"

En este 2024, McDonald's busca consentir a los guatemaltecos y ahora les invita a disfrutar a lo grande el "Sabor del Verano", bajo el lema "Todo es Felicidad", sorprendiendo a sus clientes con exquisitos sabores y bebidas refrescantes, que estarán disponibles por tiempo limitado.

Desde desayunos hasta opciones de almuerzo y cena, así como postres y bebidas refrescantes, la marca trae algo especial para cada ocasión durante esta temporada.

Desayuno: McWrap Ranchero

Para comenzar el día con energía, llega

el McWrap Ranchero. Este exquisito Wrap cuenta con un crujiente Hashbrown, huevo doblado, Queso Cheddar, tocino, frijoles y chirmol, todo envuelto en una tortilla de harina.

Almuerzo y cena: Sándwich Mediterráneo

Para el almuerzo y la cena, McDonald's presenta su nuevo Sándwich Mediterráneo. Con aderezo alioli pesto, pan de papa, pechuga de Pollo Crispy, lechuga y tomate. Este exquisito sándwich está hecho con sabores mediterráneos que deleitará a los paladares más exigentes y puede ser acompañado por Papas y la nueva Sprite X Blue.

Bebida refrescante: Sprite X Blue



Los amantes de las bebidas refrescantes encontrarán un nuevo sabor que, sin duda, será su favorito y es la Sprite X Blue, una deliciosa combinación con sabor a mora azul que refrescará el día y despertará sus sentidos.

Deliciosos postres de verano

Para culminar cualquier comida con un toque dulce, McDonald's ofrece una variedad de postres irresistibles. Desde McFlurry Mango Crocante, Sundae Mango, pasando por Pastel Fresa y Crema.



"El verano es, sin duda, una de las épocas del año más esperadas porque 'Todo es Felicidad', es momento de hacer una pausa de la rutina, disfrutar del calor y compartir con familia y amigos. Por esto, McDonald's inaugura esta temporada ofreciendo productos innovadores acordes al sabor de esta época", comentó Juan Manuel Rodríguez, Gerente de Mercadeo de McDonald's Guatemala.



Como parte de la plataforma de marca "Pequeñas Acciones Grandes Cambios" y su pilar "Calidad de Alimentos", McDonald's está comprometido en ofrecer a sus clientes productos con ingredientes de la mejor calidad preparados con estrictos controles.

Los productos del "Sabor del Verano" son ideales para esta época y se encuentran disponibles por tiempo limitado en restaurantes McDonald's del país y McDelivery ya sea llamando al 1770 o a través de la APP.

Para conocer más detalles sobre los productos de temporada y más, se pueden seguir las redes sociales de McDonald's. En Facebook como McDonald's Guatemala y en Instagram o X como @McGuate.



Contáctenos: hp@liberalgt.com



Ultimatum para entrega de pista de taxeo en AILA



La ministra de Comunicaciones, Infraestructura y Vivienda (CIV), Jazmín de la Vega realizó una supervisión a la pista de taxeo del Aeropuerto Internacional La Aurora (AILA), la cual fue inspeccionada y al finalizar con firmeza, la funcionaria anunció que se revisará el contrato por incumplimiento, valorado en Q109 millones. Aunque el progreso alcanza el 17%, tras 7 meses de suspensión, se asegurará que los trabajos se completen a tiempo.

Por esta razón con el compromiso de tomar acciones concretas, solicitó a la empresa responsable la entrega de los trabajos en un término siete días la reparación de 600 metros en la pista de taxeo del AILA.

“Hay un atraso de 7 meses, eso no puede ser posible, vamos a revisar ese contrato y tomaremos las acciones legales correspondientes”, dijo la funcionaria durante el recorrido.



La empresa CONSTRUDAM es la responsable de los trabajos que se realizan en la pista de taxeo cuyo costo inicial fue de Q80 millones y posteriormente se incrementó a Q109 millones para el mejoramiento de 3 kilómetros de largo, 24 metros de ancho y 22 centímetros de espesor.



La funcionaria detalló que no se tomó en cuenta al Fondo de Solidaridad Social (FSS) durante el contrato, por lo cual el jueves 22 de febrero próximo se realizará la

revisión del contrato, junto a la empresa constructora y a la empresa supervisora, Constructora Guatemala.

CONSTRUDAM es una de las empresas más adjudicadas por parte de varias municipalidades. Según se reporta en Guatecompras de 2004 a 2023, logró adjudicaciones en diversas entidades del Estado por Q 802 millones 149 mil 464.53



El Laboratorio Nacional de Salud continúa investigando las causas de Guillain Barre

Derivado de la enfermedad neurológica aguda Guillain Barré, el equipo multidisciplinario conformado para atender la investigación y vigilancia desarrolla acciones para la comprensión y determinación de este brote o incremento inusitado de casos, el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS), informó de los casos hasta el 15 de febrero. Hasta el momento, aún no se puede determinar exactamente qué podría estar causando este brote, aunque consumir alimentos contaminados es una ruta.

De inicios de febrero a la fecha se han recibido 69 muestras de agua potable en la Dirección de Laboratorio Nacional de Salud (DLNS), para su análisis fisicoquímico y microbiológico procedentes de Quetzaltenango y Suchitepéquez, de las cuales 20 dieron resultados negativos respecto de metales pesados como cobre, zinc, arsénico, cadmio y plomo.

En muestras de agua efectuadas en Génova y Colomba Costa Cuca, Quetzaltenango, así como Santa Bárbara, Suchitepéquez, se detectaron coliformes totales y escherichia coli, demostrando contaminación fecal del agua. Está en fase de resultados fisicoquímicos y de metales pesados 43 muestras de diferentes municipios de Suchitepéquez ingresadas recientemente a la DLNS.



El grupo poblacional que más se ha visto afectado, por la Guillain Barre es entre 30 - 64 años.

Hasta el 15 de febrero, se habían registrado 5 fallecidos.

Inspección y prevención: el trabajo de campo desarrollado en Suchitepéquez con el apoyo de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), ha permitido efectuar entrevistas a pacientes, personal médico y la toma de muestras en sistemas de abastecimiento de agua y alimentos, entre otros, con lo cual se han tenido los siguientes resultados

- Inspecciones en 21 municipios a cargo de 23 inspectores de saneamiento ambiental
- 351 inspecciones en negocios de alimentos en mercados, ventas ambulantes, ventas de bebidas alcohólicas
- 404 inspecciones en temas de agua
- 19 establecimientos cerrados preventivamente en Cuyotenango (13), San Bernardino (4) y Río Bravo (2).
- 238 charlas a manipuladores de alimentos
- 950 tarjetas de manipulación de alimentos emitidas
- 351 avisos a vendedores para que soliciten sus tarjetas de manipulación de alimentos, las cuales son fundamentales, ya que permite establecer que han recibido las charlas educativas

Al 15 de febrero se reportan 72 casos acumulados y cinco fallecidos. Suchitepéquez continúa registrando la mayor cantidad con 56, seguido de Retalhuleu (8), Quetzaltenango (2), Sololá (2), Huehuetenango (2) y Guatemala (2).



Todo preparado para la 4ª. Edición de Mejores Empresas Centroamericanas

Deloitte, Grupo Promerica y el INCAE Business School invitan a las empresas de la región a formar parte de la cuarta edición de Mejores Empresas Centroamericanas, que es una iniciativa global de Deloitte desde 2021, es promovida en la región junto a Grupo Promerica e INCAE Business School. Además de otorgar un distintivo a las compañías más destacadas en su gestión y desempeño financiero, este programa, con presencia en 45 países del mundo, ofrece asesoría y retroalimentación sin costo a todas las empresas que concluyen el proceso, sobre cómo mejorar sus prácticas de negocio y potenciar su crecimiento.

"Si bien el propósito primario para una compañía es generar ingresos, empleos y utilidades, hablar de excelencia implica mucho más: un foco real en los clientes, eficiencia en la operación, una cultura de mejora continua, conseguir y desarrollar al mejor talento, y hacer hoy lo que es necesario para existir mañana...Esto es lo que buscamos en Mejores Empresas", menciona Pilar Ruiz de Chávez, Socia de Mejores Empresas de Latinoamérica en Deloitte Spanish Latin America.

¿Qué empresas pueden participar? para participar en la cuarta edición de MECA, las empresas deberán registrarse antes del 20 de abril en la página: www.mejoresempresasdelatinoamerica.com/MECA. Participar no tiene costo en ninguna de las etapas del programa, y para ello, las empresas únicamente deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser una empresa privada, mayoritariamente con capital de la región
- Contar con ventas anuales entre US\$3 a US\$70 millones de dólares
- Tener operación mínima de 5 años y utilidades en al menos 2 de ellos
- Presentar estados financieros auditados de los últimos 3 años
- Tener la disposición para compartir información de su estrategia y resultados para obtener un diagnóstico integral que aporte a la toma de decisiones de la empresa.

"Desde su creación en 2021, el programa MECA ha sido un motor para las empresas de la región, aportando múltiples beneficios no solo a las organizaciones participantes, sino también a las economías de los países en donde operan, a través de un proceso de mejora continua, búsqueda de la excelencia y aprendizaje. Como Grupo Promerica, estamos orgullosos de ser parte de este programa que está alineado con nuestra misión de impulsar una banca de relaciones que trabaja en pro de las comunidades en donde servimos", menciona Ramiro Ortiz Gurdian, Director Ejecutivo de Grupo Promerica

"En Banco Promerica, nos complace participar nuevamente en MECA, reafirmando nuestro compromiso con el desarrollo económico local. Esta iniciativa no solo fortalece a los negocios, sino que también impulsa los estándares de calidad empresarial en El Salvador. Nos entusiasma contribuir al crecimiento y a la excelencia de las empresas salvadoreñas, dejando una huella positiva en la historia de nuestro entorno empresarial regional", expresó Lázaro E. Figueroa, Presidente Ejecutivo de Banco Promerica.

El proceso de selección de las Mejores Empresas consiste en un análisis y evaluación de las prácticas corporativas, así como de los resultados documentados por las compañías participantes, tomando como referencia el Mapa de Valor de Deloitte (ValueMap™), cuya metodología, resultado de treinta años de experiencia del programa a nivel mundial, demuestra cómo una empresa genera "valor" y qué acciones deben tomar para mejorar sus resultados a través de cinco impulsores:

1. Crecimiento en ventas
2. Margen operativo
3. Administración de activos
4. Fortalezas y factores externos
5. Talento y sostenibilidad

Gracias a MECA, hemos fortalecido nuestras conexiones estratégicas, elevando nuestra visibilidad en la región y consolidado un equipo más comprometido. - CPX



"El programa MECA impulsa la excelencia administrativa, estratégica y sostenible en las empresas participante, fomentando el networking y ofreciendo oportunidades para el avance empresarial. Les extendemos una cálida bienvenida en nombre de INCAE y colegas, animándolos a inscribirse y tomar la iniciativa. Este programa brinda un gran valor, insights y aprendizaje para fortalecer el futuro de las empresas y sus equipos. ¡Los esperamos con entusiasmo en MECA!", menciona Bernard Kilian, Decano de Facultad y Director de Maestrías Residenciales en INCAE Business School.

Todas las empresas que concluyen el proceso, aún aquellas que no resultan reconocidas, reciben totalmente sin costo un reporte de retroalimentación elaborado por expertos multidisciplinarios de Deloitte, el cual presenta un diagnóstico integral y totalmente confidencial, en el que las compañías pueden identificar sus principales fortalezas y áreas de oportunidad, accediendo a recomendaciones sobre prácticas de excelencia y mejora continua.