



## Lanzan Malher Chilemix: El nuevo toque chapín para las comidas y bebidas



**En Guatemala el 28% de la población mayor de 18 años padece de obesidad**

**Cuida a tus Mascotas de un golpe de calor**



## Quinta Edición del Festival del Mango domingo 24 de marzo



### Participación especial de Tajín, el complemento perfecto en el Festival del Mango

En esta Quinta Edición del Festival del Mango, Industrias Tajín, líderes en México en producción y comercialización de productos derivados del chile, han trabajado para que las familias guatemaltecas disfruten de un evento innovador y, como en las anteriores ediciones, será un excelente complemento, acompañando las degustaciones del mango de exportación. Esta empresa ha logrado un único sabor con una mezcla de chiles de calidad mundial, jugo de limón deshidratado y sal de mar.

Más de 20 mil personas asistirán a la Quinta Edición del Festival del Mango, un evento organizado por el Comité de Mango de AGEXPORT, para degustar productos derivados de esta fruta y así, darles visibilidad a emprendedores y mipymes que exhibirán sus productos en Pasos y Pedales, avenida Las Américas, zona 13, el 24 de marzo en un horario de 10:00 a 14:00 horas.

“Esta Quinta Edición es especial para el Comité de Mango de AGEXPORT. Hemos trabajado, especialmente, para que las familias guatemaltecas disfruten de un evento con muchas actividades, amenidades, premios, productos y degustaciones. Durante el festival, se promocionarán las variedades de mango de exportación, tales como: Tommy Atkins, Ataulfo, Keitt, Kent, entre otras”, comentó Eddy Martínez, Director de la Junta Directiva de AGEXPORT.

Según Martínez, la producción de mango de exportación proviene de los departamentos de Retalhuleu y Zacapa. Además, los principales mercados destino de esta fruta son: Estados Unidos, Centroamérica y Unión Europea.



## Finaliza con éxito la primera edición del Flavour Fest

El Flavour Fest, organizado por la empresa irlandesa Kerry, concluyó con una ardua jornada de actividades enfocadas para mostrar lo más innovador en la industria de bebidas, a través del networking, exhibiciones, degustaciones, talleres y prácticas compartidas entre los asistentes. La Casa del Té del Zoológico La Aurora fue el punto de reunión, en donde más de 150 invitados tuvieron oportunidad de disfrutar de la experiencia sensorial y creativa de los productos y combinaciones presentadas. Un Festival lleno de sabor y compromiso

Durante el Flavour Fest, los asistentes escucharon disfrutaron y aprendieron de diversas conferencias, como el viaje sensorial a través de la mixología, esencia y sabores de Guatemala, que brindó Mario Alarcón. Además, tuvieron la oportunidad de observar clases in vivo como la innovación en bebidas con té o cómo amplificar un negocio de Café Bar, entre otras opciones.

También se llevó a cabo el concurso Flavour Genius Lab y el evento concluyó con un espectacular show. El Flavour Fest contó con el apoyo de la Fundación Margarita Tejada, quienes fueron parte de los anfitriones en las diferentes actividades. Asimismo, los representantes de la institución recibieron un donativo de parte de Kerry para que puedan continuar con la noble labor que realizan en beneficio de los guatemaltecos, generando oportunidades de desarrollo con inclusión a personas con Síndrome de Down.

Para más información y estar pendientes sobre los siguientes eventos, pueden visitar: [kerrylatamfoodservice.com](http://kerrylatamfoodservice.com) y seguirnos en [@kerryology\\_cam](https://www.instagram.com/kerryology_cam)



Este primer Flavour Fest fue todo un éxito gracias a todos los participantes e invitados que hicieron de este evento algo único y que nos permitió reunir e interactuar con representantes de diferentes sectores de la industria de alimentos y bebidas”, comentó Samantha Morales, Marketing Coordinator- Food Service CA”, Andean Region. “Es importante promover estas sinergias para continuar capacitando y aprendiendo de las últimas tendencias y tecnología en procesos, formulaciones, productos y sabores innovadores, que respondan a las demandas de los consumidores y que ofrezcan soluciones de nutrición sostenible, un objetivo que debe mantenerse durante toda la cadena, desde el productor hasta el restaurante”, agregó Roberto Gutiérrez, Marketing Manager México, Centroamérica, Caribe y Región Andina.



## En Guatemala el 28% de la población mayor de 18 años padece de obesidad



En Guatemala el 28% de la población mayor de 18 años padece de obesidad y el 34 % padece de sobrepeso. En niños y niñas menores de 6 meses este dato sube al 20%, en niños menores de 5 años es el 5%, en adolescentes el 29.4% tienen sobrepeso y el 8.40% tiene obesidad.

La obesidad es una enfermedad crónica, sin embargo, esta predispone al padecimiento de otras enfermedades crónicas no transmisibles, entre las cuales están la hipertensión, diabetes, cardiovasculares y articulares por el exceso de peso.

Los factores de riesgo para padecer obesidad no modificables son los hereditarios y entre los modificables se encuentra la mala alimentación, como la alta en grasas, azúcar, alimentos ultra procesados, comida chatarra, la inactividad física, ansiedad o estrés este predispone a la persona a comer de más.

El MSPAS a través del Programa Nacional de Prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles y Cáncer ha elaborado documentos técnicos como la Guía para la prevención del sobrepeso y obesidad en adultos.

La Estrategia Nacional para la prevención de obesidad y sobrepeso en niñez y adolescencia, esta contiene herramientas que contribuye a prevenir la obesidad en estos grupos. Estas guías están dirigidas al personal de salud de los servicios para brindar una atención oportuna.

La licenciada Rocío Donis, coordinadora del Programa Nacional de Prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles y Cáncer del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, (MSPAS), recomienda:

- Realizar actividad física al menos 30 minutos en adultos y en niñez una hora, esto ayuda a liberar estrés.
- Llevar una dieta saludable de acuerdo a las Guías Alimentarias para Guatemala.
- Evitar el consumo de alimentos ultra procesados, con exceso de azúcar, grasas saturadas y grasas trans.
- Consumir al menos 5 porciones entre frutas y verduras al día.
- Cuando la obesidad es por estrés, acudir a un profesional de la salud mental, para controlar este problema.

## Cuida a tus Mascotas de un golpe de calor

En esta temporada de verano no sólo los humanos pueden sufrir un golpe de calor, también le puede pasar a nuestras mascotas, por eso es necesario protegerlas. El golpe de calor o choque calórico es una afección grave que puede poner en riesgo la vida de quien lo padezca. Para los seres humanos es más fácil refrescarse a través del sudor, pero para los perros es más difícil. Para refrescarse usan su lengua a través del jadeo y únicamente sudan sus "patitas".

El mecanismo de su cuerpo es insuficiente para equilibrar su temperatura, que puede subir hasta presentar daños a nivel celular de forma irreversible y llevarlos hasta la muerte.

¿Cómo protegerlos?

Mantener al perro o gato en un lugar fresco y con libre acceso al agua todo el tiempo, no se deben dejar a los perros y gatos en casa con todo cerrado.

Si los llevan a pasear es mejor que no salgan entre las 10 de la mañana y las cuatro de la tarde, que es cuando la radiación del Sol se encuentra en su máximo esplendor. Además de sufrir un golpe de calor el canino tiene mayor probabilidad de contraer cáncer de piel.

Si es necesario sacarlos dentro de ese horario el dueño se puede llevar un atomizador con agua fresca y rociarlos en el rostro, así la mascota tomará agua de esa forma.

Llevar una toallita húmeda, mojarla y ponérselas en el dorso, en el abdomen o incluso en el vientre y con eso se enfriará a la mascota.

Está prohibido encerrarlos dentro de los automóviles y menos dentro de la cajuela, que puede llegar a una temperatura de hasta 70 grados.

El perro no puede disipar el calor como lo hacen los humanos, su temperatura se incrementa rápidamente y puede llegar de 40 a 42 grados e incluso morir en menos de una hora.



Otra recomendación es evitar ponerles "zapatitos", porque ellos sudan por los cojines de sus "patitas" y si se obstruyen evitamos que se ventilen.

Tampoco se recomienda cortarles el pelo.

Un perro con pelo largo tiene una temperatura más baja que uno con el cabello rapado, y ambos de la misma raza.

¿Por qué? El pelo largo del canino atrapa el aire y también le sirve como colchón para no recibir los rayos del Sol directamente.

Los perros y gatos de pelo blanco son más susceptibles a tener cáncer de piel.

**Otros riesgos**

El cuidado de la mascota es vital para evitar el golpe de calor, pero también es importante la medicina preventiva porque justo en esta época son más susceptibles de contraer parásitos y aunque las enfermedades virales están presentes en todo el año son más susceptibles en las altas temperaturas. Por ejemplo, el moquillo.

## Lanzan Malher Chilemix: El nuevo toque chapín para las comidas y bebidas



Malher, la marca #1 alimentos en Guatemala, anuncia el lanzamiento de su última innovación: Malher Chilemix. Esta nueva incorporación al mercado es una fusión extraordinaria de chiles naturales, limón y Consomé de Pollo Malher, diseñada para revolucionar la forma en que los guatemaltecos sazonan sus comidas y bebidas, especialmente en esta temporada.

Respondiendo a una demanda identificada entre los consumidores guatemaltecos por una mezcla lista para usar que combine los sabores auténticos de Chile, limón y consomé de pollo, Malher ha creado Chilemix, una solución culinaria versátil y deliciosa.

Este innovador producto es el resultado de un exhaustivo proceso de investigación y desarrollo, en el cual Malher se dedicó a perfeccionar la combinación ideal de ingredientes para capturar la esencia de la cocina guatemalteca en cada pizca de Chilemix. La dedicación de Malher a la excelencia culinaria se refleja en cada detalle de este sazonador único en el mercado, al contar con el producto icónico que acompaña todas las comidas guatemaltecas: Consomé de Pollo MALHER "el del pollito"

Además de su sabor excepcional, Malher Chilemix destaca por su compromiso con la sostenibilidad. Los envases del producto han sido cuidadosamente diseñados con el medio ambiente en mente y son completamente diseñados para reciclar, reafirmando el compromiso de Malher con el cuidado del planeta.

*"Nuestra visión con Malher Chilemix es brindar a los guatemaltecos una manera simple y deliciosa de elevar el sabor de sus platos cotidianos. Este producto refleja nuestro compromiso con la innovación y con satisfacer las necesidades de nuestros consumidores, ofreciéndoles soluciones culinarias prácticas y sabrosas. En cada producto que lanzamos al mercado, siempre está presente un objetivo: llevar a la mesa de cada hogar guatemalteco el auténtico sabor chapín", dijo Patricio Astolfi, director general de Nestlé Guatemala.*

Disponible a partir de marzo en sobres de 2 porciones y frasco de 55, Malher Chilemix puede encontrarse en tiendas de barrio, mercados y principales supermercados del país.



## Curiosidades de los Koalas

Los koalas se caracterizan por ser un grupo de animales marsupiales, es decir, las hembras poseen una bolsa en la que se resguarda la cría, que nace sin haberse desarrollado completamente, por lo que en el marsupio completa su crecimiento.

La gestación dura alrededor de 35 días, luego nace un feto de unos 0,5 g que se introduce en la bolsa marsupial. Pasados seis o siete meses es cuando el joven koala saca por primera vez la cabeza del marsupio de su madre.

Estos peculiares mamíferos son animales endémicos de Australia y, aunque anteriormente tenían una mayor distribución, en la actualidad están más restringidos al noreste, centro y sureste de Queensland, con cierta presencia discontinua en regiones occidentales. También están en el este de Nueva Gales hacia el sur, en Victoria y el sureste meridional. Adicionalmente, han sido introducidos en al menos 12 islas cercanas.

De apariencia tierna, a pesar de su pequeño tamaño, son fornidos. Aunque hasta ahora no se reconocen formalmente subespecies, presentan pesos y tamaños diferentes, dependiendo tanto del sexo como de si habitan hacia el norte o sur de las regiones mencionadas.

Una de las curiosidades de los koalas que ha llamado la atención es que sus patas delanteras poseen cinco dedos, pero los dos primeros se encuentran oponibles al resto, siendo una adaptación para trepar mejor, ya que sus hábitos son arborícolas. En el caso de las extremidades traseras, el primer dedo es corto y ensanchando, el segundo y tercero están fusionados. Además, poseen garras afiladas.

Pero el rasgo más curioso en sus extremidades es que poseen huellas dactilares como los humanos y, aunque se diferencian de las nuestras, coinciden con nosotros en que son distintas de un koala a otro.

Los koalas tienen una vista deficiente, sin embargo, dado el tipo de vida que llevan, esta no es tan importante como la audición y el olfato, los cuales están muy desarrollados. Con el primer sentido logran interactuar y desarrollar la socialización, principalmente para la reproducción. En cuanto al olfato, su distintiva nariz les permite percibir y evaluar el peculiar alimento que consumen.



El nombre "koala" proviene de la palabra aborigen australiana "gula", la cual significa "sin agua". Por algún tiempo se pensó que estos marsupiales no necesitaban beber agua porque no era frecuente observarlos tomando este líquido. Sin embargo, esto no es cierto. Aunque toman parte del agua de las plantas que consumen, sí requieren ingerirla, principalmente cuando las temperaturas son elevadas.

Los koalas son animales herbívoros que se alimentan principalmente de algunas especies de plantas de eucaliptos, a pesar de que una gran variedad de este tipo de plantas se restringe solo a algunas especies. Los eucaliptos son plantas que contienen compuestos tóxicos, los cuales serían dañinos para otros animales, sin embargo, los koalas han desarrollado un sistema anatómico y fisiológico que les permite alimentarse de estas hojas sin que les causen daños.