



**Nestlé impulsa la
empleabilidad juvenil y
fortalece la industria
culinaria en Guatemala**



**Centro Médico y
Universidad del
Istmo firman
convenio para
fortalecer la
Profesión de
Enfermería**

**Excel lanza el
Pickup “L200”
Mitsubishi**



Nestlé impulsa la empleabilidad juvenil y fortalece la industria culinaria en Guatemala



Nestlé reafirma su compromiso con la empleabilidad y el crecimiento de los jóvenes del sector culinario con la realización de su primera feria de empleo y el lanzamiento del calendario 2024 del programa YOCUTA.

Con el objetivo de conectar con jóvenes, tanto graduados de YOCUTA como nuevos participantes, Nestlé reunió a reconocidas empresas con oportunidades laborales significativas en la industria del foodservice, y, además durante el evento se dictaron charlas y ponencias en busca de fortalecer las habilidades culinarias de los jóvenes.

La feria de empleo reunió a destacados socios estratégicos de Nestlé como: San Martín, Trefratelli, Lai Lai, Pizza Hut, Suministros y Alimentos, Belca Foodservice y Opciones Saludables, S.A., quienes presentaron sus atractivas ofertas laborales a los futuros profesionales del sector.

Nestlé anunció el inicio del calendario 2024 del programa YOCUTA, proyecto que forma parte de Iniciativa por los Jóvenes de Nestlé, un esfuerzo de la compañía para beneficiar a 10 millones de jóvenes de todo el mundo con mejores oportunidades de empleo y desarrollo económico hasta el 2030. Hasta la fecha, desde el programa YOCUTA, Nestlé ha capacitado a más de 2,500 jóvenes en Centroamérica y más de 790 en Guatemala. Para este 2024 se tiene una meta de llegar 360 participantes, siendo el país de la región con más "Yocutas" impactados

"Desde YOCUTA tenemos el compromiso de proporcionar a los jóvenes las herramientas y oportunidades necesarias para el desarrollo de sus habilidades, con el objetivo de que logren mejores oportunidades de empleo, estamos dedicados a ayudar a los jóvenes a alcanzar sus metas profesionales", añadió Susana de Freitas, Directora de Negocio Nestlé Professional Centroamérica.

Nestlé reconoce el talento culinario de Guatemala y bajo su programa YOCUTA, da testimonio de su compromiso con el desarrollo de los jóvenes y la mejora de su calidad de vida, siendo la educación y la formación pilares esenciales para un futuro más próspero, tanto para los jóvenes como sus familias y las comunidades.

Centro Médico y Universidad del Istmo firman convenio para fortalecer la Profesión de Enfermería



Se realizó la firma de un convenio para fortalecer la formación académica del personal de enfermería, entre Centro Médico y Universidad del Istmo.

El convenio tiene por objetivos, la creación de:

1. Programas avalados por la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad del Istmo, lo cual brindará una mayor calidad y prestigio en la formación del personal de enfermería del Centro Médico.
2. Oportunidad de prácticas, aprendizaje y actualización para el personal de enfermería : los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud podrán realizar prácticas en el Hospital Centro Médico, adquiriendo valiosa experiencia laboral.
3. Colaboración continua en el ámbito de enfermería, por medio del intercambio de conocimientos, investigación y desarrollo de nuevas prácticas para mejorar la atención a los pacientes.

"Esta es una oportunidad valiosa para los profesionales en enfermería. Nos hemos distinguido por nuestra constante capacitación y actualización de todos nuestros médicos, con el fin de brindar un servicio de alto nivel, humano y hospitalario. Por lo cual hemos unido nuestros esfuerzos con Universidad del Istmo a través de la firma de este convenio para permitir que los estudiantes de enfermería puedan obtener conocimientos, práctica especializada y una constante capacitación para que durante su vida laboral puedan distinguirse y servir a los guatemaltecos profesionalmente" comentó el Dr. Mark Cohen Todd, Presidente del Consejo de Administración.

"Confiamos que nuestra visión integral de servicios médicos hospitalarios de alto nivel, se reflejarán con la incorporación de nuevos profesionales en cada área de atención; con una constante actualización, capacitación y preparación para servir a los guatemaltecos" finalizó la Licenciada Aurora García, Gerente General de Centro Médico.



Excel lanza el pickup “L200” Mitsubishi



Excel, por medio de su marca Mitsubishi, una de las empresas japonesas líderes en la fabricación de vehículos de alta calidad y rendimiento, anunció el lanzamiento del nuevo pickup L200 en Guatemala, así como su debut para Latinoamérica. Un vehículo que desata el poder del todoterreno con un diseño robusto, elegante y cómodo, con la tecnología más innovadora que incluye un motor extremadamente potente con facilidad de maniobra.

El pickup L200 cuenta con un diseño completamente renovado, más audaz, atlético y profesional. La potencia del vehículo es excepcional, gracias a su motor de 2,442 centímetros cúbicos, que ofrece un rango de 109 a 181 caballos de fuerza según la versión. Además, presenta un torque que varía entre 200 y 430 newton metros, dependiendo también de la variante del pick up.

Usando como base las tecnologías 4WD existentes, se desarrollaron siete modos de conducción para el pickup L200, con tecnologías de control en las cuatro ruedas. Cada modo de manejo se ajusta con precisión para lograr un rendimiento excepcional en cualquier tipo de carretera. Todo lo anterior, le permite al conductor una mayor confianza al volante.

Equipado con una cabina más grande y cómoda, con pantalla táctil, mandos tecnológicos y botón de arranque, los que le brindan elegancia y confort, además de contar con sistemas de seguridad de última generación que abarcan siete bolsas de aire. Su diseño centrado en el cliente cuenta con un sistema de suspensión que puede adaptarse rápidamente a las condiciones del camino, absorber las irregularidades de la superficie de manera eficiente y mantener un nivel óptimo de confort para los ocupantes.

“Excel, por medio de su marca Mitsubishi, presenta su sexta generación del pickup L200, cada vez más tecnológico, cómodo, vanguardista y estratégico. Es el vehículo que los guatemaltecos necesitan en su día a día para desatar su poder en cualquier terreno y realizar sus labores con eficiencia y seguridad”, comentó Everst Figueroa, Gerente de País Excel.



Syngenta Impulsa el Avance Sostenible en Agricultura con Tecnologías Innovadoras para la Conservación del Agua

Syngenta reafirma su compromiso con la transformación del sector agrícola y la conservación del agua. Bajo el lema "Agua para la paz", un llamado a la protección de los recursos hídricos, la promoción de la paz y la resistencia frente a los desastres climáticos. Reconociendo la importancia del agua como recurso vital para la producción agrícola y la seguridad alimentaria.

El uso irresponsable y la malversación del agua, un recurso finito como hemos señalado, agravan aún más la crisis hídrica global. La abundancia desmedida de plásticos en océanos, lagos y ríos amenaza la salud de los ecosistemas marinos y la supervivencia de su biodiversidad. Un ejemplo palpable son los micro plásticos, que con frecuencia ingresan en la cadena alimentaria humana al ser consumidos por las especies acuáticas. Por otro lado, el calentamiento global está acelerando la propagación de la sequía y la desertificación en varias regiones del mundo. A través de soluciones innovadoras y herramientas digitales, Syngenta trabaja para reducir significativamente el uso del agua en la agricultura, con la capacidad de disminuir su consumo hasta en un 90%. Además, mediante programas de sostenibilidad como Ecoaguas, la empresa promueve la preservación de bosques, la protección de cuencas hidrográficas y la colaboración con comunidades locales.

Este tipo de proyectos son clave para conservar el agua y proteger el medio ambiente. Ayudan a preservar recursos hídricos como cuencas hidrográficas y ríos, garantizando su disponibilidad a largo plazo. También promueven prácticas agrícolas sostenibles que reducen el consumo de agua, contribuyendo a la seguridad alimentaria. Además, al conservar bosques y restaurar ecosistemas acuáticos, estos proyectos ayudan a mitigar el cambio climático y benefician la biodiversidad. En resumen, son fundamentales para asegurar un suministro seguro de agua y mantener la salud de nuestros ecosistemas para las generaciones futuras.



Cinco formas para que su cocina parezca más grande

Si tu cocina es pequeña o quieres conseguir mayor sensación de amplitud sigue estos consejos de experto para que parezca más amplia y espaciosa.

Tener una cocina grande, con isla, zona de comedor, mucho espacio de almacenaje, junto con un vestidor y una amplia terraza, en lo que casi todo el mundo piensa cuando sueña con una casa mejor. Pero, aterrizando en el mundo real, en las viviendas, el espacio es el que es, aunque hay muchas formas de sacarle todo el partido a cada centímetro.

Y no solo es el aspecto funcional sino también a la percepción del espacio. Si quieres que su cocina pequeña parezca más grande de lo que en realidad es te damos estos tipos para una mejor sensación de amplitud.

1-Realiza un diseño a medida: Crear una cocina con un diseño perfectamente ajustado a la forma y el tamaño de tu cocina es la mejor manera de optimizar el espacio y evitar que queden zonas muertas, rincones sin aprovechar.

2-Une los materiales para integrar: Cuando en un mismo espacio metemos muchos colores, materiales o formas distintas se genera lo que los expertos conocen como "ruido visual". hace que un espacio parezca más pequeño. Elegir varios materiales y una gama de colores en la cocina ayuda a aportar calma y a percibir un espacio homogéneo, por consiguiente, se percibe más grande.

3- Cocina semiabierta: Ni abierta ni cerrada. Las cocinas semiabiertas son lo último en distribución y tienen la ventaja de reunir lo mejor de un espacio de distribución abierta, como la profundidad o la continuidad visual, pero sin renunciar a la privacidad de tener una cocina independiente. Se combina con el mobiliario para cerrar el espacio reservado a la cocina sin necesidad de paredes o bien recurrir a un cerramiento acristalado.

4-Colores claros: Lo obvio, por sabido, no deja de ser cierto. Las cocinas blancas pequeñas parecen más grandes al sentirse más luminosas. Las tonalidades claras mejoran la percepción del espacio y multiplican visualmente los metros.



5-La iluminación es clave: A parte de que un espacio bien iluminado, como norma general, parece más grande, también es importante crear juegos con distintos tipos de luces para que, incluso en una cocina pequeña, parezca que hay diferentes puntos de interés.



Entrega de alimentos en escuelas marca impulso económico para los agricultores

Los productores registrados en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) lograron vender a las Organizaciones de Padres de Familia (OPF) un estimado de Q.61 millones de quetzales en la primera entrega de alimentos.

Esta cifra representa un impulso económico de las comunidades agrícolas, ya que los pequeños productores que participan en las ventas, tanto de forma directa como indirecta, superan las 5 mil personas.

El ministerio de Agricultura brinda capacitación y asistencia técnica a las y los productores de la agricultura familiar en sus actividades agropecuarias, además, del acompañamiento para los tramites de registro ante la Superintendencia de Administración Tributaria (SAT) para que puedan emitir facturas al momento de realizar las ventas a las OPF.

Las bolsas de alimentos entregadas a las escuelas incluyen una variedad de productos como frutas, granos básicos, vegetales, huevos y harinas, todos seleccionados para cumplir con los parámetros nutricionales necesarios para el adecuado desarrollo de las niñas y niños en edad escolar.

Se estima que alrededor de 800 mil alumnos de diferentes escuelas a nivel nacional se han beneficiado con estos productos, asegurando así el acceso a una alimentación adecuada que contribuya a su bienestar y rendimiento académico.



Se estima que alrededor de 800 mil alumnos de diferentes escuelas a nivel nacional se han beneficiado con estos productos, asegurando así el acceso a una alimentación adecuada que contribuya a su bienestar y rendimiento académico.

Este éxito es el resultado del trabajo coordinado entre el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA) y el Ministerio de Educación (MINEDUC), quienes han unido esfuerzos para garantizar la implementación efectiva de la Ley de Alimentación Escolar (LAE).