

Miércoles,
13 de
agosto

BUENAS *Nuevas* **gt**

2025



**Nestlé presenta NAN®
SUPREMEPRO 3 para apoyar el
crecimiento saludable en niños**



FAFIDESS y Ecofiltro lanzan
“Gotas de Cambio” el
programa para mejorar el
acceso al agua

**Puerto Barrios
da la bienvenida
al amanecer con
la primera
carrera premium
Sunrise Run**



Nestlé presenta NAN® SUPREMEPRO 3 para apoyar el crecimiento saludable en niños

Nestlé, empresa líder en nutrición, salud y bienestar, presenta en Guatemala su nuevo producto NAN® SUPREMEPRO 3, un alimento lácteo con una combinación exclusiva de 5 Oligosacáridos de Leche Humana, conocidos como HMOs por sus siglas en inglés. Este lanzamiento responde a la misión de Nestlé de acompañar a las familias en cada etapa del desarrollo infantil, para niños a partir de 24 meses.

“NAN® SUPREMEPRO 3 no sustituye a la leche materna. Ha sido desarrollado para apoyar a las madres de niños en crecimiento y preescolares cuando necesitan una alternativa respaldada por la ciencia, ofreciendo beneficios en la digestión, inmunidad y microbiota intestinal de los niños”, explicó el Dr. Jorge Palacios, Pediatra Gastroenterólogo y Asesor Médico de Nestlé.



Los más de 200 HMOs presentes en la leche humana son el tercer componente sólido más abundante en la misma y desempeñan funciones esenciales: promueven una microbiota equilibrada, contribuyen al fortalecimiento del sistema inmune y están vinculados con procesos neurológicos clave. Gracias a avances biotecnológicos, Nestlé ha logrado incorporar 5 de estos HMOs a NAN® SUPREMEPRO 3.

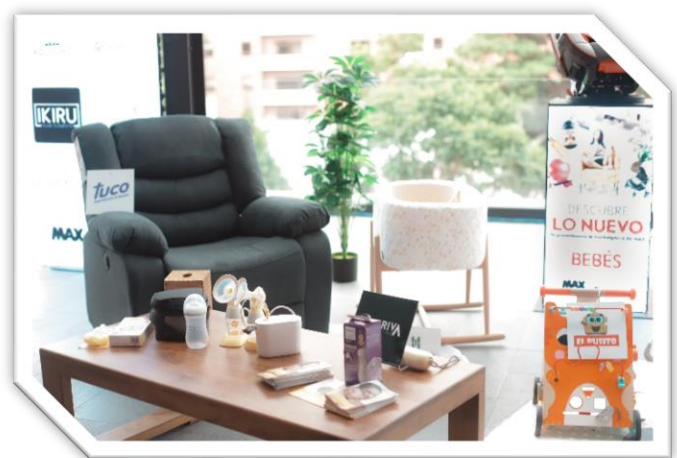
NAN® SUPREMEPRO 3 también incorpora:

- Probiótico B. lactis, que promueve una flora intestinal sana.
- Proteína A2 de fácil digestión, que reduce molestias gastrointestinales comunes en la infancia.
- Vitaminas y minerales esenciales, necesarios para apoyar el crecimiento físico y el desarrollo cognitivo en esta etapa de rápido crecimiento.

Nestlé reitera su apoyo a la recomendación de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de ofrecer lactancia materna exclusiva durante los primeros seis meses de vida, y continuarla de manera complementaria hasta los dos años o más.

“Este lanzamiento reafirma nuestro compromiso con el desarrollo saludable de la niñez guatemalteca. En Nestlé trabajamos para brindar soluciones nutricionales de la más alta calidad. Esta es una alternativa SUPER PREMIUM, diseñada para acompañar a madres, padres y cuidadores cuando necesitan apoyo en la alimentación de sus hijos. Buscamos ser verdaderos aliados de las familias en los momentos más importantes de la vida”, afirmó Patricio Astolfi, director general de Nestlé Guatemala.

Max Revoluciona el E-Commerce en Guatemala con su nuevo Marketplace



MAX, la cadena de retail líder en Guatemala, continúa apostando por la innovación y presenta su nuevo marketplace, una plataforma digital que expande su catálogo y transforma la experiencia de compra en línea para millones de guatemaltecos.

Este lanzamiento representa un paso trascendental para la marca, pues con esta evolución, su página web se transforma en una plataforma para que distintas tiendas y marcas con presencia nacional e internacional puedan ofrecer también sus productos directamente a los guatemaltecos a través de www.max.com.gt. Con esta estrategia, MAX amplía su alcance a nuevas categorías más allá de tecnología y electrónica, incorporando artículos de belleza, salud, deportes, hogar, moda, mascotas, entre muchos otros.

El desarrollo del marketplace tomó más de 11 meses de trabajo continuo y una inversión significativa en tecnología, talento y estrategia comercial. La página web fue rediseñada para mejorar la navegación y velocidad, incluir un buscador con inteligencia artificial y agilizar el proceso de compra, garantizando seguridad y facilidad. Además, se integran múltiples métodos de pago y opciones de entrega, ofreciendo comodidad, variedad y confianza a los usuarios.

el corazón del marketplace son los sellers que lo integran, cada marca, emprendedor y proveedor que se une aporta valor único a la plataforma y enriquece la experiencia de compra para los usuarios. Son ellos quienes, con su creatividad, calidad y compromiso, convierten a este proyecto en un espacio vivo y en constante evolución, donde el crecimiento de MAX va de la mano del crecimiento de sus aliados.

El nuevo ecosistema digital de MAX ofrece beneficios tangibles tanto para compradores como para quienes venden a través de la plataforma. Los clientes acceden a un portafolio mucho más amplio, descuentos exclusivos, envíos gratuitos, tiempos de entrega de 48 horas o menos, y la posibilidad de recoger sus pedidos en cualquiera de los más de 200 puntos de venta de la red. Por su parte, los vendedores reciben visibilidad ante más de 2 millones de visitas mensuales, acompañamiento técnico, presencia en campañas comerciales de MAX y el respaldo de una marca reconocida por su calidad y servicio al cliente.

En menos de un año, el marketplace ha incorporado más de 150 vendedores y más de 15,000 nuevos productos disponibles en la plataforma. El objetivo es continuar ampliando el catálogo con nuevas categorías y marcas, consolidándose como el sitio donde los guatemaltecos encuentren todo lo que necesitan en un solo lugar.

FAFIDESS y Ecofiltro lanzan “Gotas de Cambio” el programa para mejorar el acceso al agua

Como parte de su compromiso con el desarrollo sostenible y el bienestar social, la Fundación FAFIDESS, en alianza con la empresa social Ecofiltro, lanzó el programa “Gotas de Cambio”, una iniciativa orientada a mejorar el acceso al agua potable en comunidades rurales e indígenas, y que a su vez se convertirá en la base para el diseño de futuros créditos verdes enfocados en soluciones hídricas.

“En Ecofiltro creemos firmemente en el poder de las alianzas que transforman vidas. Por eso, nos llena de entusiasmo esta colaboración con Fundación FAFIDESS, juntos compartimos el compromiso de construir un futuro más saludable, digno y sostenible para miles de familias guatemaltecas. Esta unión refuerza nuestra visión de un país donde el acceso a agua segura no sea un privilegio, sino un derecho al alcance de todos...” Comenta Walter Ramirez, Gerente de Cuentas Clave Ecofiltro.

¿Por qué “Gotas de Cambio”?

En Guatemala, más del 14% de la población no tiene acceso a agua potable segura, una realidad que afecta de forma desproporcionada a personas en condición de pobreza extrema. Conscientes de esta necesidad urgente, FAFIDESS impulsa este programa como una solución concreta, medible y sostenible para transformar esta realidad.

¿En qué consiste el programa?

El programa contempla una donación de ecofiltros por cada crédito mayor o igual a Q75,000 otorgado por FAFIDESS. Estos filtros serán distribuidos en centros comunitarios clave como escuelas, centros de salud, hogares de ancianos y orfanatos, impactando directamente en la salud pública y el desarrollo local.

“Gotas de Cambio” una plataforma para el financiamiento verde

Esta iniciativa no solo busca brindar acceso inmediato a agua potable, sino también sentar las bases para el desarrollo de créditos verdes especializados, orientados a financiar soluciones comunitarias de agua y saneamiento.



Como parte de esta visión de largo plazo, FAFIDESS avanza en la construcción de una alianza estratégica con la entidad internacional WaterEquity, reconocida por su enfoque innovador en inversión social vinculada al acceso al agua y saneamiento. Esta colaboración permitirá apalancar recursos técnicos y financieros para escalar el programa y generar modelos replicables en otras regiones del país. A través de la creación e implementación de créditos verdes hídricos.

Metas concretas:

- Donar al menos 500 ecofiltros en el primer año.
- Impactar directamente a más de 5,000 personas.
- Implementar el programa en 12 departamentos en 24 meses.
- Formar a 100 líderes comunitarios en temas de agua y saneamiento.
- Reducir en al menos 25% las enfermedades gastrointestinales en los centros beneficiados.

Puerto Barrios da la bienvenida al amanecer con la primera carrera premium Sunrise Run

Presentan oficialmente Sunrise Run, la primera carrera premium de Guatemala en el caribe guatemalteco, que marca el inicio de una nueva etapa para la ciudad: más salud, más turismo, más comunidad.

Sunrise Run contará con rutas de 10K y 21K, esta última federada. El circuito, diseñado para corredores de nivel intermedio y avanzado, atraviesa paisajes únicos que solo Guatemala puede ofrecer. La producción técnica deportiva estará a cargo de Sports&, responsable de preparar cada detalle del recorrido para garantizar una experiencia de alto nivel para el corredor.

Como parte del concepto premium, la experiencia incluirá cinco eventos integrados: Expo de patrocinadores, Business Cocktail, Cena de Pasta, Sunset Fiesta y Premiación. Para la carrera 21K: se premiará con \$1.5 en los 3K, para los 2K el premio será de \$1,000 y en 1K serán \$500. Todas las cantidades serán para categoría femenina y masculina.

La carrera 10K: se premiará con \$500 en los 3K, para la 2K serán \$375 y para los corredores de 1K, el premio será de \$250. Todas las cantidades igual serán para categoría femenina y masculina. Todo esto con la finalidad de convertir el fin de semana en una celebración completa del deporte y la comunidad.

Margoth Guerra, directora Comercial de Grupo GM, subrayó el respaldo del sector privado: “Creemos en el potencial de Puerto Barrios para consolidarse como sede de grandes experiencias. Sunrise Run representa una oportunidad para fortalecer el turismo deportivo y apoyar el crecimiento sostenible de la región.”



El evento también contará con paquetes especiales de alojamiento, transporte y turismo operados por aliados locales, asegurando una experiencia integral para los participantes nacionales e internacionales.

Juan de Dios Reyes, el director de Sports&Marketing, comentó: “Este tipo de eventos deportivos de alto nivel no solo motivan a los corredores, sino que también potencian toda una industria a nivel nacional.”

Sunrise Run ya abrió su fase de preventa a través del sitio web www.sunriserungt.com, con entradas disponibles para ambas distancias y una gama de add-ons exclusivos.

Puerto Barrios se prepara para correr hacia un nuevo día.

Training Day 2025 presenta Moonshot: un llamado a pensar y liderar con ambición sin límites



La 13.ª edición del evento que se ha convertido en el epicentro de negocios más influyente de la región.

El próximo 4 de septiembre se llevará a cabo Training Day 2025, el evento de negocios más relevante de Centroamérica, que este año celebra su 13.ª edición consolidándose como una plataforma clave para la conexión, el aprendizaje estratégico y la expansión empresarial.

Con una trayectoria impecable, Training Day se ha posicionado como un evento que impulsa el crecimiento del ecosistema empresarial de la región. En sus ediciones anteriores ha reunido a más de 2,500 asistentes y 60 empresas, generando oportunidades reales de networking, alianzas y desarrollo económico.

Este año, bajo el lema “Moonshot”, el evento busca desafiar el pensamiento convencional y proyectar a los líderes hacia un futuro ambicioso, decisiones exponenciales e innovación sostenible.

Cada año, al evento se suman expertos de negocios y referentes de éxito y resiliencia entre ellos Arturo Castro, actor guatemalteco en Hollywood; Matías Loyato, con experiencia en Rappi; Alberto Busquet, coach de resiliencia; entre otros. Además, Training Day suma a más de 60 marcas que impulsan en conjunto el desarrollo de negocios en Guatemala.

En 2025, Bantrab se convierte en Powered by como parte de su Estrategia de Bienestar y sus tres pilares institucionales. Comprometidos con el bienestar de los guatemaltecos, para generar una banca con propósito, el Grupo Financiero ofrece productos y soluciones personalizadas desde el Pilar Financiero; desde el Social y de Desarrollo impulsa programas y proyectos que contribuyen las comunidades del país; mientras que desde el Digital promueve la inclusión y bancarización a través de herramientas digitales como App Bantrab y YoLo.

Training Day 2025 se realizará el jueves 4 de septiembre en el Hotel Westin Camino Real, con una agenda que combina conferencias magistrales, paneles, activaciones de marca y oportunidades de networking B2B.

Las entradas ya están disponibles en: winverz.com/TD

Recetas de temporada de Atunes y Sardinas La Sirena, para celebrar las tradiciones de la feria de Jocotenango de la ciudad de Guatemala

¡Celebramos la tradición de la Feria de Jocotenango en familia y disfrutando de nuestras tradiciones y comidas típicas fusionando sus sabores, aromas y colores únicos de cada región acompañado con el sabor inigualable de Atunes y Sardinas La Sirena!



Elaborado por: Chef Catalyn Gonzáles

Ingredientes:

- 3 latas de Atún en agua, La Sirena®
- 1 cebolla
- 3 tomates
- 1 diente de ajo
- 1 lechuga o repollo cortada en juliana, en tiras finas y largas
- 10 tortillas de maíz
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de aceite
- Salsa de tomate, mayonesa y mostaza
- 1 limón
- Perejil o cilantro

Preparación:

- Freír las tortillas en aceite caliente hasta que se doren.
- Dejar sobre una servilleta para quitar el exceso de aceite.
- Cortar la cebolla, tomate y ajo finamente y freír.
- Cuando lo anterior comience a tomar color, añadir el Atún en aceite La Sirena® y sofreír.
- Agregar sal al gusto.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Sobre cada tortilla untar un poco de mostaza, mayonesa y poner unas tiras de lechuga o repollo en juliana.
- Finalmente, encima de la lechuga o repollo colocar el preparado de atún y añadir sobre ella salsa de tomate.
- Decorar con un poco de repollo, perejil o cilantro.
- Esprimir unas gotas de limón sobre las garnachas.



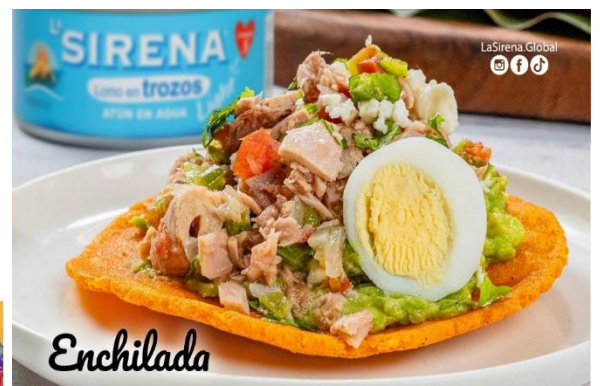
Elaborado por: Chef Catalyn Gonzáles

Ingredientes:

- Elotes blancos o dulces
- 3 latas de Sardina en salsa de tomate La Sirena®
- Mayonesa
- Mostaza
- Chile verde
- Queso seco
- Sal
- Palitos de madera

Preparación:

1. Pelar y limpiar los elotes.
2. Colocar los elotes en una olla, llenar de agua y agregar una pizca de sal.
3. Cocinar a fuego medio hasta que estén en su punto.
4. Escurrir los elotes y dejar enfriar.
5. Poner cada elote en un palito de madera desde un extremo para poderlo sujetar.
6. Machacar con un tenedor la Sardina en salsa de tomate La Sirena® hasta lograr una consistencia homogénea.
7. Untar el elote con mayonesa, sardina, mostaza y chile verde (opcional).
7. Por último, agregar queso seco al gusto.



Elaborado por: Chef Ivonne H de Marcano

Ingredientes:

- 2 Latas de atún en aceite La Sirena®
- 100 g Harina de maíz finamente molido
- 1 cucharadita Achiote en polvo
- Pizca Polvo para hornear
- 2 Huevos duros
- 1 Aguacate
- 1/4 taza Cebolla picada
- 1/4 taza Chile verde picado
- 1/4 taza Tomate picado
- Agua
- Queso fresco
- Cilantro/culantro
- Aceite vegetal
- Sal y pimienta

Preparación: Base / Tortilla

- Hidratar la harina de maíz con agua, agregar el achiote, polvo para hornear y pizca de sal.
- Formar 6 tortillas lo más delgadas posible y freír en abundante aceite hasta que estén crujientes.

Preparación: Relleno / Picado

- Calentar un sartén con aceite, saltar la cebolla, chile verde y tomate todo picado finamente por 3 minutos.
- Agregar los trozos de atún La Sirena® previamente escurridos y freír un minuto adicional.
- Tomar el aguacate, presionar hasta formar una textura de pure.
- Agregar una pizca de sal y pimienta al gusto
- Cocinar los huevos enteros en agua hirviendo hasta que estén completamente duros, luego pelar y cortar los huevos en rodajas.

Emplatado

- Sobre la tortilla colocar una capa de puré de aguacate (guacamol), luego el atún La Sirena®, agrega huevo, queso fresco, cortido de repollo y cilantro

¡Compruébame!



Más de una vez ¡qué rico es!

