

Miércoles,
03 de
septiembre

BUENAS *Nuevas* **gt**

2025



Preparate llega la 12ª Carrera San Martín en apoyo a la Fundación Margarita Tejada



Anuncian El Festival de Marimba Paiz celebrando 45 años de tradición y música

**Presto presenta su
esencia gastronómica
por las fiestas de Patrias**



Preparate llega la 12ª Carrera San Martín en apoyo a la Fundación Margarita Tejada

Los guatemaltecos volverán a unirse en una jornada deportiva y solidaria, con la 12ª edición de la Carrera San Martín, un evento que combina deporte, convivencia familiar y solidaridad, con el propósito de recaudar fondos a beneficio del programa de becas de la Fundación Margarita Tejada, que apoya a personas con síndrome de Down.

La 12ª Carrera San Martín, se realizará el domingo 26 de octubre, en la 12 calle, Avenida Reforma Zona 9, la jornada iniciará con un calentamiento a las 7:00 a.m., seguido de la tradicional “Caminatón” a las 7:30 a.m., para luego dar paso a la carrera oficial que arrancará a las 8:00 a.m., con recorridos de 5 y 10 kilómetros por el circuito Reforma- Américas.

Desde su creación, la Carrera San Martín se ha consolidado como una tradición que une a familias, atletas y empresas con un mismo objetivo: transformar vidas. A lo largo de sus ediciones, la Carrera San Martín ha logrado recaudar más de Q.4.9 millones que se han destinado directamente a los programas de la Fundación Margarita Tejada, permitiendo ampliar servicios, desarrollar programas de capacitación y brindar oportunidades de inclusión para personas con síndrome de Down.



Inscripciones a la 12ª Carrera San Martín

El costo de inscripción es de Q.125 y los corredores interesados se pueden registrar a partir del 3 de septiembre en todas las tiendas San Martín, en Sport& y en la página www.carrera.sanmartinbakery.com. En los tickets encontrarán un formulario para que puedan registrarse con anticipación.

Expo y entrega de Kits para la 12ª Carrera San Martín

La Expo de la carrera se llevará a cabo el sábado 25 de octubre, en el sótano de Oakland Place, en horario de 8:00 a.m. a 7:00 p.m. Durante la jornada, los corredores podrán recoger su kit conmemorativo que incluye número de chip, playera conmemorativa y productos de las marcas patrocinadoras.

Aprenda a diferenciar entre intolerancia, sensibilidad y alergia al consumir leche

En un país como Guatemala, donde los productos lácteos son parte esencial de la alimentación diaria, muchas personas experimentan molestias tras su consumo sin comprender del todo su causa. En este contexto, expertos en nutrición hacen un llamado a la población a reconocer y diferenciar tres condiciones clave: la intolerancia a la lactosa, la sensibilidad a la proteína A1 y la alergia a la proteína de la leche de vaca (APLV). Intolerancia a la lactosa: una condición común y manejable

La intolerancia a la lactosa afecta a cerca del 70% de los adultos en todo el mundo y se produce cuando el organismo no produce suficiente lactasa, la enzima que descompone el azúcar natural de la leche en sus dos componentes básicos glucosa y galactosa. Los síntomas incluyen náuseas, gases, hinchazón, cólicos y diarrea.

“Una alternativa práctica para estas personas es optar por productos deslactosados como los lácteos bajo la marca Delactomy de Dos Pinos, que incluye versiones enteras, descremadas y semidescremadas, enriquecidas con calcio, hierro, ácido fólico, vitaminas A y D, y otros nutrientes esenciales. Además, tienen un sabor naturalmente más dulce gracias al proceso de deslactosado, sin añadir azúcar”, explica Soto.

Sensibilidad a la proteína A1: una alternativa digestiva

Algunas personas presentan sensibilidad a la proteína A1, presente en ciertos tipos de leche, lo que puede ocasionar molestias digestivas sin involucrar al sistema inmune. Para estos casos, la leche Delactomy A2 representa una solución eficaz y natural.

“La leche Delactomy A2 de Dos Pinos proviene de vacas que producen exclusivamente leche con proteína A2, un tipo de proteína mucho más fácil de digerir, evitando síntomas gastrointestinales indeseables. Conserva todos los beneficios nutricionales de la leche tradicional”, indica la experta.

Alergia a la proteína de la leche de vaca: una reacción del sistema inmunológico

A diferencia de las condiciones anteriores, la alergia a la proteína de la leche de vaca es una respuesta inmunológica que puede provocar desde urticaria hasta síntomas severos como anafilaxia y es especialmente común en niños pequeños.



“Para quienes tienen esta alergia, la recomendación médica es clara: deben evitar completamente los productos lácteos”, puntualiza Soto.

Acceso a soluciones reales y seguras

En la actualidad, Guatemala cuenta con una creciente oferta de productos especializados como leches deslactosadas, quesos bajos en lactosa y leche Delactomy A2, lo que permite mantener una alimentación balanceada sin sacrificar sabor ni nutrición.

Cooperativas como Dos Pinos han incrementado su portafolio para responder a estas necesidades con productos diseñados para cada perfil de consumidor. “Nuestro compromiso es brindar soluciones reales y seguras para quienes enfrentan retos nutricionales, garantizando calidad, seguridad y bienestar para todos”, concluye la nutricionista.



Presto presenta su esencia gastronómica por las fiestas de Patrias

Lo que comenzó en 1981 como una cocina familiar dedicada a llevar comida casera guatemalteca a más hogares, hoy es una operación consolidada con cobertura nacional, capaz de atender desde reuniones íntimas hasta eventos corporativos de más de 2,500 invitados. Con más de 40 años de historia, Presto ha perfeccionado el arte de combinar tradición con innovación, manteniéndose como un socio estratégico para empresas y familias que buscan experiencias gastronómicas memorables.

Desde sus inicios, se ha caracterizado por mantener en sus menús la esencia de la comida casera guatemalteca, ofreciendo a sus clientes el sabor de nuestras raíces. A lo largo de los años, ha sumado opciones internacionales y gourmet, demostrando su capacidad para adaptarse a las tendencias sin perder la identidad que distingue a la empresa.

Calidad, servicio e innovación

El crecimiento de Presto ha ido de la mano de la diversificación de sus servicios. Hoy en día, la empresa ofrece desde boquitas típicas hasta menús gourmet, estaciones gastronómicas en vivo, opciones saludables y fusiones creativas, demostrando su flexibilidad para atender todo tipo de ocasiones, desde celebraciones familiares hasta grandes eventos empresariales.

Con una planta de producción moderna, centros operativos en puntos estratégicos y un equipo altamente capacitado, Presto ha elevado los estándares de la industria de catering en Guatemala. Su enfoque integral, que une logística, innovación tecnológica y un servicio cercano, le ha permitido convertirse en un referente que combina lo mejor de la tradición con las demandas actuales de calidad y conveniencia.

Realizarán el III Congreso Nacional de Minería en Guatemala

REGÍSTRATE AQUÍ

UN ESPACIO DE DIÁLOGO,
SOSTENIBILIDAD Y RESPETO PARA
EL DESARROLLO DEL PAÍS

**MARTES 14
DE OCTUBRE**

08:00 a 17:30 h.
Hotel Real Intercontinental,
Ciudad de Guatemala

Organizado por:

MEDIA PARTNER

Más Información:
eventos@industriaguatemala.com | PBX: 2380-9000 Ext. 117/224
www.industriaguatemala.com

Anuncian El Festival de Marimba Paiz celebrando 45 años de tradición y música

El Festival de Marimba Paiz llega a sus 45 años ininterrumpidos de historia, consolidándose como uno de los eventos culturales más emblemáticos del país y reafirmando su compromiso con la preservación y proyección de la marimba, símbolo sonoro de Guatemala.

Para conmemorar este aniversario especial, regresa a la Gran Sala Efraín Recinos del Teatro Nacional con una edición especial bajo el título “La Marimba, corazón de la música”, el festival se está preparando para un espectáculo diferente, con una presentación extra a lo habitual, ofreciendo tres funciones únicas bajo la dirección musical de Alian Herrera, en las que el público podrá disfrutar de un espectáculo renovado, lleno de sorpresas y fusiones artísticas.

El cambio de formato del Festival de Marimba Paiz, responde a la intención de resaltar la versatilidad, riqueza cultural y simbología de la marimba doble de Guatemala, que es un emblema del patrimonio musical guatemalteco. Este instrumento, además de ser un símbolo de identidad nacional, posee una capacidad excepcional para adaptarse a diversos géneros musicales, desde lo tradicional hasta lo contemporáneo.

Las fechas programadas son:

Sábado 20 de septiembre a las 16:00 horas

Domingo 21 de septiembre a las 11:00 y 16:00 horas

En escena, cuatro de los más destacados ensambles de marimba del país se unirán para ofrecer un recorrido musical vibrante: Marimba Chapinlandia, Marimba Estrella de Guatemala, Marimba K'inich Ahau y Marimba Suspiros Chapines.



Un nuevo reconocimiento a la música guatemalteca

Como parte de las celebraciones de este 45 aniversario, el Festival de la Marimba Paiz entregará por primera vez el Galardón Grace que busca reconocer a guatemaltecos talentosos dentro de la música. La madrina de esta distinción será la cantautora guatemalteca y ganadora de 2 Grammy Latino y 1 Grammy USA, Gaby Moreno, dando paso a un momento histórico para el festival y para la música nacional. Además, el escenario contará con la participación de artistas invitados de gran trayectoria, quienes acompañarán a los ensambles de marimba en un espectáculo que promete ser inolvidable

La sostenibilidad: el pilar indispensable del desarrollo empresarial en Guatemala

En un mundo que se enfrenta a desafíos ambientales y sociales, la sostenibilidad ha dejado de ser una opción para convertirse en una necesidad para el desarrollo empresarial. En Guatemala, un país con una riqueza natural y cultural inmensa, pero también vulnerable a los efectos del cambio climático y las desigualdades sociales, la adopción de prácticas sostenibles por parte de las empresas es una estrategia fundamental para asegurar un futuro próspero y equitativo para todos.

Como presidente de Henkel Guatemala, estoy convencido de que en el sector privado tenemos un papel crucial en la construcción de un país más resiliente y justo. Es una oportunidad para liderar el cambio hacia un modelo de negocio que genere valor no solo económico, sino también ambiental y social.

En Henkel, la sostenibilidad es un pilar central de nuestra estrategia global y, por supuesto, de nuestras operaciones en Guatemala. Entendemos que, para contribuir a limitar el calentamiento global, es necesario actuar con ambición y determinación en toda nuestra cadena de valor. Por ello, hemos establecido metas de cero emisiones netas validadas por la iniciativa Science Based Targets (SBTi), comprometiéndonos a reducir nuestras emisiones absolutas de gases de efecto invernadero (GEI) de alcance 1 y 2 en un 42% para 2030, y las de alcance 3 en un 30% para el mismo año. Nuestro objetivo final es llegar a ser una compañía cero emisiones netas para 2045, un compromiso que abarca desde nuestros procesos de producción hasta nuestras oficinas, almacenes, centros de investigación y desarrollo, y nuestra flota de transporte.

Pero más allá de los números, estas metas se traducen en acciones concretas que ya estamos implementando en Guatemala. Un ejemplo claro es nuestra planta de producción en Mixco, que en 2024 recibió por segundo año consecutivo el "Premio Gold" en los LATAM Sustainability Excellence Awards, reconociendo nuestros avances en la reducción de CO2 y nuestras certificaciones ISO. Además, hemos asegurado que el 100% de la energía utilizada en esta planta provenga de fuentes renovables, un paso significativo hacia la descarbonización de nuestras operaciones.



La innovación en empaques es otra área donde estamos marcando la diferencia. Nos enorgullece haber recibido el Silver Award en los Packaging Innovation Awards 2024 entregados en Japón, por el desarrollo del primer doypack 100% reciclable en nuestro portafolio de Lavandería y Cuidado del Hogar. Este empaque, fabricado completamente con polietileno, promueve la economía circular al permitir su reincorporación como materia prima post-consumo. Actualmente, se utiliza en marcas tan reconocidas como MAS Color, Persil, 123, Pril y Rendidor, demostrando que es posible ofrecer soluciones sostenibles sin comprometer la funcionalidad.

En la siguiente parte de esta columna, continuaremos explorando cómo la sostenibilidad abarca también el impacto social positivo, detallando los proyectos comunitarios que Henkel Guatemala está impulsando para contribuir al bienestar social.