



Del Monte revoluciona la hidratación natural con el lanzamiento de Aloe Vera Fresh



Atunes y Sardinas La Sirena celebra más de 100 Años de Nutrir la Vida

McDonald's trae la colección de Friends a Guatemala



Del Monte revolucionará la hidratación natural con el lanzamiento de Aloe Vera Fresh



Del Monte, una marca con más de 65 años de trayectoria en la región, reconocida por su calidad y naturalidad, presenta Aloe Vera Fresh, una bebida ligera, moderna y funcional, ahora disponible en Guatemala. Esta innovación, producida localmente, redefine el concepto de fresca natural al combinar sabor y funcionalidad, ofreciendo una alternativa de hidratación accesible que promueve el bienestar y acompaña los momentos de pausa en la rutina diaria.

El lanzamiento refleja la visión de innovación con propósito de Del Monte, basada en escuchar al consumidor y desarrollar productos que aporten bienestar real. La producción local garantiza frescura, impulsa el empleo, fortalece la cadena de valor, reduce la huella de carbono y optimiza los procesos logísticos. Además, los empaques y métodos de producción están diseñados para minimizar el impacto ambiental, en línea con el compromiso de la compañía hacia un futuro más sostenible.



“Aloe Vera Fresh refleja nuestra visión de innovar con propósito. Queremos acompañar a nuestros consumidores en su día a día con una bebida que revitaliza y aporta frescura real, producida localmente bajo estándares internacionales, manteniendo la calidad que nos distingue”, destacó Marisol Yap, Gerente Regional de Mercadeo Cono Sur.



Aloe Vera Fresh fusiona el sabor refrescante con las propiedades naturales del aloe vera, ofreciendo una experiencia única para quienes buscan hidratación, frescura y equilibrio. Con pulpa natural de aloe, la bebida combina textura y funcionalidad, garantizando una sensación refrescante y auténtica.

“Este lanzamiento reafirma nuestro compromiso con el bienestar. En Maravilla entendemos las nuevas tendencias de hidratación natural y sabores, por ello sabemos que los consumidores encontrarán en Aloe Vera Fresh una bebida funcional de calidad, que esperamos se convierta en su preferida”, señaló Gabriela Díaz, Gerente de Marca.

El desarrollo estratégico estará a cargo de Castillo Hermanos, a través de Distribuidora Maravilla, asegurando la cobertura nacional y la expansión hacia mercados centroamericanos en el corto plazo.

McDonald’s trae la colección de Friends a Guatemala una de las series más influyentes a nivel mundial

McDonald’s anunció el lanzamiento oficial de la colección inspirada en Friends, una de las series más queridas e influyentes a nivel mundial. Con esta iniciativa global, la marca se suma al fenómeno internacional que celebra la nostalgia y el encanto de los seis amigos que marcaron a generaciones enteras.

La colección incluye 6 juguetes exclusivos inspirados en los protagonistas Ross, Monica, Chandler, Rachel, Joey y Phoebe, así como 4 tazas coleccionables con diseños alusivos a los elementos más emblemáticos de la serie: la fuente, el icónico sofá anaranjado, la puerta morada del apartamento y Central Perk.

Disponibles por tiempo limitado, hasta el 31 de diciembre o hasta agotar existencias.

“En McDonald’s buscamos estar siempre a la vanguardia, incorporando tendencias que permitan a nuestros invitados disfrutar propuestas excepcionales en cada visita. Ser parte de una colaboración global como Friends nos permite brindarles experiencias únicas que despiertan emociones y crean momentos memorables”, comentó Cecilia Búcaro, gerente de mercadeo de McDonald’s Guatemala.

¿Cómo se puede adquirir la colección?

Los juguetes pueden obtenerse al solicitar el nuevo McMenú Friends, disponible en dos versiones:

McMenú Friends Cuarto de Libra Deluxe + 1 juguete

McMenú Friends McNuggets 10 piezas + 1 juguete

El McMenú tiene un precio de Q77 en restaurantes y Q84 por medio de McDelivery.

Asimismo, las tazas coleccionables pueden adquirirse de las siguientes maneras:

Q30 adicionales al elegir cualquier McMenú de desayuno o almuerzo.

Q60 al adquirir opciones a la carta.

Q30 adicionales al seleccionar cualquier Dúo de McCafé.

Estos precios aplican para consumo en restaurantes y en Automac.



La colección está disponible en todos los restaurantes McDonald’s del país, así como en Automac y McDelivery (con excepción de los Dúos de McCafé, que no aplican en McDelivery).

Atunes y Sardinas La Sirena celebra más de 100 Años de Nutrir la Vida

Con orgullo y gratitud, Atunes y Sardinas La Sirena celebra un nuevo aniversario reafirmando su legado de más de un siglo ofreciendo sabor, nutrición y calidad a las familias de Guatemala y del mundo. Desde su fundación en 1918, la marca ha evolucionado con un mismo propósito: nutrir la vida, llevando a la mesa productos confiables, de alta calidad y llenos de tradición.

La historia de La Sirena comenzó durante el auge de la sardina en Estados Unidos, cuando se descubrió el gran valor nutricional de estos pescados ricos en omega-3, calcio, fósforo, vitamina D y B12, se convirtieron en un alimento accesible y esencial incluso para las tropas durante la Primera Guerra Mundial.



La historia de La Sirena se remonta a los primeros años del siglo XX, desde entonces, la marca ha crecido con un compromiso inquebrantable hacia la calidad y la innovación, convirtiéndose en una de las empresas líderes en la industria de productos del mar. Hoy, las diferentes presentaciones están presentes en diferentes puntos de venta a nivel nacional y continúan siendo símbolo de confianza y sabor.

Las Sardinas La Sirena, que nacieron con su icónica presentación en salsa de tomate y pica pica, forman parte esencial de la tradición y la buena alimentación. A lo largo de los años, han mantenido su prestigio como una fuente natural de proteína, calcio y omega 3, listas para disfrutar y fáciles de combinar en distintas recetas. Con el tiempo, su portafolio ha crecido, incluyendo las presentaciones Club Can, una opción nutritiva y apetitosa para quienes buscan bienestar y una opción gourmet.

La Sirena se distingue por ofrecer atún 100 % lomo en trozos, sin agregados de soya y libre de gluten, lo que garantiza trozos más grandes, textura firme y un sabor auténtico. Además de ser light, rico en proteína, bajo en calorías y en sodio, es la opción ideal para una alimentación balanceada. Su variedad de productos ofrece combinaciones deliciosas y prácticas, siempre con el sello de calidad que caracteriza a la marca.

Fiel a su promesa de honestidad y responsabilidad, La Sirena mantiene un fuerte compromiso con la sostenibilidad y la protección de los ecosistemas marinos. Su certificación “Dolphin Safe” garantiza prácticas de pesca responsables y el respeto por el medio ambiente. Estos valores, junto con la transparencia y la calidad, han convertido a La Sirena en una marca que inspira confianza y orgullo en cada generación.

En este aniversario, celebra junto a sus consumidores, colaboradores y socios comerciales, agradeciendo la preferencia y la fidelidad que han permitido que su historia continúe viva. La marca reafirma su visión de seguir creciendo, innovando y llevando nutrición a más hogares, siempre con el mismo espíritu con el que comenzó: **“Más de 100 años de nutrir la vida”**.

Con la llegada de la temporada de fin de año Aumenta la demanda de personal temporal

Con la llegada de la temporada de fin de año, sectores como el comercio, la logística y los servicios incrementan la demanda de talento temporal para atender el aumento en la actividad económica. ManpowerGroup, líder global en soluciones de talento humano, destaca que estas oportunidades representan una puerta de entrada al mercado laboral y una vía para fortalecer la empleabilidad de miles de guatemaltecos.

Durante los meses de noviembre y diciembre, las empresas buscan personal para cubrir picos de producción y atención al cliente, especialmente en áreas como ventas, distribución, servicio al cliente y atención en punto de venta. De acuerdo con ManpowerGroup, esta dinámica genera una mayor competencia entre los candidatos, por lo que es fundamental prepararse para destacar durante el proceso de selección y en el desempeño del puesto.

“Los empleos temporales no solo ofrecen ingresos adicionales durante el cierre de año, sino también la posibilidad de demostrar habilidades, compromiso y adaptabilidad, cualidades que muchas empresas valoran al considerar contrataciones permanentes”, afirmó Ricardo Gálvez, Country Manager de ManpowerGroup Guatemala.

La compañía comparte algunas recomendaciones para los candidatos que ya aplicaron o están participando en procesos de selección para puestos temporales:

1. Mantener disponibilidad y comunicación constante: responder con agilidad a las convocatorias y confirmar asistencia a entrevistas o pruebas demuestran responsabilidad y compromiso.
2. Cuidar la presentación personal y actitud profesional: incluso para empleos de corta duración, las empresas valoran la buena imagen y la actitud positiva hacia el trabajo.
3. Mostrar flexibilidad: los puestos temporales suelen requerir adaptarse a turnos, ubicaciones o funciones variadas, lo que puede abrir nuevas oportunidades dentro de la organización.



4. Cumplir con puntualidad y metas asignadas: un desempeño destacado puede generar referencias positivas e incluso la posibilidad de una recontractación futura.

5. Aprovechar la experiencia: cada empleo temporal permite adquirir nuevas competencias y fortalecer el currículum con experiencia práctica.

ManpowerGroup enfatiza que el empleo temporal es una excelente oportunidad para fortalecer habilidades blandas, ampliar redes de contacto profesional y demostrar compromiso en un entorno laboral dinámico.

Para los empleadores, la compañía recomienda planificar con anticipación la contratación de personal temporal, ofrecer procesos de inducción claros y garantizar condiciones laborales adecuadas que fomenten la motivación y el buen desempeño del equipo.

Mineduc y Grupo AG firman convenio para mejorar la infraestructura y equipamiento de centros educativos en Masagua

El Ministerio de Educación (Mineduc) y Grupo AG firmaron este martes un convenio de cooperación técnica e interinstitucional para implementar el programa de impacto para la primera infancia “De Hoy Para Siempre” en Masagua, Escuintla, orientado a mejorar la infraestructura y equipamiento de centros educativos.

En el acto participó la ministra de Educación, *Anabella Giracca, quien expresó: “Nuestro interés es que la alimentación escolar sea servida en la escuela, como lo indica su propia naturaleza. Cuando se sintió esta necesidad, y logramos empatar con Grupo AG, se sintió que teníamos un amigo de la educación; con amigos es más fácil hacerle frente a cualquier situación que se nos venga”.*

Rodrigo Gabriel, Director General de Grupo AG, reiteró el compromiso de la empresa con la educación como un pilar fundamental en el desarrollo de Guatemala. “Este programa refleja nuestro propósito de mejorar vidas y transformar nuestra sociedad, porque busca contribuir al desarrollo integral desde la infancia, reduciendo brechas de acceso y calidad educativa”.

“De Hoy Para Siempre” es una iniciativa basada en evidencia con un diseño metodológico verificable e integral de intervención sociocultural y comunitaria. Su implementación se articula en ejes estratégicos, como la mejora de la infraestructura educativa para garantizar entornos seguros y estimulantes. El programa será monitoreado y evaluado con base en indicadores de proceso, resultado e impacto.

Impacto en la primera infancia guatemalteca

Este convenio forma parte del programa de Grupo AG: “De Hoy Para Siempre”, que se consolidó en 2024 y tiene como propósito generar impacto positivo sostenible en la vida educativa de niñas y niños entre 0 y 6 años, a través de la intervención en infraestructura escolar, equipamiento de áreas de preparación de alimentos para fortalecer las condiciones de salud, seguridad, nutrición y dignidad en los entornos educativos, respetando los lineamientos de Mineduc relativos al Programa de Alimentación Escolar y el Manual para Equipamiento Educativo de Cocinas.



El proyecto se pondrá en marcha en lo que resta del año y contempla dos enfoques: la construcción de cocinas nuevas y el remozamiento de cocinas existentes. El plan piloto de la cocina modelo se desarrollará en la Escuela Oficial Rural Mixta Aldea Las Guacas, con un área total de 32 metros cuadrados. Esta incluirá área de cocción, servicio, preparación de alimentos, lavatrastos y bodega. El objetivo es atender a más de 550 estudiantes.

En 2026, se implementará el registro de peso y talla de niños de 4, 5 y 6 años, para monitorear la curva de crecimiento y evaluar el impacto de los alimentos servidos. También se capacitará a padres de familia y miembros de la Organización de Padres de Familia (OPF), que colaboran voluntariamente con las escuelas, en salud y nutrición alimentaria y la preparación correcta de alimentos.