



Academia Gastronómica Las Margaritas abre su sede en Antigua Guatemala



Porsche Guatemala suma a dos nuevos técnicos con certificación bronce en el equipo de posventa

CIG Y GREAVI
lanzan el
POLLO&HUEVO FEST
2025 impulsando el
consumo nutritivo de
proteínas accesibles



CIG Y GREAVI lanzan el POLLO&HUEVO FEST 2025 impulsando el consumo nutritivo de proteínas accesibles

La Gremial de Avicultores (GREAVI), adscrita a Cámara de Industria de Guatemala (CIG), celebra el Pollo&Huevo Fest 2025. Es una jornada familiar que promueve dos de las proteínas más consumidas y asequibles en Guatemala. El evento se realizará el sábado 6 de diciembre en el Zoológico La Aurora, con entrada gratuita, y ofrece degustaciones y actividades saludables.

El festival evoluciona este año al incorporar platos de pollo preparados en un gran sartén con diversas salsas y acompañamientos, además del tradicional desayuno con huevo revuelto que, durante los últimos tres años, se ha convertido en un símbolo de celebración por el Día Mundial del Huevo. Los asistentes podrán disfrutar gratuitamente de estos platillos junto con frijoles, crema, tortillas, café y otros.

La industria del pollo y el huevo es de alta importancia para la seguridad alimentaria. A nivel mundial, el consumo de pollo es determinante; En 2024, la producción mundial de carne de ave alcanzó aproximadamente 146 millones de toneladas, y representa casi el 40 % del total de carne producida globalmente.

El consumo de huevo per cápita en Guatemala alcanza aproximadamente 292 unidades por persona al año. Este nivel de demanda refleja la relevancia del huevo como fuente accesible de proteína en la dieta nacional.

El evento incluye clases de acondicionamiento físico y evaluaciones nutricionales dirigidas por especialistas. Además, se llevará a cabo la creación de una hamburguesa especial a base de pollo y huevo. Los asistentes podrán participar proponiendo en Instagram y Facebook el nombre y la receta de esta nueva preparación; el chef Carlos Peralta seleccionará la propuesta ganadora, que será presentada oficialmente durante el Pollo&Huevo Fest. El autor de la receta y nombre más creativos recibirá un premio de Q1,000.



El festival también contará con la participación de más de 20 marcas expositoras que ofrecerán degustaciones y venta de producto para quienes deseen adquirirlo. Los protagonistas de esta celebración son las marcas de huevo Granjazul, Guatehuevo y Don Yemo, así como las marcas de pollo Piolindo, Campechano, Pinulito y Pollo Rey, que se unen para resaltar la calidad y accesibilidad de estas proteínas esenciales.

“Este festival representa nuestro compromiso con un país donde la producción avícola sea sinónimo de acceso a proteína asequible, calidad constante y desarrollo del sector. Creemos en una industria que aporta al crecimiento económico y a garantizar que las familias guatemaltecas cuenten con opciones nutritivas día a día”, comentó Enrique Font, presidente de CIG.

Porsche Guatemala suma a dos nuevos técnicos con certificación bronce en el equipo de posventa

Con motivo del lanzamiento del nuevo Porsche 911 GT3, se presentaron dos nuevos miembros del equipo técnico que obtuvieron sus certificaciones Bronce. Estas credenciales son expedidas directamente por la casa matriz de la marca alemana y garantizan que el personal técnico cumple con los estándares de excelencia de Porsche para el diagnóstico y cuidado de sus vehículos.

Las certificaciones Bronce representan el primer nivel dentro del programa ZPT (Técnico Certificado Porsche), seguido por las categorías Plata y Oro. Alcanzar este grado exige más de un año de formación continua que incluye cursos presenciales, sesiones virtuales, evaluaciones técnicas y prácticas enfocadas en la familiarización



Diego Cuestas, Gerente General de Grupo Los Tres, resaltó la importancia de este logro para la operación local. “La especialización constante de nuestros técnicos asegura que cada vehículo Porsche reciba la atención con la precisión y calidad que caracteriza a la marca en todo el mundo. Contar con técnicos certificados en niveles Bronce y Plata fortalece la capacidad técnica del país y brinda mayor confianza a nuestros clientes”, comentó.

Actualmente, Guatemala cuenta con tres Técnicos Bronce, y con la incorporación de Luis García y Gerson Segura, el equipo suma ahora un total de cinco profesionales con esta certificación. Además, cuenta con un técnico certificado en nivel Plata, una categoría aún más exigente que requiere aprobar una evaluación teórica y una prueba práctica internacional. Este nivel habilita al técnico para ejecutar procedimientos avanzados y reparaciones especializadas, alineándose con los estándares globales de Porsche.

Para Grupo Los Tres, disponer de técnicos certificados en diferentes niveles es un pilar fundamental. Por un lado, fortalece la experiencia del cliente al asegurar que los vehículos sean atendidos por profesionales formados bajo estándares alemanes. Por otro, impulsa el crecimiento interno del talento local, dotando al equipo de las competencias necesarias para asumir retos técnicos de mayor complejidad y avanzar en su desarrollo profesional.

Sublime elegido el Mejor Restaurante de Guatemala por cuarto año consecutivo



En una edición histórica celebrada por primera vez en Guatemala, Latin America’s 50 Best Restaurants 2025, reconoció nuevamente a Sublime como El Mejor Restaurante de Guatemala, título que ostenta por cuatro años consecutivos, reafirmando su impacto y liderazgo en la escena gastronómica nacional.

En esta edición, en la que participaron 50 de los restaurantes más destacados de la región, Sublime obtuvo el puesto número 19, consolidándose entre las propuestas más influyentes y visionarias de Latinoamérica.

El menú degustación del chef Sergio Díaz, creado junto a la antropóloga Jocelyn Degollado, representa la esencia de Guatemala mediante una narrativa culinaria que fusiona tradiciones precolombinas, influencias coloniales y propuestas modernas. Consta de 12 tiempos que invitan al comensal a reflexionar sobre la historia y evolución del país.

Latin America’s 50 Best Restaurants es uno de los rankings gastronómicos más influyentes del mundo. Cada edición es evaluada por un panel de 300 expertos de toda la región, seleccionados por su conocimiento profundo, experiencia y capacidad para identificar propuestas culinarias sobresalientes. Su misión es celebrar la creatividad, la innovación y la excelencia que definen a la gastronomía latinoamericana.

“Mi mamá, restaurantera toda su vida, sembró en mí el amor por la cocina. Cada plato que hacemos en Sublime lleva un pedacito de esa historia. Ver a Guatemala ser sede de Latin America’s 50 Best Restaurants por primera vez fue honrar su legado y mostrar al mundo quiénes somos”, compartió el chef Sergio Díaz.

La edición 2025 de Latin America’s 50 Best Restaurants cerró con una celebración inolvidable, dejando en alto el nombre de Guatemala y confirmando que proyectos como Sublime están liderando una nueva etapa para la gastronomía nacional.

PEPSICO® realiza Alianza Global con el Equipo MERCEDES-AMG PETRONAS de FÓRMULA 1 para el 2026

PepsiCo anuncia una alianza global histórica con el equipo Mercedes-AMG PETRONAS de Fórmula 1 que inicia a partir de 2026, reuniendo tres de sus marcas más poderosas – Gatorade®, Sting® y Doritos® – con el icónico equipo de Fórmula 1. Esta alianza de varios años amplía la relación existente de PepsiCo con la Fórmula 1 y marca la primera vez que tres marcas líderes de categoría se unen colectivamente con un equipo de F1.

Inspirados por el auge de la Fórmula 1 y el crecimiento global de aficionados, esta alianza posiciona a PepsiCo en el corazón del impulso global del deporte mediante una integración integral en las operaciones del equipo Mercedes-AMG PETRONAS F1, desde programas pioneros de hidratación hasta experiencias inmersivas para los aficionados.

Talento de Fórmula 1 se une al poder de las marcas
La alianza también aprovechará a los pilotos del equipo Mercedes-AMG PETRONAS F1, George Russell y Kimi Antonelli, quienes representan dos generaciones de excelencia en el automovilismo. Russell, consolidado como uno de los talentos más destacados de la F1, aporta rendimiento comprobado y una auténtica conexión con los aficionados a nivel mundial. Antonelli, quien ha sido noticia gracias a su rápido ascenso hasta la F1, representa el futuro emocionante del deporte.

A través de esta alianza, los aficionados verán a ambos pilotos participar en iniciativas de interacción que destacarán las fortalezas combinadas de Gatorade, Doritos y Sting, desde contenido detrás de cámaras hasta activaciones enfocadas en los aficionados.



Eugene Willemssen, CEO de PepsiCo Bebidas Internacional, señaló: “Esta alianza une desempeño, energía y sabor bajo una sola bandera, conectando tres de las marcas más icónicas de PepsiCo con el equipo de Fórmula 1 más exitoso del mundo. A través de Gatorade, Sting y Doritos, estamos dentro de la cultura del deporte, impulsando tanto a los atletas como a los aficionados que viven por la emoción de la F1. Asociarnos con Mercedes-AMG PETRONAS refleja nuestro compromiso compartido con el rendimiento, la innovación y la excelencia, valores que definen a ambas organizaciones.”

ESPN presenta la final de la Copa Centroamericana de Concacaf: Alajuelense vs. Xelajú

La Copa Centroamericana de Concacaf alcanza su punto culminante. La acción de la vuelta de la gran final entre el actual bicampeón, Liga Deportiva Alajuelense, contra el imparable Xelajú MC será transmitido a todos los fans, este miércoles 3 de diciembre, en vivo y en exclusiva a través de ESPN y Disney+.

Esta final promete ser un enfrentamiento de alta intensidad y emoción, con la narración de Bambino Pons y el análisis de Daniel Murillo. El Alajuelense llega con la ambición de asegurar su tercer título consecutivo en la competición. Mientras que Xelajú MC de Guatemala, se presenta como un rival en crecimiento que ha destacado en sus últimos encuentros internacionales, listo para desafiar el reinado costarricense.

Ambos clubs llegan con un puntaje de 1 a 1, con la esperanza de levantar la copa del campeonato. El equipo que se llevará la gloria del encuentro se decidirá en el partido de vuelta, que se jugará en el Estadio Cementos Progreso en Guatemala.

La adrenalina no se quedará en la cancha, la duela o el campo de juego, ESPN ofrecerá a los fanáticos una cobertura completa con información detallada, los momentos más destacados de la jornada y contenido exclusivo, en las diferentes emisiones de SportsCenter Centroamérica, Equipo Futbol Centroamérica; disponibles en la señal lineal y en Disney+.



Academia Gastronómica Las Margaritas abre su sede en Antigua Guatemala

Las Margaritas inaugura su nueva sede en Antigua Guatemala, marcando un hito en la formación gastronómica profesional del país.

Esta nueva sede ofrece educación especializada con aval internacional, programas de alto nivel y oportunidades globales para estudiantes.

Esta nueva apertura impulsa el desarrollo económico, cultural y turístico de la región, formando talento que proyecta la gastronomía guatemalteca al mundo.

La grandeza culinaria de Guatemala florece nuevamente con un acontecimiento que marcará un antes y un después en la formación gastronómica del país: la inauguración de la nueva sede de la Academia Gastronómica Las Margaritas en Antigua Guatemala, un espacio creado para transformar talento en liderazgo y proyectar la cocina nacional al mundo.

Esta nueva sede muestra el compromiso de Las Margaritas por elevar la gastronomía guatemalteca mediante educación especializada con estándares globales. Su llegada a Antigua Guatemala simboliza una alianza perfecta entre tradición, cultura e innovación educativa.

Una academia que florece con propósito

Con casi 20 años de trayectoria, la academia reafirma su misión de preparar expertos culinarios altamente capacitados y éticos, con visión global y profundo respeto por los sabores nacionales. Su objetivo ha sido consolidarse como líder en Guatemala y referente internacional en educación gastronómica por su innovación pedagógica y su impacto económico y cultural.

La oferta académica de Las Margaritas está diseñada para transformar talento en excelencia profesional a través de programas integrales y especializados. Incluye carreras técnicas como Chef de Cocina, Chef Repostero y Bartender con especialidad en barismo y vinos; programas de especialización de alto nivel como el Máster en Cocina Guatemalteca Tradicional y de Vanguardia y el Máster en Mixología; así como cursos cortos y certificaciones internacionales que permiten a los estudiantes adquirir habilidades específicas y acceder a oportunidades globales.



Compromiso con el desarrollo culinario y cultural del país

Con alianzas clave dentro del sector y programas que preservan y proyectan la cocina guatemalteca a estándares globales, la academia contribuirá al fortalecimiento económico, cultural y educativo del occidente del país. Esta nueva sede marcará el inicio de una etapa de expansión y colaboración que posicionará a Antigua como un referente culinario regional y a Las Margaritas como una institución comprometida con el futuro del talento guatemalteco.

