



El Chato, en Bogotá, alcanzó el No. 1 En Latin America ´s 50 Best Restaurants 2025

En Quiché declararán a San Gaspar Chajul, San Juan Cotzal y Patzité como libres de pisos de tierra



Últimas noticias

Se estrena "*Sueños de Primavera*", una producción guatemalteca que llega a las salas de cine





Supervisión de tramos rurales en San Marcos durante gira presidencial

Desarrollo en Movimiento presentó la renovación de su cocina educativa, un espacio fundamental para capacitar a familias guatemaltecas en situación de inseguridad alimentaria. Las mejoras fueron posibles gracias al apoyo de Cargill, aliado estratégico que contribuyó a modernizar las instalaciones y ampliar la capacidad de formación del banco de alimentos.

La nueva cocina permite al equipo de nutricionistas enseñar técnicas accesibles de manipulación y preparación de alimentos, así como desarrollar recetas nutritivas con productos disponibles y de bajo costo. Este trabajo garantiza un mejor aprovechamiento de cada donación y promueve prácticas que fortalecen la salud y alimentación de los hogares.

Las instalaciones y equipo renovado cumplen los altos estándares de seguridad, orden e higiene, lo que facilita procesos más eficientes. Su diseño mejora la movilidad del equipo y ofrece capacidad para atender hasta 20 personas de manera simultánea, permitiendo impartir talleres prácticos que impulsan el aprendizaje nutricional.

“Esta cocina es el espacio donde enseñamos a preparar alimentos sencillos, nutritivos y posibles con lo que cada hogar tiene a su alcance. La renovación permitirá que más personas accedan a conocimientos prácticos para mejorar su alimentación y la de sus familias”, indicó Juan Pablo Ruano, Gerente General de Desarrollo en Movimiento.



Desarrollo en Movimiento un banco de alimentos que busca fortalecer los hábitos saludables y nutricionales de las familias guatemaltecas, con el objetivo de optimizar el recurso alimenticio del país, impulsando acciones prácticas y accesibles, con el apoyo de empresas como Cargill muy comprometidas con mejorar la seguridad alimentaria.

Desarrollo en Movimiento invita a instituciones y empresas a sumarse a estas iniciativas sociales que generan oportunidades de desarrollo a poblaciones en vulnerabilidad alimentaria.

Para más información visite:

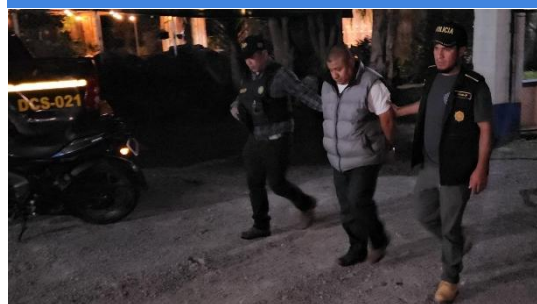
www.desarrolloenmovimiento.org

Supuesto pastor evangélico capturado por sicariato



En Santa Cruz Verapaz, Alta Verapaz, investigadores de la División de Información Policial (DIP), capturó a Mario Enrique Cojoc Quej, de 41 años, requerido por tres distintos juzgados de Guatemala por asesinato; en abril y julio del año 2013 se emitieron dos órdenes y el pasado 10 de noviembre también le fue emitida otra orden por el mismo delito.

Cojoc Quej tiene dos antecedentes. El primero del 16 de febrero de 2009 por portación ilegal de arma de fuego defensiva y/o deportiva; transporte y/o traslado ilegal de armas de fuego, y transporte de municiones de arma de fuego. Otra del 13 de abril de 2009 por asesinato.



Presuntamente, para evitar ser capturado se dedicaba a pastor evangélico de una iglesia en Santa Cruz Verapaz. Al ser pedirle documentos proporcionó datos falsos, pero fue identificado por medio del dispositivo de identificación biométrica dactilar MI3, donde se confirmó que era buscado por tres casos de asesinato.

Según la investigación, el supuesto pastor evangélico trabajaba como guardaespaldas del narcotraficante Byron Humberto Vargas Sosa (sentenciado a 90 años de cárcel) en abril de 2008 y estaría implicado en el crimen de dos adolescentes en Estanzuela, Zacapa, caso por el que fue capturado esta noche.

liberal **GT**
somos guate
Ecosistema informativo regional



liberalgt.com



Liberal Gt



@GtLiberal

Pauta con nosotros Hp@liberalgt.com



Se estrena "Sueños de Primavera", una producción guatemalteca que llega a las salas de cine

Una vez más, el cine guatemalteco vive un momento destacado con el estreno de "Sueños de Primavera", el primer largometraje de Mangofilms que llega a las salas del país.

La premier de la película reunió a su elenco y equipo de producción en una alfombra roja que celebró este logro de la industria cinematográfica nacional.

Bajo la dirección del cineasta hispano-chileno Coke Díaz Burgos y con guion del reconocido escritor internacional Enrique Videla, esta producción marca un hito importante para el cine guatemalteco.

Una historia sobre educación y búsqueda de la verdad

La película cuenta la historia de Mario, un maestro comprometido con la educación, y su hija Sara, una periodista de investigación, quienes emprenden juntos una búsqueda de respuestas sobre los desafíos que enfrenta el sistema educativo guatemalteco. Esta travesía los lleva a descubrir verdades que transformarán su visión del país.

"Queríamos crear una historia que conectara con las realidades que vive América Latina, donde la educación representa esperanza y transformación", explicó Coke Díaz Burgos. "El cine nos permite contar estas historias con sensibilidad y profundidad".

Guion de autor de Prófugos (HBO) y La Jauría (Amazon)

El guion estuvo a cargo de Enrique Videla, autor de reconocidas series internacionales como Prófugos (HBO), 42 Días en la Oscuridad (Netflix) y La Jauría (Amazon), quien aporta su experiencia en narrativa de suspenso para crear una trama que mantiene al espectador cautivado de principio a fin.



El elenco combina talento internacional y guatemalteco.

La actriz mexicana Ximena Romo interpreta a Sara, mientras que Mauricio García Lozano da vida a Mario y Luis Curiel a Jorge.

El elenco guatemalteco está integrado por Bernardo Triana (Fernando), Neto Molina (Ignacio) y Juan Pablo Asturias (Edgar), quienes enriquecen la producción con su talento local.

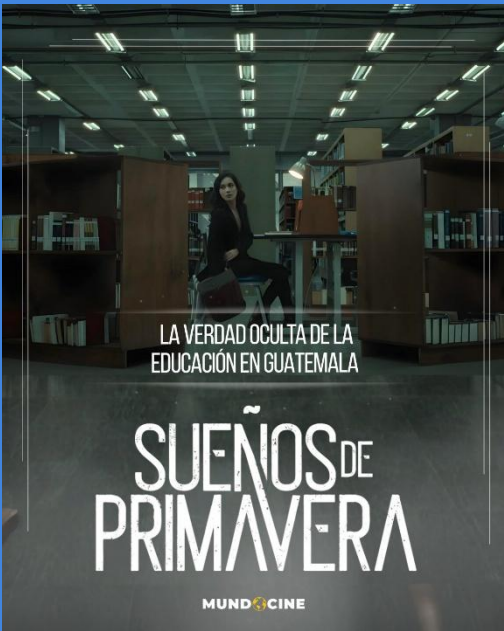
Producción ejecutiva enfocada en el valor de la educación

La producción ejecutiva está a cargo de Rafael Arriaga Martínez, un abogado guatemalteco y expresidente de la Cámara Guatemalteca de Educación, ha impulsado este proyecto como una reflexión sobre el valor de la educación en la construcción de una mejor sociedad.

En la alfombra roja de la premier estuvieron presentes los productores ejecutivos Rafael Arriaga Martínez, la actriz Ximena Romo y los actores guatemaltecos Bernardo Triana, Neto Molina y Juan Pablo Asturias, quienes compartieron con los medios de comunicación y el público asistente.

Calidad cinematográfica con estándares internacionales

Rodada en formato 4K Cine Alta, "Sueños de Primavera" ofrece una calidad visual cinematográfica con estándares internacionales, combinando elementos de thriller contemporáneo con una narrativa que explora lo humano, lo familiar y lo social.



Con esta producción, Mangofilms — fundada en 2017 y con experiencia en proyectos para marcas nacionales e internacionales— da un paso importante en su misión de crear contenido cinematográfico guatemalteco de calidad, contribuyendo al fortalecimiento de la industria audiovisual del país.

"Sueños de Primavera" se estrena en salas de cine de Guatemala a partir del 4 de diciembre, invitando al público a disfrutar de una producción nacional que combina entretenimiento, calidad técnica y una historia que invita a la reflexión.



En Quiché declararán a San Gaspar Chajul, San Juan Cotzal y Patzité como libres de pisos de tierra

A través de la Iniciativa Intersectorial Mano a Mano, que encabeza el Ministerio de Desarrollo Social (MIDES), recientemente, se declaró a tres municipios de Quiché como libres de pisos de tierra.

Durante una gira de trabajo, el presidente Bernardo Arévalo indicó que fueron declarados tres nuevos municipios libres de pisos de tierra en el departamento de Quiché:



- ☐ San Gaspar Chajul como el séptimo,
- ☐ San Juan Cotzal como el octavo y
- ☐ Patzité como el noveno.

Con estas declaratorias, suman 9 municipios declarados libres de pisos de tierra a nivel nacional.

Este logro se obtuvo tras sustituir los pisos de tierra por pisos de cemento en los hogares identificados a través del Registro Social de Hogares (RSH), en el marco de la iniciativa.

Este avance marca un hito en la lucha contra la pobreza multidimensional, la malnutrición y las condiciones de vida inadecuadas en el país. Para este año se alcanzará la meta de 50,000 pisos saludables, y se declararán 11 municipios libres de pisos de tierra.

El ministro del MIDES, Abelardo Pinto informó que para esta intervención se habían utilizado Q200 millones.

Durante el año 2025, la Iniciativa Intersectorial “Mano a Mano” ha logrado avances significativos, especialmente en articulación territorial y fortalecimiento de capacidades institucionales para implementar intervenciones integrales dirigidas a hogares en condición de pobreza y malnutrición.

Es importante mencionar, que Mano a Mano, es una iniciativa en la que participan diferentes entidades del Ejecutivo, pues cada institución de acuerdo a su campo de acción, implementa intervenciones.

Como el Ministerio de Educación (MINEDUC), promueve el mejoramiento de escuelas en el área, espacios de recreación entre otros. El Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentación (MAGA), impulsa incremento de reservas de granos básicos y también, promueve capacitación y asistencia técnica. Existe la beca artesano que hasta el momento ha beneficiado a 449 personas. El Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSPAS), atiende a niños en su primera infancia y mujeres embarazadas como parte de las prioridades.

Actualmente, Mano a Mano está presente en seis municipios de Quiché: San Bartolomé Jocotenango, Patzité, San Juan Cotzal, Chajul, Santa María Nebaj y Chinique, siendo este último el más reciente en incorporarse a la iniciativa.

Estos avances reflejan el compromiso del Gobierno de Guatemala por reducir las brechas sociales y mejorar las condiciones de vida de las familias guatemaltecas, mediante una coordinación interinstitucional efectiva y una implementación territorial articulada.





Estados Unidos fortalece la inmunización de los más jóvenes

Mediante un memorando el presidente Donald Trump, instruye al Secretario de Salud y Servicios Humanos (Secretario del HHS) y al Director Interino de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Director de los CDC) *“a revisar las mejores prácticas de países desarrollados y pares para las recomendaciones básicas de vacunación infantil —vacunas recomendadas para todos los niños— y la evidencia científica que fundamenta esas mejores prácticas. Estados Unidos es una excepción alta en el número de vacunas recomendadas para todos los niños.”*

Al volver a la Presidente, Trump en EEUU se recomendó vacunar a todos los niños contra 18 enfermedades, incluida la COVID-19.

- *“En comparación, Dinamarca recomienda vacunaciones para solo 10 enfermedades con riesgos graves de morbilidad o mortalidad, Japón recomienda vacunaciones para 14 enfermedades y Alemania recomienda vacunaciones para 15 enfermedades. El momento y la administración de las vacunas también varían según el país.*
- *Actualmente, Estados Unidos recomienda vacunas anuales contra la gripe a partir de los seis meses, mientras que muchos países similares no recomiendan la vacunación anual contra la gripe como vacunación principal para todos los niños.*
- *Prácticas como la vacunación contra la hepatitis B al nacer son estándar en Estados Unidos, pero poco comunes en la mayoría de los países desarrollados, donde normalmente solo se recomienda para recién nacidos cuya madre da positivo en la infección.”*

El presidente Trump está comprometido con construir un futuro más saludable para Estados Unidos, empezando por la generación más joven.

En febrero, Trump firmó una Orden Ejecutiva que establecía la Comisión MAHA del presidente, encargando a la Comisión investigar y abordar las causas profundas de la creciente crisis sanitaria en el país, con un enfoque inicial en las enfermedades crónicas infantiles. La Administración Trump puso fin a la recomendación general de que todos los niños recibieran la vacuna contra la COVID-19, actualizando su recomendación para basarse en la toma de decisiones clínicas compartidas entre pacientes y clínicos.

En septiembre, la Comisión MAHA publicó la Estrategia Make Our Children Healthy Again, un plan amplio con más de 120 iniciativas para revertir las políticas fallidas que alimentaron la epidemia de enfermedades crónicas infantiles en Estados Unidos.

En mayo, la Comisión MAHA publicó la Evaluación Make Our Children Healthy Again, que resume lo que se sabe y qué preguntas quedan sobre la crisis de enfermedades crónicas infantiles.

MINEDUC anuncia 504 nuevos institutos que funcionarán en los edificios remozados



Durante un conversatorio con medios de comunicación y prensa, las autoridades del Ministerio de Educación (MINEDUC), informaron acerca de los avances en materia educativa, como, por ejemplo:

Nivelación de los aprendizajes, afirman que los materiales están en las escuelas, además, nivelación en lectura y matemática. Las autoridades se refirieron a las pruebas en los 25 años nacionales.

Programa nacional de lectura, con bibliotecas en algunos centros educativos y la creación de títulos en Maya, Garífuna y Xinka.

Entregan 2,935 computadoras hasta el momento y al finalizar el 2025, se entregarán otras 2,710.

Equipamiento para 53 centros educativos en Chiquimula, Huehuetenango, Quiché, Alta Verapaz, Baja Verapaz y Jalapa, con especialización en física, química y biología; electricidad, mecánica y construcción.

La ministra de Educación, Anabella Giraccá, informó que han entregado 22 mil becas de inglés para formación técnico-laboral. Según indicó Giraccá la meta es de 10 mil. Con relación a las becas de idiomas Maya, Xinka y Garífuna la meta es de 300.

Giraccá, también indicó que se ha finalizado el remozamiento de 20,763 escuelas, expresando que la meta para este año era de 20 mil.



Con relación a la ampliación de cobertura Giraccá, manifestó que 504 institutos del nivel medio con énfasis en pueblos indígenas.

Como parte de las labores para el próximo año, también se implementarán institutos regionales: en Mixco, Guatemala. Rabinal, Baja Verapaz. Río Hondo, Zacapa. Cuilapa, Santa Rosa. Escuintla, Escuintla. Sololá, Sololá. Nebaj, Quiché. San Benito, Petén. Chisec, Alta Verapaz. San Felipe, Realhuleu.

La funcionaria, señaló que se implementarán cuatro nuevas Direcciones Departamentales de Educación en:

- ☐ Petén
- ☐ San Marcos
- ☐ Huehuetenango
- ☐ Alta Verapaz



Giraccá, afirmó que actualmente realizan el proceso administrativo y las pruebas correspondientes para cada una de las direcciones e incluyen a Suchitepéquez.



El Chato, en Bogotá, alcanzó el No. 1 en Latin America´s 50 Best Restaurants 2025

La comunidad gastronómica se reunió por primera vez en la ciudad de Antigua, Guatemala, para la presentación de la 13.^a edición de Latin America's 50 Best Restaurants 2025, patrocinada por S. Pellegrino & Acqua Panna. La ceremonia en Santo Domingo del Cerro celebró la riqueza y diversidad de la gastronomía latinoamericana y rindió

homenaje a los restaurantes más influyentes de la región, seleccionados a partir de los votos de 300 expertos del sector.

Ubicado en Bogotá, **El Chato** se coronó en el puesto No.1, ganando los títulos de The Best Restaurant in Latin America 2025, patrocinado por S. Pellegrino, y The Best Restaurant in Colombia 2025. Tras escalar desde la posición No.3 del año anterior, el restaurante está dirigido por el chef Álvaro Clavijo, cuya visión al fundar El Chato era redefinir la gastronomía colombiana y posicionarla en el mapa mundial, ofreciendo una experiencia culinaria que trasciende lo convencional.

Craig Hawtin-Butcher, Director General de 50 Best, expresó: *“Nos complace enormemente celebrar a El Chato como The Best Restaurant in Latin America 2025. Extendemos nuestras más sinceras felicitaciones a Álvaro Clavijo y a todo su talentoso equipo por crear un espacio tan especial que ha llevado la cocina colombiana al primer plano de la escena internacional. Este logro refleja la energía, el talento y la autenticidad que hacen de la gastronomía latinoamericana algo único en el mundo. Felicitamos igualmente a todos los restaurantes que figuran en la lista de este año y reafirmamos nuestro compromiso de seguir impulsando el reconocimiento global de esta vibrante región culinaria.”*

Este año, **Buenos Aires mantiene su posición** como una de las grandes potencias gastronómicas de Latinoamérica, con ocho restaurantes entre los mejores de la región, incluyendo una nueva entrada respecto a 2024. Le siguen Lima, con siete restaurantes, y Santiago, con cinco, lo que demuestra la diversidad, la calidad y la constante evolución de la gastronomía latinoamericana.

Entre los logros más destacados de 2025 se encuentran: Kjolle (No.2), en Lima, reconocido como The Best Restaurant in Peru; Don Julio (No.3), en Buenos Aires, como The Best Restaurant in Argentina; Boragó (No.6), en Santiago, como The Best Restaurant in Chile; Quintonil (No.7), en Ciudad de México, como The Best Restaurant in Mexico; y Tuju (No.8), en São Paulo, como The Best Restaurant in Brazil. Asimismo, Maito (No.18), en Ciudad de Panamá; Sublime (No.19), en Ciudad de Guatemala; Cordero (No.29), en Caracas; y Sikwa (No.43), en San José, fueron distinguidos respectivamente como The Best Restaurant in Panama, The Best Restaurant in Guatemala, The Best Restaurant in Venezuela y The Best Restaurant in Costa Rica.

Siete restaurantes ingresan este año por primera vez a la lista, lo que refleja la expansión y el dinamismo del panorama gastronómico regional. Santiago continúa ganando reconocimiento internacional gracias al ingreso de cuatro establecimientos: Casa Las Cujas (No.14), Yum Cha (No.28), Demo Magnolia (No.31) y Karai by Mitsuharu (No.45). En La Paz, Arami se ubica en el puesto No.48 y es reconocido como The Best Restaurant in Bolivia. El Mercado en Buenos Aires y Afluente en Bogotá, también entraron a la lista en la posición No.27 y No.34, respectivamente. Además, Diacá (No.37) en Ciudad de Guatemala, Crizia (No.40) en Buenos Aires y Osso (No.44) en Lima, regresan triunfalmente a la lista, lo cual confirma la vitalidad y consistencia de sus propuestas gastronómicas.

Ganador del Highest New Entry Award, Casa Las Cujas (No.14) es uno de los restaurantes más vibrantes de Santiago, que combina frescura, innovación y sabor a través de una propuesta culinaria enfocada en productos del mar, en un ambiente relajado. El restaurante Cosme (No.9) en Lima, recibió el Highest Climber Award, patrocinado por Lee Kum Kee, en reconocimiento a su ascenso de 19 posiciones, al pasar del puesto No.28 en 2024 al No.9 en 2025. Su propuesta culinaria se basa en el concepto de cocina reconfortante, donde los productos frescos de temporada son los protagonistas y se fusiona la familiaridad de los sabores caseros con técnicas modernas.

El prestigioso chef Rodolfo Guzmán, propietario de Boragó (No.6) en Santiago, recibió el Icon Award por su extraordinaria contribución a la gastronomía de la región. Guzmán es una figura reconocida internacionalmente por promover la gastronomía chilena a través de su uso innovador de ingredientes endémicos y de temporada, con una cocina arraigada en la exploración del territorio chileno.



El Latin America's Best Pastry Chef Award, patrocinado por República del Cacao, fue otorgado a Bianca Mirabili, del restaurante Evvai (No.20), que combina la cocina italiana con acentos brasileños. La chef Mirabili destaca como una artista culinaria visionaria, celebrada por su habilidad magistral para fusionar la riqueza de las raíces gastronómicas brasileñas con técnicas y sabores internacionales de alta repostería. A través de sus creaciones, no solo demuestra un dominio técnico excepcional, sino que también rinde homenaje a la biodiversidad local y al patrimonio cultural, aportando una voz distintiva al escenario gastronómico mundial.

En reconocimiento a su visión única, **Maximiliano Pérez** recibió el Latin America's Best Sommelier Award, patrocinado por Vik. Su enfoque convierte la carta de vinos en una expedición geográfica y cultural por Argentina. Más que un experto, Pérez actúa como curador y narrador, invitando a los comensales a descubrir la vasta diversidad vitivinícola del país, desde los clásicos hasta los vinos innovadores de producción limitada.

Tássia Magalhães recibió el Latin America's Best Female Chef Award, reconocimiento a su liderazgo al frente de un equipo conformado exclusivamente por mujeres, transformando su cocina en São Paulo en un acto de reivindicación del papel de la mujer en la industria.

Alejandro Chamorro, distinguido con el Estrella Damm Chefs' Choice Award, lidera Nuema, en Quito, reconocido como The Best Restaurant in Ecuador. El restaurante ofrece una experiencia gastronómica basada en menús de degustación estacionales que reinterpretan los sabores de las diversas regiones de Ecuador, utilizando productos locales y técnicas innovadoras. Este galardón, votado exclusivamente por los chefs que integran la lista de Latin America's 50 Best Restaurants, tiene un significado especial, pues representa el reconocimiento entre colegas dentro de la industria.

The Sustainable Restaurant Award fue otorgado a Oda (No.76), en Bogotá. El restaurante celebra los sabores colombianos utilizando ingredientes frescos provenientes de huertas urbanas y productores locales. Esta propuesta gastronómica de alto nivel está ubicada en el G Lounge, que también ofrece una experiencia de golf techado y un whiskey bar, brindando así una experiencia integral tanto de día como de noche.

Durante la ceremonia, también se reconoció a los ganadores de premios especiales anunciados con anterioridad, entre ellos, Inés Páez Nin, conocida como Chef Tita, ganadora del Champions of Change Award; Kjolle (No.2) en Lima, ganador del Art of Hospitality Award, patrocinado por Buchanan's 18; y Ana (No.94), liderado por el chef Nicolás Solanilla en Guatemala, galardonado con el American Express One To Watch Award.