



Catalina Fabbri, ganadora del Premio Regional de Periodismo en Sostenibilidad 2025, revela una crisis invisible bajo el mar



La Estancia presenta su nuevo concepto y abre un nuevo restaurante

**AMCHAM
Guatemala
Elige
Junta
Directiva para
el Período
2026**



Catalina Fabbri, ganadora del Premio Regional de Periodismo en Sostenibilidad 2025, revela una crisis invisible bajo el mar



Catalina Fabbri, periodista costarricense, ganó el Primer Lugar del Premio Regional de Periodismo en Sostenibilidad 2025 con un reportaje sobre el impacto de la fiebre marina en los arrecifes del Golfo Dulce. Descubre su historia.

En *Golfo Dulce, en Costa Rica*, avanza una fiebre silenciosa que amenaza uno de los ecosistemas marinos más ricos del país. Catalina Fabbri, periodista de *Divergentes*, transformó esta crisis ambiental en una historia clara, poderosa y urgente. Su enfoque riguroso y narrativo le otorgó el Primer Lugar del *Premio Regional de Periodismo en Sostenibilidad 2025*.

El reportaje "*Una enfermedad de 32 grados: la fiebre marina que asfixia los arrecifes en Golfo Dulce*" expuso el aumento sostenido de la temperatura del mar y su impacto devastador en los corales. La pieza mostró cómo los arrecifes colapsan cuando el agua supera los 32 grados, dejando sin refugio ni alimento a especies enteras y afectando el sustento de las comunidades costeras.

Una mirada profunda desde el periodismo

Fabbri construyó una narrativa que conecta ciencia, medio ambiente y economía local. Entrevistó a biólogos marinos, pescadores artesanales y líderes comunitarios que observan con preocupación el deterioro de los ecosistemas. Su trabajo permitió comprender que la fiebre marina no es un fenómeno aislado, sino parte de un problema global con consecuencias locales.

Este reportaje no se limitó a exponer cifras. También presentó historias reales de quienes viven cerca del mar y sienten en carne propia las consecuencias del cambio climático.



Reconocimiento a la excelencia narrativa

El jurado del Premio Regional en Periodismo de Sostenibilidad 2025 destacó la claridad, profundidad y enfoque multidisciplinario del reportaje. La historia se presentó como un modelo de periodismo ambiental, con datos verificados, fuentes diversas y una estructura narrativa sólida. Este trabajo mereció el premio de **USD\$5,000**, como reconocimiento a su impacto y relevancia.

Catalina Fabbri demostró que el periodismo puede actuar como puente entre la ciencia y la ciudadanía. Su investigación amplifica voces locales y promueve una conversación urgente sobre la protección de nuestros océanos.

Lee el reportaje completo aquí: [*Una enfermedad de 32 grados*](#).

La Estancia presenta su nuevo concepto y abre un nuevo restaurante

La Estancia, referente de la parrilla uruguaya en Guatemala, inauguró su nuevo restaurante en Bulevar Liberación, marcando un hito en la evolución de la marca con un concepto renovado de diseño, servicio y experiencia gastronómica. Esta apertura representa el inicio visible de una nueva etapa para la cadena, enfocada en modernizar su imagen, ampliar su presencia y fortalecer su propuesta de valor para los próximos años.

El nuevo restaurante incorpora un look & feel contemporáneo, inspirado en la tradición del asado rioplatense y en el espíritu de hospitalidad que ha caracterizado a La Estancia desde su fundación en 1974. La arquitectura, la ambientación y la distribución de espacios fueron concebidos para crear una experiencia más cercana, cálida y moderna, sin perder el protagonismo de la parrilla, el fuego y la preparación artesanal de la carne.

"Estamos entrando en una nueva etapa para La Estancia. Este restaurante refleja cómo evolucionamos nuestra imagen y nuestra forma de atender, sin renunciar a lo que nos ha hecho fuertes: la calidad de nuestros cortes, nuestra tradición parrillera y un servicio cercano y accesible", comentó Edgar García, Gerente General de Grupo Castelli.

El concepto renovado integra una propuesta gastronómica basada en cortes premium importados, acompañamientos tradicionales, una cuidada selección de vinos y un ambiente pensado para compartir en familia, con amigos o en encuentros de trabajo. La experiencia se extiende a distintos momentos del día, desde desayunos hasta cenas, y se complementa con opciones para llevar y servicio a domicilio.



En la nueva ubicación en Bulevar Liberación, se ha incorporado una sección Deli donde los clientes pueden adquirir productos La Estancia, listos para llevar y degustar en casa.

Con más de cinco décadas de trayectoria, La Estancia ha construido su identidad sobre la base del asado uruguayo, el valor por el producto y la atención al cliente. Este crecimiento contribuye a seguir generando empleos y el fortalecimiento del sector gastronómico, apostando por una evolución constante sin perder su ADN: calidad, calidez y accesibilidad.

AMCHAM Guatemala elige Junta Directiva para el Período 2026



AmCham Guatemala celebró su Asamblea General, en el marco de la cual se realizó la elección de la Junta Directiva que liderará la agenda institucional durante el período 2026.

Durante la Asamblea, fue ratificado como Presidente Rodolfo Sáenz, representante de United Airlines, Inc., quien dará continuidad a una gestión enfocada en el fortalecimiento del comercio bilateral, la promoción de la inversión y el impulso de un desarrollo sostenible que consolide a Guatemala como un socio estratégico y competitivo en la región.

Asimismo, Waleska Sterkel de Ortiz continuará desempeñándose como Directora Ejecutiva de AmCham Guatemala, liderando el acompañamiento a los socios en sus iniciativas empresariales y promoviendo un entorno de negocios dinámico, sólido y alineado con las prioridades del sector privado.

La Junta Directiva para el período 2026 queda integrada además por Luis Fernando Samayo, de BAC Credomatic, como Primer Vicepresidente, y Erick Sosa, de GBM, como Segundo Vicepresidente. En la Secretaría fungirán Salvador Leiva, de Pan-American Life Insurance, y Estuardo Biguria, de Blue Medical.

En el área financiera, fueron electos Marcelo Bobadilla, de Wise2Win/BC Soluciones Globales, como Primer Tesorero, y Alejandro López, de McDonald's Guatemala, como Segundo Tesorero.

ECOM PRESENTA COCO, La Plataforma que une Innovación, Ética e IA para Transformar la Cultura Corporativa



Innovación, ética y tecnología al servicio de la integridad corporativa. Bajo esta premisa, ECOM, comprometido con la integridad empresarial, respaldado por un equipo con más de 10 años de experiencia acumulada en ética y compliance, anuncia el lanzamiento de COCO® (Corporate Compliance powered by alilo), una plataforma disruptiva diseñada para fortalecer la cultura organizacional y elevar los estándares de integridad dentro de las empresas.

COCO® redefine la manera en que las organizaciones viven la ética y el cumplimiento, integrando inteligencia artificial de uso controlado, donde el único responsable de alimentar el sistema es la propia organización. Esto garantiza que cada respuesta, capacitación y experiencia esté alineada con su cultura, políticas y valores corporativos.

La plataforma se compone de dos herramientas clave. COCO® Agente IA, un asistente inteligente alimentado con políticas, códigos y materiales internos de la organización, capaz de responder dudas sobre ética y cumplimiento de forma rápida, confiable y coherente con la cultura corporativa. Y COCO® elearning, un sistema que permite crear experiencias de capacitación personalizadas en cuestión de minutos, utilizando microlearning, gamificación e inteligencia artificial aplicada al aprendizaje.

Entre los principales beneficios de COCO® destacan la disminución de riesgos de incumplimiento, mayor engagement de los colaboradores, escalabilidad, eficiencia operativa, medición del aprendizaje y actualización continua de contenidos, convirtiéndose en un aliado estratégico para organizaciones de todos los tamaños y sectores.

El lanzamiento de COCO® refuerza el compromiso de ECOM por impulsar soluciones prácticas y estratégicas en la intersección entre ética, cumplimiento y tecnología. Con presencia en más de 10 países, oficinas en Guatemala, Costa Rica y México, y experiencia en más de 16 industrias, ECOM continúa liderando la transformación ética del mundo empresarial, demostrando que el cumplimiento no es una carga, sino una oportunidad para construir confianza y sostenibilidad a largo plazo.

Guatemala en la Mira de la Alta Cocina: Rumbo al Bocuse d'Or

Guatemala ha dado un paso histórico en su proyección internacional. Se ha oficializado el lanzamiento del equipo que representará al país en el Bocuse d'Or, el circuito de competencia culinaria más exigente del mundo. Fundado por el legendario chef Paul Bocuse, este evento es conocido globalmente como el "Mundial de la Cocina", donde la técnica, la creatividad y la identidad cultural se fusionan bajo los estándares más rigurosos.

La delegación guatemalteca para esta edición combina la experiencia de la capital con el ímpetu de Quetzaltenango:

Mauricio Cum cocinero: Chef quetzalteco que lidera la propuesta con un enfoque técnico y creativo.

Edgar Rosales Commis: Joven talento nacional encargado de la ejecución precisa y asistencia técnica.

Mario Garzaro Coach: Mentor con trayectoria en alta cocina, responsable de guiar la estrategia del equipo.

"Nuestros chefs se encuentran entrenando con constancia y planificando cada platillo para representar con excelencia a Guatemala ante el mundo", afirma el Chef Jorge Lamport, Presidente de Bocuse d'Or Guatemala.

La ruta hacia la gran final en Francia no es sencilla. El primer gran reto para el equipo guatemalteco es el clasificatorio de América, que se llevará a cabo el 26 de julio en Nueva Orleans, Estados Unidos. Allí, Guatemala buscará su pase frente a las potencias gastronómicas de todo el continente.



Representar al país requiere una logística similar a la de un atleta olímpico. El entrenamiento incluye:

Ejecución cronometrada: Perfeccionar cada movimiento bajo presión extrema.

ID Culinario: Pruebas constantes de ingredientes, métodos y montajes para resaltar la identidad guatemalteca.

Equipamiento especializado: Uso de utensilios de vanguardia y procesos logísticos internacionales.

Llegar a este nivel de competencia exige una inversión estimada de **USD 200,000**. Este monto cubre desde cocinas de entrenamiento equipadas hasta traslados internacionales y suministros de alta calidad.

Más que una competencia de cocina, este es un proyecto de país. El éxito del equipo depende del respaldo de marcas, aliados y ciudadanos que crean en el potencial de Guatemala para brillar en los escenarios más exigentes del mundo.