



Nestlé continúa impulsando la capacitación de jóvenes caficultores en la región



HUAWEI convoca a fotógrafos de todo el mundo para los XMAGE Awards 2026

Fundación Azteca impulsa la capacitación juvenil con nuevo taller en Plantel Azteca



Nestlé continúa impulsando la capacitación de jóvenes caficultores en la región

Más de 60 mil personas de 21 países han participado en los cursos virtuales del programa Jóvenes Caficultores.

La iniciativa fortalece capacidades técnicas, promueve la empleabilidad juvenil y contribuye al desarrollo de un sector cafetalero más sostenible.

Los cursos son gratuitos, están disponibles durante todo el año y las inscripciones se realizan a través del canal de Jóvenes Caficultores en Facebook.

La caficultura centroamericana enfrenta el desafío de atraer y retener a las nuevas generaciones en un contexto marcado por la migración y la falta de oportunidades rurales. Ante esta realidad, Nestlé anuncia el inicio de los cursos virtuales de Jóvenes Caficultores, una iniciativa del Plan NESCAFÉ que busca promover una caficultura más productiva, regenerativa e inclusiva, capaz de asegurar el futuro del sector y generar nuevas oportunidades para la juventud rural.

Desde su lanzamiento en 2019, Jóvenes Caficultores se ha consolidado como un pilar clave del Plan NESCAFÉ, brindando herramientas técnicas y de gestión a más de 60 mil jóvenes en 21 países. En 2026, el programa abre una nueva etapa con cursos virtuales disponibles durante todo el año, ampliando el acceso a la formación para quienes buscan desarrollarse en la cadena de valor del café.

La iniciativa combina capacitación en prácticas agrícolas sostenibles, productividad y calidad del café con contenidos de liderazgo, innovación y emprendimiento. Su enfoque está orientado a fortalecer el relevo generacional, mejorar la empleabilidad juvenil y construir sistemas productivos más resilientes a través de la agricultura regenerativa.

A nivel regional, el programa ha beneficiado a más de 23,300 jóvenes en Honduras, 4,300 en Nicaragua, 4,300 en Guatemala, 2,500 en El Salvador, 2,000 en Panamá y 1,200 en Costa Rica, contribuyendo al fortalecimiento de las economías locales y a la continuidad de la caficultura como motor de desarrollo.

Las personas interesadas pueden inscribirse en los cursos virtuales a través del canal de Jóvenes Caficultores en [Facebook](#).



Historias como la de Lesly Argueta, quien asumió la administración de la finca familiar hace cinco años, reflejan este impacto. "Aunque la gente dudaba de mí, decidí demostrar que el conocimiento y la pasión no tienen género. Gracias a Jóvenes Caficultores aprendí a diversificar mi producción y hoy lidero la transformación de mi finca", afirmó.

Conoce más historias como la de Lesly ingresando a [Plan Nescafé - YouTube](#)

Este programa de cursos virtuales cuenta con el respaldo técnico de aliados como CoHonducafé y Swisscontact, y su pensum aborda las siguientes temáticas:

- **Agricultura regenerativa**
- **Manejo nutricional del café**
- **Control de plagas y enfermedades**
- **Cosecha y postcosecha**
- **Calidad, catación y barismo**
- **Habilidades blandas, liderazgo e innovación**
- **Empoderamiento económico**

Participa en el afamado concurso de fotografía móvil de Huawei XMAGE Awards 2026

Se abrió la décima edición de los XMAGE Awards, invitando a fotógrafos de todo el mundo a participar con sus mejores obras en un concurso de fotografía que se ha vuelto una galería para proyectar a todo tipo de fotógrafos, amateurs y profesionales, a nivel mundial.

Desde su creación en 2017, Huawei ha organizado este concurso mundial cada año, atrayendo a participantes de más de 170 países y regiones, con casi seis millones de trabajos presentados hasta la fecha.

Categorías y premios: el concurso mantiene el formato del año pasado, con la selección del "XMAGE 100": una colección de 100 obras elegidas por un jurado de expertos entre todas las propuestas admisibles:

- Los autores de cada obra seleccionada recibirán un premio de 1,500 dólares (antes de impuestos).

- De entre estas 100 obras, tres fotógrafos serán distinguidos como "Fotógrafo del Año" y recibirán 10,000 dólares cada uno (antes de impuestos), según la evaluación del jurado y el mérito artístico de sus propuestas.

Está previsto que las obras ganadoras se expongan en el Grand Palais de París un centro internacional de arte y moda a finales de este año. Para fomentar la creatividad diversa, el concurso cuenta con nueve categorías:

1. **Tan Lejos Tan Cerca**
2. **Noche Fantástica**
3. **Color y Sombra**
4. **Rostros**
5. **Un Mundo Conmover**
6. **Laboratorio Experimental**
7. **Guión Gráfico**
8. **Acción**
9. **Y la recién incorporada, Momentos Activos, que destaca imágenes cautivadoras de deportes, actividades al aire libre y escenas de viajes.**



¿Cómo participar?

El concurso ya está abierto a participantes de todo el mundo; el plazo de inscripción comienza hoy y finaliza el 16 de agosto a las 10:00 hrs Guatemala. Puedes inscribirte a través de varios canales, como el sitio web oficial del concurso, la app My HUAWEI, HUAWEI Community, Instagram, y 500px.

Los usuarios de smartphones Huawei pueden usar la nueva función "publicar con un toque" para compartir fotos directamente desde su galería a través de la app My HUAWEI y participar. Para más detalles sobre el concurso y sus reglas, visita <https://consumer.huawei.com/en/campaign/xmage>

Villa Bokéh se suma a Leading Hotels of the World y lo celebra con Chocolart

Villa Bokéh anunció esta semana su integración a Leading Hotels of the World, convirtiéndose en el primer hotel de Guatemala —y el cuarto en Centroamérica— en formar parte de esta red internacional de hoteles de lujo independientes. El anuncio coincidió con la celebración de dos experiencias gastronómicas centradas en el cacao guatemalteco.

"A partir del primero de abril, formamos parte de Leading Hotels of the World. Esta red reúne a más de 453 hoteles en todo el mundo que cumplen altos estándares de calidad, evaluados a través de auditorías que contemplan cerca de 800 criterios. Esto garantiza que cada huésped viva una experiencia excepcional y un servicio que conecta directamente con el corazón", afirmó Paula Jacobs, gerente general de Villa Bokéh.

El cacao como protagonista

El anuncio se hizo en el marco de dos jornadas dedicadas al cacao guatemalteco, con la participación del chef residente Marcos Sáenz y el chef invitado Gonzo Jiménez.

El viernes 3 de abril, Jiménez condujo Chocolart, una experiencia inmersiva en la que los participantes trabajaron directamente con el cacao. "Chocolart no es un taller. Es una conversación con el origen", explicó. "Cuando alguien trabaja el cacao con sus propias manos y entiende de dónde viene, algo cambia. Eso es lo que he querido provocar."

El sábado 4 de abril, Cacao Dining Experience reunió a Sáenz y Jiménez en una cena de seis tiempos en la que el cacao guatemalteco condujo un menú de autor con maridaje seleccionado y música en vivo. "Una cena construida desde el cacao es una forma de decir que Guatemala tiene mucho que ofrecer a la mesa", señaló Sáenz. "Con Gonzo compartimos esa misma lectura del ingrediente, y eso se notó en el plato."



Las actividades contaron con el apoyo de Banco Industrial, PICSA, San Pellegrino y Vinoteca, aliados que hacen posible que este tipo de propuestas gastronómicas lleguen a Guatemala.

Annaí Paniagua, Representante de Banco Industrial, explica que "en Bi, nos apasiona crear conexiones que vayan más allá de los servicios financieros tradicionales, habilitando oportunidades para que nuestros clientes vivan lo mejor de Guatemala". Según señala, "a través de esta alianza con Grupo Alta y Villa Bokéh, no solo apoyamos la innovación gastronómica, sino que facilitamos el acceso a experiencias que celebran nuestras raíces y promueven el desarrollo sostenible de nuestro país y su proyección internacional, ofreciendo una oportunidad de redescubrir la riqueza del cacao a través de una lente moderna y artística".

Fundación Azteca impulsa la capacitación juvenil con nuevo taller en Plantel Azteca

Fundación Azteca Guatemala - brazo social de Grupo Salinas Guatemala y sus unidades de negocio: Elektra, Banco Azteca, Italika y TV Azteca – celebró el corte de cinta del nuevo taller de reparación y mantenimiento de motocicletas, recientemente inaugurado en la sede de Plantel Azteca Guatemala en la Escuela Normal Central para Varones de la ciudad capital. La iniciativa forma parte de "Guate es tu tierra, quédate", un proyecto de Fundación Azteca Guatemala que busca disminuir la migración irregular en el país.

Maribel Rincón, directora regional de Fundación Azteca Guatemala, comentó: "La inauguración de este taller tiene un significado muy especial, más que un espacio de formación, porque para nosotros representa esperanza y oportunidades para las nuevas generaciones. Cada aprendizaje es una puerta que se abre para que descubran su verdadero potencial, nos llena de emoción saber que estamos contribuyendo a su crecimiento, pero también inspirándolos a construir un futuro digno aquí, en su país".

El área destinada al taller ha sido acondicionada conforme a las normas de seguridad industrial, incluyendo instalaciones eléctricas adecuadas y la aplicación de pintura especializada en paredes y pisos. Asimismo, cuenta con estaciones de trabajo, herramientas, uniformes y cuatro motocicletas donadas por Italika, para que los estudiantes puedan aprender y practicar procesos de reparación y mantenimiento.



Los primeros beneficiados serán 40 jóvenes del proyecto de intervención educativa de Plantel Azteca Guatemala. La capacitación, que tendrá una duración total de 102 horas, está estructurada en seis módulos teórico-prácticos, que abarcan desde el mantenimiento básico de motocicletas, impartido por facilitadores del Instituto Técnico de Capacitación y Productividad – INTECAP -, hasta educación financiera proporcionada por el programa Aprende y Crece de Banco Azteca Guatemala.

Los programas impulsados por Fundación Azteca Guatemala, como "Guate es tu tierra, quédate", han sido clave para consolidar la colaboración estratégica entre las unidades de negocio que conforman Grupo Salinas Guatemala, promoviendo una visión integral alineada a su propósito corporativo de prosperidad incluyente: Italika aporta su experiencia en movilidad y seguridad, impulsando la capacitación técnica; mientras Banco Azteca, a través de su programa Aprende y Crece, complementa la formación con educación financiera y cultura emprendedora.

Marcela Fernández asume liderazgo de AstraZeneca en Centroamérica y el Caribe

Marcela Fernández asume un nuevo reto en AstraZeneca al ser nombrada Country President de Centroamérica y el Caribe (CAMCAR), su liderazgo busca promover el bienestar de los pacientes, fortalecer la cooperación entre sectores, avanzar en la equidad y diversidad del talento a su cargo, así como asegurar que la innovación llegue a quienes más la necesitan.

Marcela es una ejecutiva costarricense con más de veinte años de experiencia en la industria de la salud. Su trayectoria se ha caracterizado por la conducción de proyectos de alto impacto en mercados complejos, promoviendo la innovación, el desarrollo de sus equipos y la colaboración multisectorial. Durante los últimos dos años lideró la Región Andina para AstraZeneca, donde impulsó iniciativas que agilizaron procesos regulatorios y consolidaron alianzas público-privadas orientadas a mejorar el acceso a terapias innovadoras.

En su nuevo rol, Fernández estará al frente de una operación que tiene responsabilidad sobre 28 territorios en Centroamérica y el Caribe, y liderará un equipo de más de 300 colaboradores, con el objetivo de transformar la operación local y desarrollar estrategias que mejoren el acceso a la innovación en la región.

“Este nombramiento representa una oportunidad para continuar construyendo colaboraciones significativas con actores institucionales, organizaciones de la sociedad civil, el sector académico y todos quienes trabajan por mejorar la salud en nuestra región. Regreso a Costa Rica con la visión de promover iniciativas colaborativas que generen beneficios tangibles para nuestros pacientes, las comunidades donde operamos y el planeta”, comentó Marcela Fernández, Country President de AstraZeneca Centroamérica y el Caribe.

Gracias a su experiencia en distintos mercados y áreas, suma una visión completa del ecosistema, contribuyendo a la toma de decisiones y a la generación de resultados sostenibles. Esto le permitirá impulsar la construcción de una agenda que busque el fortalecimiento de capacidades regionales y una ejecución que combine visión global con las realidades locales.

Más allá del crecimiento y la sostenibilidad del negocio, Marcela promueve una orientación clara hacia el impacto social, buscando que la innovación se traduzca en una generación real de valor a las comunidades. Desde su gestión se impulsará el diagnóstico temprano de enfermedades crónicas y raras, y la consolidación de alianzas que amplíen el alcance de la ciencia en los distintos territorios, de la mano del mejor talento.



Este nombramiento representa un paso importante en el fortalecimiento de la presencia de AstraZeneca en la región de Centroamérica y Caribe, y fortalece la aspiración de seguir construyendo alianzas que impulsen la ciencia, fortalezcan los sistemas de salud y generen mejores resultados para los pacientes.

“Puntos EPA” fomenta el reciclaje responsable en Guatemala

Con el objetivo de promover una cultura de consumo responsable y facilitar el reciclaje en el país, EPA anuncia la instalación de “Puntos EPA” en cada una de sus tiendas, en alianza con Reciclemos.GT. Estos espacios están diseñados para que los guatemaltecos puedan llevar sus materiales reciclables.

Esta iniciativa busca educar y generar un cambio de hábitos, para reducir la cantidad de desechos que llegan a los vertederos, así como contribuir con la conservación de recursos naturales y la reducción de la contaminación.

“La implementación de los Puntos EPA, en todas nuestras tiendas responde a nuestro compromiso con el país y con el medio ambiente. Queremos facilitar a nuestros clientes soluciones prácticas que les permitan ser parte del cambio, integrando el reciclaje como un hábito accesible y cotidiano”, expresó Guillermo Blanco, gerente general de EPA Guatemala.

Por su parte, Kike Godoy Forno, cofundador de Reciclemos.GT, destacó: “Los hábitos empiezan desde casa. Si logramos que las personas separen correctamente sus residuos y los entreguen limpios, para que nosotros podamos darle un manejo responsable estamos dando un paso enorme hacia un país más sostenible”.

¿Cuáles productos se aceptan?

Los Puntos EPA, están diseñados para recibir distintos tipos de materiales, los clientes pueden organizarlos por categorías para facilitar su correcta disposición. Es importante que todos sean entregados limpios, secos y en bolsa, de ser posible separados, ya que esto permite optimizar su proceso de reciclaje y contribuir de manera efectiva al cuidado del medio ambiente.

Estos son los productos que puede llevar:

Papel y cartón	Reciclaje Mixto	Material energético
<ul style="list-style-type: none"> • Libros • Cuadernos • Papel • Papel • Impreso • Revistas • Prensa • Volantes • Hojas • Cartón • Folders • Hojas • Impresas • Papel triturado • Guías telefónicas • Catálogos • Bolsas de papel kraft (de compras o regalo, no manchados) • Enciclopedias • Papel triturado • Cartas o correo con sus sobres • Notas adhesivas • Folders y sobres de papel manila • Cajas de cartón; cartón corrugado, cajas de cereal • Cartón de huevos • Catálogos • Tarjetas de presentación • Papel de regalo • Conos de cartón 	<ul style="list-style-type: none"> • Envases de Tetra Pak o multicapa (cartón de leche o cajitas de jugo) • Botellas plásticas de gaseosas, agua o refrescos (PET 1) • Galones, botes de shampoo, acondicionadores, jabón, jugos (HDPE 2) • Bolsas de basura, bolsas de súper, bolsas de pan (LDPE 4) • Envases de yogurt, crema, botes de medicinas (PP 5) • Ecoladrillos • Tapitas plásticas de botellas • Bolsas plásticas flexibles tipo camiseta y empaques de arroz, frijoles, azúcar, papel higiénico, servilletas, etc. • Empaques de plástico para huevos • Latas de aluminio (bebidas) • Papel aluminio • Hojalata (enlatados como atún o conservas) • Chatarra (cubetas metálicas, todo lo que se oxida) • Tapas metálicas de frascos • Botellas y envases de vidrio tanto de comida como de bebida • Cristalería (vasos y pichales) 	<ul style="list-style-type: none"> • Duroport • Envolturas de golosinas, galletas y frituras (laminados) • Vasos de papel (comida rápida y cafés) • Cartón y papel encerado (de comida rápida) • Empaques de plástico rígido (de comida rápida, electrónicos, electrodomésticos, pasteles, etc.) • Marcadores y lapiceros • Tubos de pasta dental • Ropa o tela • Cepillos dentales • Plásticos deteriorados • Palillos chinos • Paletas de madera • Filtros de café • Papel mayordomo • Cartón de huevo manchado • Caja de pizza manchada de grasa • Bolsa de papel kraft manchadas