



CÁMARAS DE COMERCIO ITALIANAS SE REÚNEN EN LA ANTIGUA

Riunione delle
Camere di
Commercio Italiane
"Area America Latina"
La sostenibilidad
sostenible

La Antigua Guatemala, 18 -20 aprile 2023
Hotel Casa Santo Domingo



Del 18 al 20 de abril en Antigua Guatemala se llevará a cabo la Reunión de las Cámaras de Comercio Italianas en el extranjero, que se encuentran en América Latina. Se trata de la primera reunión en la cual participarán todas las cámaras del continente, después de la reorganización realizada por Assocamerestero (Asociación de Cámaras en el extranjero).

Durante estos días de trabajo se tratará el tema de la "Sostenibilidad sostenible", un argumento que transversalmente es de interés tanto para ámbitos comerciales como ambientales, culturales, sociales, económicos y financieros, y que la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala, anfitriona de la actividad, ha pensado de compartir con el resto de cámaras de comercio italianas que participan en la cooperación internacional y en el sistema universitario italiano.

CONTINUA LA LECTURA  pág. 2



ITALO SALUD
por

ITALOSALUD

El programa de descuentos y de acceso a servicios médicos y de salud, diseñado exclusivamente para la comunidad Italiana en Guatemala.

SIN restricciones por edad, sexo o por enfermedad, sin ningún período de espera, ni "pre existencias".

Descuentos preferenciales en:

- ✓ Consultas médicas
- ✓ Exámenes de laboratorio
- ✓ Medicinas
- ✓ Hospitales

Plan desde
Q.20.00
al mes

MÁS INFORMACIONES



4059-0241
2320 - 3333

ADMINISTRACION@CENTROCLINICOREFORMA.COM



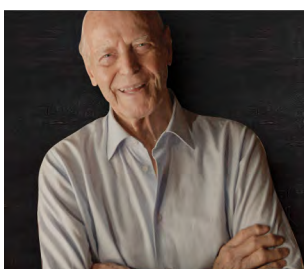
PROGRAMA ITALO

Estimada
comunidad
Italiana en
Guatemala
y amigos del
Com.It.Es:

Les invitamos a formar parte del Programa ITALO de salud; un programa de servicios médicos y de salud exclusivo para la comunidad italiana en Guatemala. Com.It.Es Guatemala ha diseñado el Programa ITALO de salud en colaboración y conjuntamente con Centro Clínico Reforma para la comunidad italiana en Guatemala y sus allegados.

Con ventajas económicas, acceso a servicios médicos y de salud en el que también se beneficiarán sus familias y los mismos empleados de sus empresas en el país, brindándoles un gran apoyo al cuidado de su salud. El programa tiene un costo de Q20 al mes (Q200 al año), para personas individuales y de Q40 (Q400 al año), para núcleos familiares. Entre sus ventajas: NO tiene restricciones de edad, género o de enfermedades pre existentes. Todos sus participantes tendrán descuentos exclusivos en consultas médicas, exámenes de laboratorio, medicinas, hospitales y otros servicios. Si estás interesado en formar parte de este novedoso y exitoso programa de salud, comunícate a los teléfonos 4059-0241 / 2320-3333 o escríbenos al correo administracion@centroclinicoreforma.com en donde gustosamente te ampliaremos la información para que puedas empezar a gozar de los beneficios del programa ITALO.

Com.It.Es Guatemala



"LA TRADICIÓN" ES EL INGREDIENTE
SECRETO QUE NO PUEDE FALTAR



2323-2323  

viene de pág. 1

Se trata de una alianza estratégica realizada con la Agencia de la Cooperación Italiana para Centroamérica coordinada por el Director Dr. Mauro Ghirelli y por el sistema de la Universidad del board, por parte de la Sección de Innovación de la plataforma tridimensional “Madeinitaly.gt”, coordinada por el Profesor Mario L. Rainone e inaugurada por la Embajada de Italia en Guatemala en 2021.

Dicha colaboración trae a la mesa a los emprendedores italianos y latinoamericanos, protagonistas económicos y a la cooperación internacional, que recientemente ha renovado su visión para la gestión de proyectos en colaboración con el sector privado, anunciándola como una modalidad que permite alcanzar la sostenibilidad de los participantes. Todo ello unido a la importancia de realizar una transferencia tecnológica que las universidades a veces tienen dificultad para llevar al mundo empresarial.

“Sostenibilidad sostenible” se refiere a que cada iniciativa debe estar siempre contextualizada en el lugar y momento histórico que vive una comunidad, integrándose al tejido buscando una operación sostenible a largo plazo.

Este evento forma parte de la nueva visión de Assocamerestero (Asociación de Cámaras en el extranjero) que, habiendo identificado 13 macroobjetivos a alcanzar, los presentará oficialmente durante la Convención de las Cámaras Italianas, en Marche del 15 al 20 de junio, donde CAMCIG junto con el consejo institucional multidisciplinario mostrará el camino que quiere seguir la asociación para dar su contribución a la “Sostenibilidad Sostenible”.

Esta reunión es posible gracias al apoyo de Enel Green Power, Aseguradora General, Gruppo Menarini, Cementos Progreso, Grepalma, Pizzeria Vesuvio, Guatemaltecos por la Nutrición y la Delegación de la Unión Europea, a quienes agradecemos por su participación.

Gabriele Musto



Premiación del ganador Edgar Izcayá

CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA DI PARMA

Todo inició en Guatemala...

El pasado 3 de diciembre de 2022 en la Noria, la Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala llevó a cabo el IV Campeonato de la Pizza Italiana. Dicho evento contó con el apoyo y colaboración de La Noria, Comercializadora AZ y sus marca Villani, Madeintaly, Intecap, Vesuvio, Tutto Latte, Ricza, Plus Markas y sus marcas Basso, Acqua Panna y San Pellegrino, La Cuisine International con Alfa Forni, In Florence Academy, Molinos Modernos, Margherita y Mutti. El concurso consistió en que los participantes debían elaborar una pizza margherita clásica y una creativa, a los ganadores se les dio productos Mutti, un curso en el Centro de Capacitación de Molinos Modernos y para el primer lugar un boleto a Italia, la inscripción al campeonato mundial de la pizza en Parma y un curso intensivo para estudiar italiano en Florencia (In Florence Academy), el segundo lugar Q2,000 canjeables en la plataforma de Made in Italy, y el tercer lugar Q1,000 canjeables en la plataforma de Made in Italy. El ganador del primer lugar fue Edgar Izcaya, quien viajará a Parma, Italia, y participará en el Campeonato Mondiale della Pizza del 18 al 20 de abril. Edgar se graduó en Intecap en el 2016 y desde esta fecha ha trabajado en restaurantes y hoteles. La pizza que Edgar preparó y lo hizo ganador llevaba una masa de 48 horas de fermentación, salsa, parmesano, mozzarella fresca, tomates deshidratados, cebolla caramelizada, prosciutto Villani, albahaca fresca, straciatella y pistacho picado.

¡Rumbo al Campeonato Mondiale della Pizza en Parma, Italia!

El Campeonato Mondiale della Pizza se llevará a cabo del 18 al 20 de abril en Parma. Durante estos días se llevará a cabo el concurso, shows de cocina y seminarios donde participarán más de 800 profesionales de todo el mundo, quienes celebrarán en todas sus formas el plato tricolor más querido del mundo, la pizza. Edgar participará en dos categorías: Pizza Napoletana, la cual se llevará a cabo el 18 de abril y contará con 12 minutos para la preparación y Pizza Clásica, el 19 de abril, para la cual tendrá 10 minutos para la preparación. Para el concurso deberá utilizar sus propios ingredientes, y hornearla en el momento para luego ser calificado por los jueces. Le deseamos la mejor de las suertes a Edgar, que tendrá la oportunidad de representarnos a nivel internacional, en la elaboración un platillo tan icónico y característico de Italia.

Ana Rosario Morales y Jessica Flores



ALEJANDRA FLORES

ES SUOR ANGELICA EN LA BASÍLICA DE SANTO DOMINGO



El Instituto Italiano de Cultura, en el sugestivo marco del Templo de Santo Domingo en el Centro Histórico de la Ciudad Capital, y en ocasión de las celebraciones para la Semana Santa, presenta *Suor Angelica*, una conmovedora e inspirada ópera lírica de Giacomo Puccini, bajo la dirección del Maestro Massimo Pezzutti. Para la puesta en escena de esta historia, que se desarrolla enteramente en un convento, se contará con la participación de la soprano guatemalteca Alejandra Flores en el rol principal de Suor Angelica y de la mezzosoprano mexicana Vanessa Jara en el papel de la Tía Princesa.

Licenciada en Música con énfasis en el Canto Lírico y Licenciada en Arte Dramático con especialización en la actuación, Alejandra Flores ha sido ganadora de muchos concursos entre los cuales destaca el Primer Lugar (Orfeo de Oro) en el Concurso de Canto Lírico de América. Alejandra canta en importantes teatros de Europa, Estados Unidos, Sur y Centro América y actualmente es profesora en la Cátedra de Canto Académico en la Universidad de San Carlos de Guatemala.

Alejandra, hablemos brevemente de esta ópera

Il Tabarro, *Suor Angelica* y Gianni Schicchi, forman Il Trittico (El Tríptico) que es una colección de tres óperas de un acto cada una, con música del gran compositor italiano Giacomo Puccini. Lo único de este trabajo teatral, además de sus inspiradoras melodías, es debido a que reúne tres fundamentales géneros dramáticos: con *Il Tabarro*, el trágico; con *Suor Angelica*, el místico y con Gianni Schicchi, el bufo (cómico). Il Trittico se ha estrenado en la Metropolitan Opera House de Nueva York, el 14 de diciembre de 1918.

Técnicamente, ¿cómo definirías *Suor Angelica*?

Se trata de un enorme desafío vocal, por la exigente línea del canto; musicalmente, por la contemporánea escritura de la armonía; y por lo que se refiere a la actuación, por la inmensa intensidad que la interpretación del personaje de la joven y desafortunada mujer, requiere. *Suor Angelica* es una composición demandante en todos sus aspectos y el libreto de Giovacchino Forzano, con su elevada e incisiva poesía, le dona una fuerza impresionante.

SUOR ANGELICA
Puccini

ALEJANDRA FLORES
VANESSA JARA

Ensemble EnCanto
SERGIO VALLE

MASSIMO PEZZUTTI

MIÉRCOLES 5 DE ABRIL DE 2023 - 20:00 H
ENTRADA LIBRE
PARROQUIA SANTO DOMINGO
BASÍLICA DE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO
12 AV. 10-09 ZONA 1 - CIUDAD DE GUATEMALA

Suor Angelica

Miércoles 5 de abril, 20:00 H.
Parroquia de Santo Domingo,
Basílica de Nuestra Señora del
Rosario, 12 Avenida 10-09, z.1
ENTRADA LIBRE

¿Qué hace tan atractiva esta ópera?

Para empezar la ambientación en un ambiente monástico es muy sugestiva, además, las colegas cantantes que completan el elenco y los maestros involucrados, expresan el mejor talento nacional. Tendremos también la participación de la mezzosoprano mexicana Vanessa Jara, con su extraordinaria voz prestada al inquietante papel de la Tía Princesa. Siendo la primera vez que

se presenta esta ópera en Guatemala, me llena de responsabilidad y orgullo ser elegida a interpretar este papel para mi país. Por eso agradezco mucho el Instituto Italiano de Cultura por esta hermosa oportunidad que me ofrece y por el constante aporte artístico que regala al país.

Matteo Cattaneo



DANTEDÌ, DÍA DEDICADO AL SUPREMO POETA



Dante Alighieri

Con motivo de la celebración del día de Dante “Dantedì” la Sociedad Dante Alighieri realizó el pasado sábado 25 de Marzo en el Club Italiano diversas actividades culturales dedicadas a la obra de Dante tales como: laboratorios didácticos, figuras femeninas en el imaginario dantesco, videos, canciones, entrevistas, muestra de libros, presentaciones teatrales, etc.

Daniel Vargas
Círculo literario Sociedad Dante Alighieri Guatemala

Probablemente lo primero que nos viene a la mente al pensar o escuchar el nombre de Dante Alighieri, es su célebre obra La Divina Comedia, por ser el escrito más conocido de Dante, que desde la edad media ha desarrollado un papel trascendental dentro de la literatura universal. Sin embargo, hoy sabemos que si bien es la obra más compleja y representativa, no es la única que nos ha heredado. Al poeta supremo, como también es conocido, se le atribuyen muchas otras aportaciones que han sido de vital importancia sobre todo para la cultura italiana. Uno de estos legados ha sido al idioma italiano, ya que se considera a Dante como “padre de la lengua italiana”, pues el dialecto con el cual escribió la Divina Comedia sentó las bases para lo que hoy es el italiano moderno, hablado como idioma oficial en Italia.

Dante figura como fundador de nuestra tradición cultural y lingüística y no es de extrañarse que a pesar de 7 siglos la obra antigua de Dante aun siga viva: del teatro a la danza, del arte figurativo a la música, de la escritura al cine, en todas las áreas se ha interpretado Dante como figura representativa de la cultura, siendo así como la obra del poeta supremo sigue actual, tan actual que recientemente se ha establecido la fecha del 25 de Marzo como el día de Dante “Dantedì” pero ¿qué es el Dantedì? Y ¿por qué se escoge esta fecha específica? La decisión de celebrar el día de Dante se tomó en el año 2020 anticipándose al aniversario número setecientos de la muerte del poeta.

El nombre Dantedì retoma la forma de los días de la semana en italiano, el concepto era el de reconocer un día del año para dedicar a Dante. La fecha 25 de Marzo ha sido escogida en consecuencia de que gran parte de los intelectuales estudiosos de la obra dantesca reconocen dicha fecha como el inicio del viaje de Dante representado en la Divina Comedia. (“Nel mezzo del cammin di nostra vita, mi ritrovai per una selva oscura, che la diritta via era smarrita.” La Divina Commedia. Inferno. Canto I.)



CURSOS DE ITALIANO DE 5 SEMANAS

Cursos de italiano en línea

- Principiantes
- Intermedios
- Avanzados

Primer Curso - Principiantes A1 Presencial

Cursos de Conversación Niveles Principiantes A1 y A2 Intermedios B1 y B2

Modalidad Presencial y en Línea

INICIO DE CURSOS LUNES 8 DE MAYO

Clases Privadas Círculo Literario



Información e inscripciones del 27 de abril al 4 de mayo de 2023

MAYOR INFORMACIÓN

danteguat@gmail.com / info@danteguatemala.com

<https://www.facebook.com/DanteGuatemala>

@dantealighieriguate (502) 3765-6068



REKKO POR LA PREVENCIÓN DE CÁNCER DE CUELLO UTERINO



Jornada de médicos en San Pedro Yepocapa

Rekko tiene entre sus objetivos mejorar las condiciones de salud de las mujeres, y en especial reducir su morbilidad por cáncer de cuello uterino, una de las principales causas de muerte entre las mujeres en edad fértil de Guatemala.

El cáncer cérvico uterino es una enfermedad prevenible, está causada por el Virus del Papiloma Humano (VPH) que infecta el cuello del útero. Aunque esta infección es frecuente y la mayoría de las personas pueden resolverla de forma natural, en ocasiones la infección se vuelve persistente y puede evolucionar a cáncer.

La mejor forma de prevención es la vacuna del VPH, el Ministerio de Salud de Guatemala comenzó a vacunar a las niñas de 10 a 14 años en el 2018, la vacuna es más efectiva si se administra antes de tener relaciones sexuales. Para la población adulta, la prevención del cáncer cérvico uterino está basada en la detección precoz de las lesiones precancerosas, para que se puedan tratar antes de evolucionar a lesiones cancerosas. Sin embargo, en la actualidad en Guatemala no existen programas eficaces de detección temprana de estas lesiones, impidiendo que disminuya el impacto de la enfermedad en la población. Cada año se detectan más de 1500 casos y fallecen alrededor de 800 mujeres.

La salud de las mujeres en la mayoría de los hogares de Guatemala está al final de sus prioridades, después de abordar todas las necesidades básicas de su familia.

En busca de apoyo para llevar a cabo una estrategia efectiva contra el cáncer cérvico uterino, Rekko se ha unido a la asociación italiana Fraternità di Misericordia della Bassa Friulana y gracias al impulso de los voluntarios de ambas organizaciones Ermilo y Daniela, hemos

hecho posible un proyecto para la detección temprana de las lesiones precancerosas en las mujeres del municipio de Yepocapa. Se beneficiará a más de 3,000 mujeres con pruebas de tamizaje, con el tratamiento necesario para estas lesiones, con talleres informativos a la población y con capacitación técnica al personal del Ministerio de Salud para que continúen estas acciones una vez finalizado el proyecto.

El Proyecto ha dado inicio en el mes de febrero y nos sentimos muy satisfechos con la aceptación de la comunidad de Yepocapa, el trabajo por la detección temprana y la prevención son los instrumentos más importantes en la lucha contra el cáncer de cérvix.

José Pérez Carbonero

Si deseas ser parte de este proyecto como voluntario en salud o apoyarnos con una donación, escríbenos a:

comunicacion@rekko.org



LA EXCELENCIA DEL MADE IN ITALY EN EL SECTOR DE LA COSMÉTICA: PETRICORE COSMETICS



Petricore Cosmetics es una marca italiana de cuidado de la piel que nace del deseo de crear una colección de productos que satisfagan las necesidades de cuidado personal de una manera sencilla. La marca se inspira en la sensación de la naturaleza y la hidratación, en una belleza natural que muestra una piel sana.

Petricore ofrece cosméticos veganos, probados dermatológicamente, libres de parabenos, petrolatos y siliconas, y todos sus productos son hechos con fórmulas naturales que contienen más del 96% de moléculas de origen natural, son cruelty-free y diseñados no solo para el bienestar del piel y salud de cada persona, sino también del medio ambiente. Esta marca busca integrar salud, belleza y ambiente, y están completamente comprometidos con la innovación y el bienestar. Sus operaciones tienen una visión y compromiso con el futuro común de la sociedad, por lo que buscan generar un impacto positivo sostenible en el tiempo.

Los productos se enfocan específicamente en nutrir e iluminar la mirada y cuentan con una línea para cejas y pestañas, fácil de usar y que resalta la belleza natural.

Sus empaques y el papel que utilizan son eco amigables y producidos de

manera sustentable y con tecnología Elemental Chlorine Free (EFE). Además, sus envases tienen una vida útil más larga, evitan desperdicios y reducen el impacto ambiental: se utilizan menos colores, para así no solo reducir el uso de tintas, sino también para facilitar la degradación y eliminación del empaque. Petricore Cosmetics busca la sustentabilidad a largo plazo en todos sus procesos, y en la actualidad se encuentra estudiando envases alternativos que logren ser más sostenibles, para así brindar soluciones al problema medio ambiental que la industria de cosméticos enfrenta en la actualidad.

Hoy día la industria de cosméticos e higiene en Guatemala está creciendo fuertemente, los guatemaltecos se preocupan por su salud y su imagen personal, esto ha llevado a que Guatemala se convierta en el principal comprador de la industria en Centroamérica. Es un mercado que está creciendo a un ritmo aproximado del 11%, y las últimas tendencias de sostenibilidad y cuidado personal favorecen a marcas como Petricore Cosmetics que tiene una visión sustentable y ofrecen frescura y naturalidad en sus productos.

Ana Rosario Morales



DÍAS Y MUJERES



canches y morenas, con y sin carteles, empujadas con muy poca delicadez y con palabras que, sin ser comprensibles, eran muy elocuentes.

Desde siempre, tradición, cultura, religión se confunden, la política se mezcla y las mujeres terminan por ser una vez más al centro sin ser vencedoras. Es lo que está trágicamente pasando en Irán y en muchos otros países. ¿Y qué pasa en nuestro mundo “adelantado”? En 1884 Friedrich Engels, en *El origen de la familia, la propiedad privada y el Estado* escribía que “En la familia, el hombre es el burgués; la mujer es el proletariado”. ¿No será que todavía estamos allí? Parecería que no: en el occidente del mundo las mujeres son líderes, dirigen empresas, municipalidades, partidos, gobiernos. Al mismo tiempo siguen siendo víctimas de “feminicidio”, de discriminación

En los 70 tenía yo poco menos de 20 años, estudiaba en la Universidad de Turín y participé en unos encuentros de grupos feministas, que en aquel entonces eran casi diarios. El tema era crucial y la batalla de todos los días en una familia, la mía, llena de mujeres. Muchos años después, viviendo en Guatemala, participé en una reunión sobre el tema del feminismo en la Universidad de San Carlos. El debate me catapultó atrás de treinta años y una sonrisa amarga me surgió pensando que no se había hecho mucho camino. Unos años más tarde tuve la suerte de vivir en Egipto al tiempo de la “primavera árabe”. Allí el tema central no era seguramente la condición de la mujer, sino de todo un país, sin embargo, la atención de los observadores y periodistas extranjeros se focalizaba sobre todo en las mujeres y su hijab, el velo símbolo de la mujer árabe. El 8 de marzo de 2011, a poco más de un mes del principio de la “revolución”, quería ver como se iba a celebrar el día de la mujer en aquel contexto cultural y momento histórico. El parque central, la famosa Midán Tahrir, como de costumbre en aquellos días, era un hormiguero de hombres y mujeres, niños y niñas, que siempre habían recibido con simpatía a los extranjeros. El 8 de marzo en la muchedumbre se encontraba gente de todos los países, incluyendo unas “canches” delgadas y altísimas, de pelo largo y piel blanquísima, llevando carteles sobre el empoderamiento de la mujer. De repente fue muy claro que el tema era un tabú y que ni hombres ni mujeres querían ponerlo al centro de las libertades reclamadas. Tuvimos que marcharnos rápidamente,

en el campo laboral y salarial, con pocos privilegios (por ejemplo, en la edad de la jubilación y en caso de divorcio) que se reducen más y más.

En este mes de marzo el debate se ha animado sobre el sentido y la manera de seguir celebrando la “fiesta de la mujer” (es la definición corriente en Italia). Los días internacionales sensibilizan al público sobre temas de gran interés y solicitan los Gobiernos para la toma de medidas políticas concretas; ésta fue precisamente la razón por la cual nació el “día internacional de la mujer” en 1909 en los EU, reivindicando el derecho al voto. La fecha del 8 de marzo se eligió en Rusia en memoria de la manifestación de 1917, de las mujeres de San Petersburgo contra el zar. No hay evidencias históricas para confirmar la fecha del incendio en la fábrica de Nueva York en 1857 donde murieron las obreras, encerradas para impedir su huelga.

¿Cuál es la condición y cuál el rol de la mujer en Italia? La presencia en la política de alto nivel por fin está cosa hecha. Pero nada más: desde el punto de vista laboral, en las estadísticas europeas Italia se

sigue en pág. 8

viene de pág. 7

encuentra en el penúltimo lugar, a pocos puntos de Grecia. A pesar del evidente cambio cultural que se ha producido en las últimas décadas (la publicidad nos propone hombres solteros cargando bebés y tratando de resolver los problemas de la lavadora!!!), según los últimos datos del Istat el 67% del trabajo doméstico y de cuidado de la familia en pareja sigue siendo realizado por mujeres. Inevitablemente esto se repercute en el ámbito laboral, donde la discriminación de género sigue siendo sistemática: trabajos a tiempo parcial, funciones reducidas, salarios más bajos, a igual trabajo e igual responsabilidad, la mujeres ganan $\frac{3}{4}$ de lo que gana un hombre; 40% de las empresas declaran preferir asumir hombres puesto que las mujeres en algún momento tendrán hijos o se asumirán la responsabilidad de sus padres. Frente a la necesidad de elegir y al costo de una familia, se registra una fuerte baja de natalidad (1,2 hijos por mujer) y un aumento de la edad media del primer parto (31 años), con el record europeo de partos sobre los 40 años.

Por supuesto tenemos también unas excelencias: Grazia Deledda, Nobel de literatura (1926); Rita Levi Montalcini, turinesa, Nobel de medicina (1986); Samantha Cristoforetti, astronauta y primera mujer europea al mando de la Estación Espacial Internacional

(2022), para nombrar las más reconocidas y dejando de un lado el showbusiness... Turín cuenta con dos record curiosos: Maria Farnè Veledda fue la segunda mujer graduada en el Reino de Italia (en medicina, 1878); Ernestina Prolo, piloto, fue la primera mujer italiana con carnet de conducir (1907), cierto favorecida por ser Turín la capital italiana del automóvil y, entre paréntesis, en italiano, como lo escribió Gabriele D'Annunzio, automóvil es un sustantivo femenino porque «LA automóvil tiene la gracia, la esbeltez, la vivacidad de una seductora; tiene una virtud desconocida por las mujeres: la obediencia perfecta, pero, por otro lado, de las mujeres tiene la misma levedad para superar cualquier aspereza.»

Lucia Bonato

Ventas y servicios

Finanzas y contabilidad

SAP Business One

Inventarios y distribución

Compras y operaciones

Contáctanos
+(502) 2279-0900 info@infinitem.com.gt www.infinitem.com.gt

INFINITUM



EL VALOR DEL VOLUNTARIADO



Actividad de Damas Italianas



Ser voluntaria/o significa ofrecerse de manera libre y desinteresada para participar en actividades o proyectos que tienen un objetivo comunitario o de interés social. En otras palabras, se trata de brindar tiempo, habilidades y energía para ayudar a los demás sin recibir una compensación económica.

Las personas voluntarias pueden trabajar en una amplia gama de organizaciones sin fines de lucro, desde organizaciones benéficas, grupos comunitarios, grupos de interés público hasta organizaciones religiosas. Las actividades que realizan pueden variar desde la atención directa a personas necesitadas, la realización de campañas de sensibilización y recaudación de fondos, hasta la realización de actividades de limpieza y restauración del medio ambiente.

Ser voluntaria/o es una forma valiosa de contribuir a la sociedad y puede tener un impacto significativo en las comunidades locales y en la vida de las personas. También puede ser una experiencia personal enriquecedora y gratificante, ya que puede brindar la oportunidad de conocer nuevas personas, adquirir habilidades y conocimientos y sentirse parte de una comunidad comprometida con la mejora del mundo.

Las características que pueden presentar las personas voluntarias pueden variar en función de sus habilidades, experiencias y motivaciones personales. Sin embargo, algunas de las características comunes que suelen presentar son:

Compromiso: Las personas voluntarias suelen ser comprometidas y dedicadas a la causa o proyecto al que se unen. Están dispuestas a invertir tiempo y esfuerzo para lograr los objetivos del proyecto y están dispuestas a trabajar con otros voluntarios y colaboradores.

Empatía: Las personas voluntarias suelen ser personas empáticas, que pueden comprender las necesidades y dificultades de las personas a las que están ayudando. Tienen la capacidad de ponerse en el lugar de los demás y comprender sus problemas y desafíos.

Responsabilidad: Las personas voluntarias suelen ser responsables y confiables. Cumplen con los compromisos que han adquirido y se esfuerzan por completar las tareas y responsabilidades asignadas.

Flexibilidad: Las personas voluntarias suelen ser flexibles y adaptables. Pueden trabajar en diferentes contextos y situaciones, y están dispuestas a aprender cosas nuevas y a enfrentar desafíos imprevistos.

Colaboración: Las personas voluntarias suelen ser colaborativas y trabajar bien en equipo. Entienden que el trabajo en equipo es clave para alcanzar los objetivos del proyecto y están dispuestos a compartir sus habilidades y conocimientos con otros voluntarios y colaboradores.

Creatividad: Las personas voluntarias suelen ser creativas y capaces de encontrar soluciones innovadoras a los problemas. Pueden pensar fuera de la caja y proponer nuevas ideas y enfoques para abordar los desafíos que se presentan.

En resumen, ser voluntario/a implica tener una actitud positiva y comprometida, y estar dispuesto a contribuir a una causa de manera desinteresada.

Como modelo de voluntariado, se puede enmarcar a la Asociación de Damas Italianas, aunque es difícil generalizar y describir a todas las voluntarias de la Asociación de Damas Italianas en Guatemala con una sola descripción. Sin embargo, podemos hablar de algunas características generales que suelen tener las voluntarias de esta organización, en base a lo que se ha descrito: las señoras de la Asociación de Damas Italianas en Guatemala suelen ser comprometidas y dedicadas a la causa de su organización. Están dispuestas a invertir tiempo y esfuerzo para lograr los objetivos que se proponen y están dispuestas a trabajar con otros voluntarios y colaboradores que les ofrezcan nuevas ideas y metas a

viene de pág. 9

seguir por un bien, sobre todo por su proyección que tienen hacia los niños de las zonas 12 y 18 de conflictos en la ciudad de Guatemala y en el área de Zacualpa, Quiché ante la extrema necesidad que hay.

Suelen ser personas solidarias que tienen un fuerte sentido de responsabilidad social. Están comprometidas en mejorar la vida de las personas en situación de vulnerabilidad, especialmente en temas de educación y salud. Para lo cual se valen siendo creativas y capaces de encontrar soluciones innovadoras a los problemas. Pueden pensar fuera de la caja y proponerse nuevas ideas y enfoques para abordar los desafíos que se presentan, enfocándose en ser empáticas y comprensivas con las personas a las que atienden y porque entienden las necesidades y dificultades de la niñez, lo vulnerables que son, para las que trabajan. Por tal motivo la Asociación de Damas Italianas está conformada por una Junta directiva que las representa para trabajar en equipo y estar dispuestas a compartir sus habilidades y conocimientos, porque saben que la colaboración es clave para lograr los objetivos de nuestra asociación.

En resumen, las voluntarias de la Asociación de Damas Italianas en Guatemala son personas comprometidas, solidarias, creativas, empáticas y colaborativas. Están comprometidas en mejorar la vida de los niños y personas vulnerables y trabajar por una sociedad más justa e inclusiva. Iniciamos nuestras actividades el pasado 14 de marzo de este año 2023 con un Taller de Antipasti Italiani, de manos de Mercedes Monzón, quien además de ser parte de nuestra Junta Directiva es una excelente Chef. Este lindo evento fue un éxito rotundo. Los participantes aprendieron a preparar una variedad de antipastos italianos deliciosos y sorprendentes utilizando ingredientes frescos y de calidad.

Durante el taller, se presentaron técnicas culinarias útiles y se brindaron consejos para lograr un sabor y una presentación muy profesional. Además, el ambiente fue muy amigable y acogedor, lo que fomentó la colaboración y la diversión en el aprendizaje. Los asistentes tuvieron a bien recibir un recetario con todas las recetas realizadas, degustaron cada una acompañada de una copa de vino, todos participaron en la rifa de premios, por lo que quedaron muy satisfechos con el taller, expresando sugerencias y deseos para futuros talleres.

Les agradecemos por su apoyo, en especial a nuestros patrocinadores Plus Markas SA, VITTORIA Salsa y Sughi, INOXRIV y PRO.A.TEC.

Desde ya invitamos a nuestro próximo evento, el cual estaremos anunciando oportunamente.

Lubia Leiva de Vesco



Fiesta de VERANO

Festa d'Estate

Jueves 6 de abril
5:00 P.M.

Admisión Q.100.00
Beneficio Socios Q.50.00

Abierto a público en general



DJ Chofó

  www.clubitalianogt.org



EL CLUB ITALIANO RECIBE LA CALIFICACIÓN DE LA "ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA"



Cena al Club Italiano.

El pasado 21 de marzo los académicos de la Accademia della Cucina Italiana y sus invitados disfrutaron de una maravillosa velada en el gran Salón Italia del Club Italiano.

La cena estuvo compuesta por una variedad de platos italianos tradicionales, como antipastos, pastas, carnes y pescados, y fue preparada por el Chef Walter Miranda, la Chef Margareth Ramirez y su equipo, quienes presentaron una degustación de platos de diferentes regiones de Italia.

Uno de los platos que más gustó a los asistentes fue la Bisteca Fiorentina, que es un plato típico de la región de Toscana en Italia, elaborado con un corte de carne de res llamado "T-Bone" que se cocina a la parrilla y se sazona con sal, pimienta y aceite de oliva.

Para acompañar la cena, se sirvieron vinos italianos, entre ellos el Prosecco, un vino espumoso y ligero que se suele tomar como aperitivo, y el Cannonau, un vino tinto originario de la isla de Cerdeña en Italia que es conocido por su sabor fuerte y robusto.

Después de la cena, los académicos tuvieron que calificar cada uno de los aspectos de la velada, incluyendo los platos, el servicio, los vinos y el ambiente, y la calificación final fue de 8 puntos sobre 10, lo que es considerado una evaluación muy positiva en el ámbito gastronómico.

Además, se destaca que esta es una de las evaluaciones más altas recibidas por los restaurantes italianos en la ciudad de Guatemala.



Platillo servido durante la cena.

LA GAZZETTA

EL PERIÓDICO DEL SISTEMA ITALIA EN GUATEMALA

GUATEMALA, MARZO 2023

DIRECTORIO SISTEMA ITALIA

Embajada de Italia

12 Calle 6-49, zona 14
Tel. 22133000
ambasciata.guatemala@esteri.it
www.ambguatemala.esteri.it

Cámara de Comercio e Industria Italiana en Guatemala (CAMCIG)

12 Calle 6-49, zona 14
(interior Embajada de Italia)
Tel. 2367 3869 – Cel. 5638 5940
info@camcig.org / www.camcig.org

Club Italiano

10ª Calle 2-11, zona 10
Tel. 2495 5100
informacion@clubitalianogt.org
www.clubitalianogt.org

Instituto Italiano de Cultura

16 Calle 2-55, zona 10
Tels. 2366 8812 / 2366 8815
iicguatemala@esteri.it
www.iicguatemala.esteri.it

Società Dante Alighieri Comitato di Guatemala

3ª Avenida 9-08, zona 10
Tel. 2361 6709 / 2361 6717
danteguat@gmail.com
info@danteguatemala.com

Academia Italiana de la Cocina

Delegado: Gabriele Musto
accademiaitalianadellacucinagt@gmail.com
www.accademiaitalianadellacucina.it

Com.It.Es

10ª Calle 2-11, zona 10
(interior Club Italiano)
Tel. 2360 5130
comites.gua@comitesgua.com
www.comitesgua.com

Asociación de Damas Italianas

10ª Calle 2-11, zona 10
(interior Club Italiano)
Tels. 5514 2881 / 5308 4426
/ 4165-3713
adamasitalianas@gmail.com

Asociación de Desarrollo Integral Amigos de Italia – ADI

6ª Calle 2-74 "A" Zona 1, Quetzaltenango
Tel. 7763 0954 / amigosdeitalia@gmail.com