

localTimes

DESDE 2006



Hacienda Galindo: carne y mariscos a las brasas con esencia chapina

PÁGINAS 4 Y 5.

SEBASTIÁN SIERO INAUGURA NUEVO POLIDEPORTIVO EN LAGUNA BERMEJA. PÁGINA 2
SCHOOL TIMES: ALUMNOS DE SEK INTERNACIONAL GUATEMALA, PARTICIPARÁN EN INTERSEK DEPORTIVO
SUDÁFRICA 2026; MAPA DE COLEGIOS DE CARRETERA A EL SALVADOR. PÁGINAS 7 – 14.

DISTRIBUCIÓN EN SALIDA A EL SALVADOR, ZONAS 10, 14, 15, y 16 DE LA CIUDAD.

E J E M P L A R G R A T U I T O



ESCANEAR PARA
VER MÁS
INFORMACIÓN



Sebastián Siero inaugura nuevo polideportivo en aldea Laguna Bermeja

REDACCIÓN
Local Times

"Invitamos a todos los padres de familia que inscriban a sus hijos en la academia de fútbol

municipal, la cual es de 3 de la tarde a 5 de la tarde." Señaló Sebastián Siero

Este proyecto busca brindar a los vecinos un espacio adecuado para la práctica deportiva, el recreo y la convivencia social.

La obra permitió transformar y mejorar la cancha existente en el sector.

El alcalde Sebastián Siero aprovechó la ocasión para anunciar la construcción de:

1. El Nuevo Mercado en aldea El Pajón,
2. Instituto de básicos en aldea El Rosario
3. Escuela para primaria en Laguna Bermeja.

"Estos son los tres nuevos proyectos para el sector y de mucha importancia para nuestro municipio" puntualizó Siero.

Sebastián Siero.

"Hoy hacemos entrega de este polideportivo a nuestros vecinos de Laguna Bermeja, en este lugar podrán venir a

jugar fútbol, tenemos también juegos para los niños, estas son obras, no palabras " comentó el alcalde Sebastián Siero durante la inauguración.



Aguar termales

Restaurante

Bungalows

Senderos

Kilómetro 212.5, Zunil. Reservaciones ☎57042959



Hacienda Galindo: carnes y mariscos a las brasas con esencia chapina

En el kilómetro 23.5, carretera a Fraijanes, la propuesta del chef Francisco Galindo reúne cortes premium importados, mariscos frescos y sabores profundamente guatemaltecos alrededor de un mismo protagonista: el fuego.

**Redacción
Local Times**

Hay restaurantes cuya identidad nace de una tendencia y otros que terminan convirtiéndose en el reflejo de quien está detrás de ellos. Hacienda Galindo pertenece a la segunda categoría.

Para comprender su cocina hay que conocer primero la historia de su fundador, el chef Francisco Galindo.

De lavar platos a encender sus propias brasas

La historia de Hacienda Galindo es también una historia de resiliencia. Francisco Galindo comenzó a trabajar desde muy joven y a los 12 años entró al mundo de los restaurantes lavando platos. Con el tiempo recorrió distintas

áreas de cocina hasta convertirse en chef. Desde entonces tuvo una convicción: la gastronomía sería el camino para construir un futuro diferente para él y su familia.

El apellido tampoco es casualidad. Hacienda Galindo lleva el apellido de su padre y representa para el chef una manera de poner en alto el nombre de su familia a través de aquello a lo que ha dedicado buena parte de su vida.

Hoy, después de más de dos décadas de trabajo, aquel oficio que comenzó desde abajo se convirtió en dos restaurantes uno en zona 10 y otro en Carretera a Fraijanes protagonista de este reportaje, y en un concepto gastronómico que hoy Galindo define de una manera mucho más clara: carnes y mariscos a las brasas con esencia chapina.

Esa definición resume dos



mundos que conviven naturalmente en Hacienda Galindo. Por un lado, está la pasión del chef por los cortes premium importados, los mariscos frescos, el carbón de encino y las técnicas con temporáneas. Por el otro, está la cocina con la que creció: caldos,

gallina, loroco, ceviches, mojarras y esos sabores guatemaltecos que inevitablemente remiten a una mesa familiar. Y precisamente ahí está la personalidad del restaurante.

Pero detrás del crecimiento permanece una idea sencilla que

el chef ha convertido en frase emblemática de la casa: “Hacienda Galindo, cocina con corazón”. Porque, según su filosofía, antes que cualquier técnica, ingrediente o corte premium, ese es el ingrediente indispensable.

Las brasas como lenguaje

Si hay un elemento que atraviesa la cocina de Hacienda Galindo es el fuego. Buena parte de sus carnes se trabajan sobre carbón de encino, buscando que el aroma de las brasas forme parte del sabor final del producto.

La carta incluye cortes como lomito, puyazo, entraña, vacío, ribeye y tomahawk, entre otras opciones. Tiene también preparaciones de especialidad como el lomito gorgonzola o el lomito en reducción balsámica, además de pastas, mariscos y distintas propuestas para compartir.



La intención es clara: Hacienda Galindo quiere ser un restaurante de carnes, pero no uno predecible.

Incluso las guarniciones muestran esa búsqueda, junto al tradicional frijol y guacamole —que siguen teniendo un lugar importante cuando están correctamente ejecutados— aparecen propuestas con mayor picardía, como las costillas de elote a las brasas acompañadas de mayonesa de parmesano.

Es una cocina que respeta lo conocido, pero que también se permite jugar.

Cuando la parrilla se convierte en espectáculo

Uno de los platos que mejor representa esa evolución es una picaña de tres libras, preparada mediante cocción sous vide durante más de 20 horas y terminada como parte de un show de fuego directamente en la mesa. Aquí la experiencia va más allá de servir un corte.

El fuego, el aroma y la presentación convierten el momento en parte de la comida y reflejan esa fascinación de Galindo por las brasas que atraviesa buena parte del concepto.

Algo similar ocurre con las parrilladas, donde carnes y productos del mar pueden encontrarse sobre una misma mesa. Lomito, puyazo y mariscos de alta calidad conviven en una propuesta abundante que resume una de las principales fortalezas del restaurante: unir la tierra y el mar alrededor del fuego.

Aquí también se viene por un caldo de res

Y es precisamente cuando Hacienda Galindo parece acercarse al lenguaje de un steakhouse contemporáneo que aparece la otra mitad de su personalidad, la chapina, porque aquí un corte premium importado puede



compartir protagonismo con un caldo que recuerda la cocina de casa.

Durante la semana, Hacienda Galindo dedica días específicos a preparaciones tradicionales:

Los lunes, caldo de res; los martes, caldo de pata; los miércoles, gallina en crema con loroco; los jueves, pepián de costilla de res y los sábados, ceviches.

No se trata de incorporar comida guatemalteca como un elemento decorativo dentro del menú. Para Galindo, estas preparaciones forman parte de su propia historia.

Antes de conocer grandes cortes de carne, técnicas de cocción y productos premium, hubo una familia humilde alrededor de platos mucho más sencillos, ese contraste, lejos de ser una contradicción, explica Galindo “Es el recorrido de alguien que recuerda perfectamente de dónde viene, pero que también celebra hasta dónde ha podido llegar.”

Una mesa donde pueden encontrarse generaciones

Quizá una de las imágenes que mejor explica el concepto sea

vertirla en una propuesta gastronómica coherente es mucho más difícil. Hacienda Galindo intenta hacerlo sin limitar la cocina guatemalteca a los acompañamientos tradicionales ni convertirla en una caricatura de sí.

Aquí encuentra frijoles y guacamole, por supuesto, también hay carbón de encino, técnicas como el sous vide, cortes importados, mariscos frescos, quesos como el gorgonzola, reducciones balsámicas, pastas y guarniciones que se alejan de lo convencional.

La cocina parece decir que ser profundamente guatemalteco no significa cerrarse al mundo, al contrario, significa saber quién se es para después poder experimentar.

Una historia servida sobre las brasas

Hacienda Galindo se entiende mejor cuando se observa como una extensión de la vida de su fundador.

Francisco Galindo conoció primero una cocina humilde, después conoció restaurantes, técnicas, productos y cortes que ampliaron su manera de entender la gastronomía, trabajó durante más de 23 años en ese mundo hasta poder construir sus propios espacios.

Hoy esas dos experiencias se encuentran en un mismo restaurante, bajo ese concepto el caldo de res no pretende competir con el tomahawk, ni la gallina en crema con loroco necesita parecerse a una picaña cocinada durante más de 20 horas. Un plato tradicional no

pierde valor porque en la mesa de al lado esté llegando un corte premium importado terminado sobre las brasas. Todos forman parte de la misma historia.

El veredicto

Hacienda Galindo ha encontrado una definición mucho más interesante que la de un steakhouse convencional, su fortaleza está en las carnes y los mariscos a las brasas, pero su personalidad aparece cuando esa cocina se encuentra con sabores reconociblemente guatemaltecos.

Hacienda Galindo posee técnica, producto y espectáculo, pero también memoria.

Hay cortes premium importados, mariscos frescos y carbón de encino, pero también caldo de res, caldo de pata, gallina con loroco, mojarra y ceviche, en esa convivencia está su elemento diferenciador. Francisco Galindo no parece interesado en esconder la historia que hubo antes de los cortes Premium, por el contrario: la pone sobre la mesa.

La cocina de Hacienda Galindo representa, de alguna manera, el mismo recorrido de su fundador: empezar desde abajo, trabajar, evolucionar, conocer nuevos mundos y crecer sin olvidar de dónde se viene. Tal vez por eso la frase “cocina con corazón” más que un eslogan, es una declaración de principios.

Y alrededor de ella conviven dos mundos que pocas veces comparten la misma mesa: el placer de un gran corte de carne y ese sabor profundamente familiar que un guatemalteco reconoce desde la primera cuchara de un buen caldo.

HACIENDA GALINDO
Lunes a sábado:
12:00 a 22:00 horas
Domingo: 12:00 a 21:00 horas

- Kilómetro 23.5, carretera a Fraijanes
- 20 calle 23-23, Zona 10, Ciudad de Guatemala.

Reservaciones y eventos:

- 30802073 Fraijanes
- 30802112 Zona 10

Alcalde Daniel Rustrián entrega callejón renovado en Rabanales, Fraijanes



REDACCIÓN
Local Times

El alcalde de la Municipalidad de Fraijanes, Daniel Rustrián, junto al Concejo Municipal, inauguró oficialmente la obra de renovación total del callejón en una comunidad de Rabanales. Este proyecto busca mejorar de forma directa la calidad de vida de las familias del sector, quienes durante años sufrieron los inconvenientes del lodo durante la época de lluvia y el polvo constante en temporada seca.

Con esta intervención, la administración municipal cumple con un compromiso asumido ante los vecinos, la obra no solo dignifica el tránsito diario peatonal, sino que también representa un avance para el crecimiento de Rabanales.

Durante el acto de entrega, las autoridades locales destacaron que este tipo de proyectos son fundamentales para continuar cerrando brechas y llevar bienestar a todos los rincones del municipio. Los residentes,



por su parte, celebraron la conclusión de los trabajos, señalando que la transformación del callejón era una necesidad pri-

oritaria largamente esperada que hoy se convierte en una realidad tangible para toda la comunidad.

Miedo y seguridad



Marco Arévalo
COLABORADOR

tionar y mitigar esos riesgos a nivel físico, operativo y emocional; en este último aspecto cumple una función de higiene mental. Por ello nuestra familia y todos en casa hemos de verla y reconocerla como un aliado que nos presta el gran servicio de darnos seguridad.

Esto adquiere especial relevancia en una época y en situaciones en las que, nuestro día a día, se encuentra desbordado por el nerviosismo, la angustia y las preocupaciones, amén de patologías como los ataques de pánico, las fobias, la ansiedad generalizada, etc.

Puede que el miedo nos parezca una emoción destructora, pero, en realidad, es una

“Puede que el miedo nos parezca una emoción destructora, pero, en realidad, es una reacción necesaria para nuestra supervivencia. No nos olvidemos de que el autor de nuestra naturaleza es sabio y nos ha dotado de múltiples herramientas para poder sobrevivir.”

reacción necesaria para nuestra supervivencia. No nos olvidemos de que el autor de nuestra naturaleza es sabio y nos ha dotado de múltiples herramientas para poder sobrevivir. Pero, sobre todo, es trascendental aprender a manejar dicha emoción. De esta forma, evitaremos desenlaces fatales que podrían evitarse. Es lo que se dice: no perder la cabeza (cordura).

Manejar el miedo incluye

entre otras cosas, el tener claridad quien es la seguridad privada que nos protege y si esta presta el servicio ajustado a las leyes del país en esta materia. El mismo orden de legalidad -si es respetado- contribuye a darnos seguridad, pues es el Estado actuando para su fin primordial. Ya la Constitución Política de la Republica lo dice así en el Artículo 1°. “Protección a la Persona. El Estado de Gua-

temala se organiza para proteger a la persona y a la familia; su fin supremo es la realización del bien común” el que vivamos cobijados por un Estado, aquí se traduce en que una determinada empresa brinda el servicio de protección. Ese orden social lo crea el Estado mismo con su existencia y hemos de buscar los ciudadanos y los habitantes de todo el país respetarlo y perfeccionarlo.

Los mass media y las redes están llenas de mensajes que buscan -con fines de poder sobre nosotros (políticos)- manipularnos por el miedo y desprestigiar el orden mismo de legalidad que es el Estado en su máxima expresión.

Tu tiempo vale.
Tu idioma también.

Clases Privadas

para avanzar más rápido
y sin distracciones.



Hasta
40% OFF
comienza ya.

COMUNICATE AL
5694 7236

TRANSFORMA

Tu Pasión

EN UNA CARRERA DE ÉXITO

UNIVERSIDAD GALILEO ES PIONERA EN EMPODERAR A LA MUJER DE GUATEMALA.

Ser mujer es un arte y la Facultad de Ciencias de la Salud (FACISA) les da las herramientas para convertirlas en expertas en esteticismo y empresarias en la industria del bienestar y el cuidado personal.



Ahora cuenta con un renovado laboratorio para las estudiantes de las carreras de:

- Técnico Universitario en Tecnología en Ciencias del Esteticismo
- Técnico en Visagismo del Cabello, Estilo e Imagen
- Licenciatura en Admón. de Empresas Cosméticas y Servicios Estéticos



Este moderno espacio tiene las condiciones ideales para hacer prácticas y también para recibir clases teóricas con el mobiliario, iluminación y acondicionamientos técnicos de primer nivel, inspirados en las mejores academias europeas.



FACISA
UNIVERSIDAD GALILEO

FACULTAD DE
CIENCIAS DE
LA SALUD

+
INFO



www.galileo.edu | PBX: 2423-8000 | [f](#) [in](#) [X](#) [v](#) [i](#) [d](#)

Universidad Galileo primera
en Latinoamérica en brindar cursos en:
edX
Plataforma educativa
fundada por Harvard y MIT



Galileo
UNIVERSIDAD

Alumnos de SEK Internacional Guatemala listos para INTERSEK Deportivo Sudáfrica 2026



REDACCIÓN
Local Times

El deporte y la hermandad internacional se preparan para converger en un solo escenario. Trece estudiantes del colegio SEK Internacional Guatemala se alistan para emprender un viaje histórico rumbo a Sudáfrica, donde formarán parte de la esperada edición del INTERSEK Deportivo Sudáfrica 2026. Este magno evento convoca a representantes de la prestigiosa red de colegios de la Institución Internacional SEK alrededor del mundo, consolidándose como una plataforma clave para el desarrollo integral de la juventud.

La delegación guatemalteca tendrá una participación activa y diversa en las justas deportivas. Los jóvenes atletas competirán en disciplinas como voleibol, tenis, cross country, atletis-

Para la comunidad educativa, el INTERSEK Deportivo representa una vivencia transformadora de intercambio cultural y humano.

mo, golf y fútbol. Su presencia en estas categorías no solo reflejará meses de preparación y disciplina atlética, sino que pondrá de manifiesto los valores fundamentales que inculca la institución: la perseverancia, la solidaridad, el trabajo en equipo y el juego limpio.

Sin embargo, el alcance de este encuentro trasciende con creces el ámbito competitivo. Para la comunidad educativa, el INTERSEK Deportivo representa una vivencia transformadora de intercambio cultural y humano. Los trece alumnos tendrán la oportunidad única de convivir, dialogar y estrechar lazos de amistad con jóvenes de diversas nacionalidades, ampliando sus horizontes más allá de las aulas y los recintos deportivos.

Colegio Internacional de Guatemala destaca en Copa Élite Cheer & Dance

REDACCIÓN
Local Times

La Competencia Cheer & Dance Guatemala 2026 realizada en IRTA Mundo Petapa, reunió a más de 500 atletas y a algunos de los mejores equipos de Guatemala, así como un equipo de Costa Rica, quienes participaron en las diferentes categorías de cheerleading, dance, performance cheer y stunt.

El Colegio Internacional de Guatemala inició en este 2026 con la práctica de esta disciplina y participó en esta competencia que reunió a equipos y atletas para demostrar su talento, disciplina y preparación en las diferentes modalidades.

Los resultados llegaron y los equipos del Colegio Internacional de Guatemala obtuvieron:

BRONCE en Categoría Tiny Cheerleading

ESCANEA PARA
VER LA NOTA
COMPLETA.



ORO en Categoría Youth Nivel Primario Cheerleading

Enhorabuena por los resultados obtenidos en la competen-

cia, pero también es importante reconocer que la participación permitió a los estudiantes fortalecer valores como la responsa-

bilidad, la perseverancia, la confianza y el compañerismo. Asimismo, eventos de esta naturaleza contribuyen al crecien-

to del deporte escolar y brindan a los jóvenes espacios para desarrollar sus capacidades dentro y fuera del escenario.



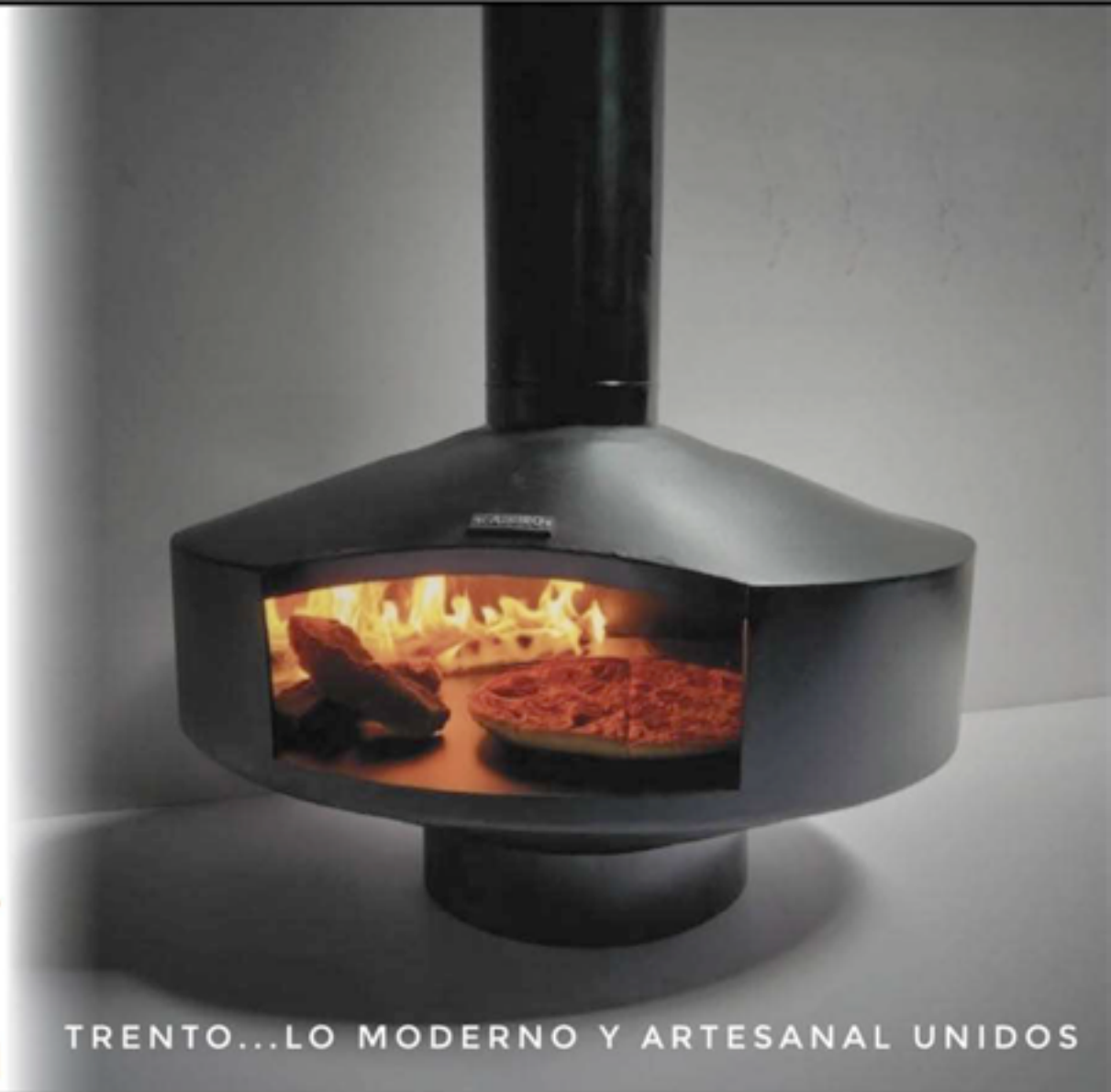
Nuevo modelo para colocar en top de 60 cms de fondo. Capacidad hasta dos pizzas medianas.

 5555-5465

 Hornos Fabbro/ Fire Pits

 Guatemala/ Churrasqueras Guatemala

Km. 17.5 Carretera a El Salvador a un costado de Farmacia Galeno.



TRENTO...LO MODERNO Y ARTESANAL UNIDOS



FUTTTURA

TINI WORLD TOUR
16 DE OCTUBRE
EXPLANADA 5
GUATEMALA















Borondo

Banco Promerica PRESENTA

Borondo

24 de Octubre, explanada 5



















1 COLEGIO INTERNACIONAL SEK GUATEMALA
Educación sin fronteras, con más de 130 años de experiencia. 26 colegios 17 países 3 universidades. Km. 20.5 Carretera a Brisas Pavón, Carretera a Lo de Diegues, Fraijanes.
PBX 6670-2600 ☎ **5922-0001**
info@sekguatemala.com www.sek.net
Facebook e Instagram SEK Guatemala



2 Colegio Internacional de Guatemala
Niveles: Nursery (desde 12 meses), Pre Primaria, Primaria y Secundaria
Track Bilingüe (inglés - español)
Track Trilingüe (inglés - alemán - español)
PBX: 66241818
www.cig.edu.gt



3 Colegio Evelyn Rogers
Programa maternal (desde 12 meses), preprimaria, ciclo básico y ciclo diversificado Formación bilingüe: español-inglés
Tel.: 6641-7777 / www.evelynrogers.edu.gt



4 Colegio Español de Guatemala "Príncipe de Asturias"
Preprimaria, Primaria, Básicos y Bachillerato. Educación Bilingüe con acreditación europea Km. 19.5 carr. San José Pinula, Villa Los Pinabets
Tel.: 6645-1100
www.principedeasturias.edu.gt



5 Colegio Bilingüe Vista Hermosa
Km. 24.5 Carretera a El Salvador
Beginners (desde 1 año con 9 meses)
Elementary, Middle School & High School
Español - Inglés - Católico - Mixto
4499-5555
admisiones@bv.edu.gt
www.bv.edu.gt



6 Colegio Inglés Americano
Maternal, (desde 18 meses), Nursery, Preprimaria, Primaria, Secundaria Diversificado Con opción a Diploma High School y Bachillerato en Diseño Gráfico.
Idiomas: Inglés-Español
Telefono: 6662-1212
6662-1257
www.inglesamericano.edu.gt



7 APDE LAS COLINAS
Preprimaria para niños y niñas
A partir de 4 meses
Formación bilingüe
Horario extendido disponible
PBX: 6685-3500
5859-8109
www.apde.edu.gt



8 APDE ENTREVALLES
Primaria y secundaria para niñas
Bachillerato Internacional
Formación bilingüe
Oportunidades internacionales
PBX: 6685-4700
5859-8109
www.apde.edu.gt



9 APDE SOLALTO
Primaria y secundaria para niños
Bachillerato Internacional
Formación bilingüe
Oportunidades internacionales
PBX: 6686-0500
5859-8109
www.apde.edu.gt



10 Colegio Castillo Cordova
Preprimaria a partir de 5 años
Primaria y Secundaria
Bachillerato con especialidad en Logística y Operaciones.
Formación bilingüe
PBX: 66346670 ☎ **34523020**
colegiocastillocordova



11 Maple Bear Ciudad de Guatemala
Pre primaria | Primaria | Ciclo básico | Ciclo Diversificado
Formación trilingüe: Español / Inglés / Francés / **Tel. 6685-9300**
guatemala.maplebear.com.gt
"Doble Titulación Guatemala-Canadá"



12 UNIVERSIDAD DEL ISTMO (UNIS)
Tel.: 6665-3700
www.unis.edu.gt
info@unis.edu.gt

localTimes

Campeones de Baloncesto del Torneo de Invierno ADECA 2026

REDACCIÓN
Local Times

La Asociación Deportiva, Educativa y Artística, Cultural y Artística – ADECA – que reúne a más de 20 colegios de Carretera a El Salvador, celebró con gran entusiasmo la ceremonia de premiación de su Torneo de Invierno 2026. El evento reunió a muchos atletas, entrenadores y familiares en una emotiva jornada que reconoció el esfuerzo, la disciplina y el trabajo en equipo demostrados en la duela durante toda la temporada.

Directivos de ADECA entregaron trofeos a los equipos que obtuvieron los primeros lugares en las distintas categorías escolares masculinas y femeninas. La organización destacó el crecimiento competitivo del baloncesto infantil y juvenil, reafirmando su compromiso con el desarrollo integral del deporte escolar en el país.

ESCANEAR PARA VER MÁS FOTOS.

Tenemos más de 5 años de experiencia en el ámbito pre-hospitalario, con la flota de ambulancias de cuidados críticos más completa en el país.

Cubrimos atención a emergencias, ambulancias nivel III, médicos colegiados y paramédicos acreditados, telemedicina.

A TU LADO, SALVANDO VIDAS. EMERGENCIAS: 2313-1515 PBX: 2313-1500

CULTURA

EN VIVO

2026 TOUR

PROFÉTICA

22 OCTUBRE
CIUDAD DE GUATEMALA
FÓRUM MAJADAS

TICKETS A LA VENTA EN:
PrimeraFila.shop RIMAS CHP

TRUENO

TOUR

TURR420

GUATEMALA FÓRUM MAJADAS 30 DE OCTUBRE

TICKETS A LA VENTA EN:
PrimeraFila.shop CHP PLAYLIST MUSIC MTA

Loco, poeta y fotógrafo

Historias y anécdotas de una vida...

Así nace la necesidad de decirle al mundo, que vivo enamorado de la vida...

Un día me juré que no guardaría en los recovecos del corazón ningún sentimiento sin antes haberlo expresado. Así es que nace la galantería hacia la figura femenina y siempre me dirigi hacia ellas con una flor, con unas palabras bonitas para endulzarles el día, el oído y el corazón.

Ya de venta en

SOPHOS

DE MUSEO

Escanea y paga

LIBRERÍA Marquense

CONOCIMIENTO, TECNOLOGÍA Y LIDERAZGO PARA NUEVOS DESAFÍOS

Impulsa tu crecimiento profesional con programas diseñados para la innovación, el liderazgo y el desarrollo de nuevas habilidades. Aprende de expertos, accede a herramientas de vanguardia y transforma tu futuro con una educación que inspira y trasciende.

Conoce nuestras
MAESTRÍAS Y DOCTORADOS



Galileo
UNIVERSIDAD

Más Información
www.galileo.edu
PBX: 2423-8000

Universidad Galileo primera en
Latinoamérica que brinda cursos en:



Plataforma educativa fundada
por Harvard y MIT

