



CGAB

CÁMARA
GUATEMALTECA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

EDICIÓN 67
ABRIL 2021

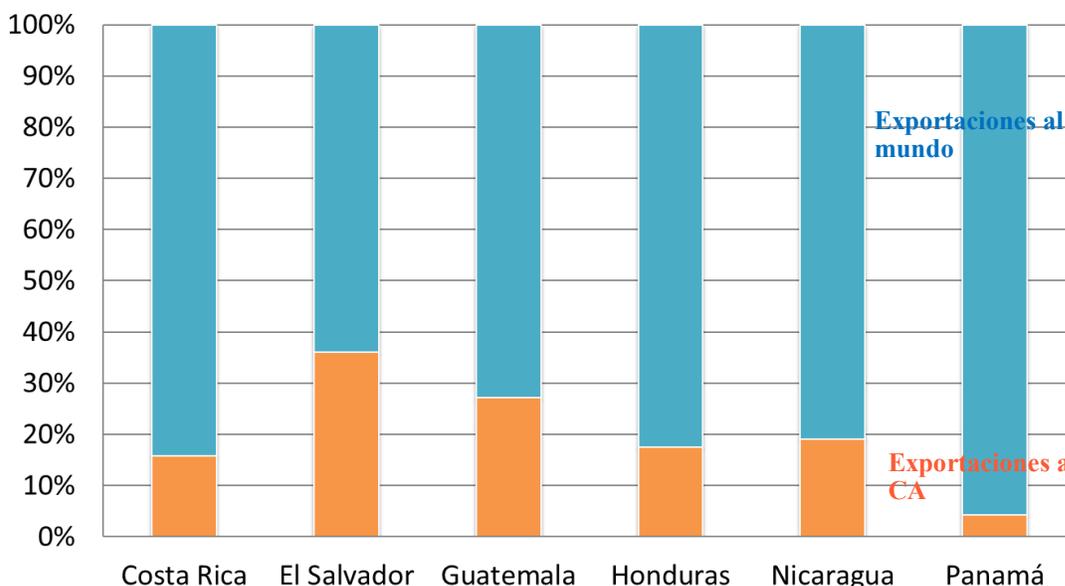
en Acción

Centroamérica, ¿Qué espera?

Los países de Centroamérica participan, en proporciones distintas en el comercio intracentroamericano.

En el año 2020, se estima, que fueron los países del Triángulo Norte los que más comercio realizaron entre ellos, constituyendo así la parte de Centroamérica que más dependen del comercio regional.

Esta realidad llama a la reflexión a las autoridades, para que inviertan



Fuente SIECA

su capital político en promover la profundización de la integración, armonizando las normas regionales que buscan consolidar las tres libertades básicas: **libre comercio, libre circulación de mercancías y movilidad de personas.**

Además, debe existir el compromiso de los países de **cumplir y hacer cumplir** los acuerdos que fundamentan las libertades básicas, evitando la dispersión de criterios de aplicación de las normas, omitiendo o retrasando su aplicación por razones proteccionistas.

Existe un verdadero llamado a actuar porque la integración regional se estima, genera unos 2 millones de empleos y fomenta el crecimiento de las PYMEs, aspectos deseados para la reactivación económica.

CONTENIDO:

Centroamérica, ¿Qué espera? 1

Calidad de los Alimentos
Convención Internacional de Alimentos y Bebidas 2

Actualidad: Nuestras relaciones influyen en lo que comemos 3

Noticias
Socios Solidarios 4

En la Mira
Eventos
Data
Agenda 5

CONTÁCTANOS:

2335-2890

/CGAB
/VidaSaludableGT

Cgab2018
vidasgt18

www.cgab.org.gt

Cámara
Guatemalteca
de Alimentos
y Bebidas

Cámara
Guatemalteca
de Alimentos
y Bebidas

cgabguatemala

CALIDAD de los ALIMENTOS

INGREDIENTES QUÍMICOS Y LA CALIDAD ¿TIENEN RELACIÓN?

¡Están llenas de químicos!



Ingredientes: agua, aceites vegetales, azúcares, almidón, caroteno (E160), tocoferol (E306), riboflavina (E101), nicotinamida, ácido pantoténico, acetaldehído, biotina, ácido fólico, ácido ascórbico (E300), ácido palmítico, ácido esteárico (E570), ácido oleico, ácido linoleico, ácido málico (E296), ácido oxálico, antocianinas (E163), celulosa (E460), ácido salicílico, fructosa, purinas, sodio, potasio (E252), manganeso, hierro, cobre, zinc, calcio, fósforo, cloro, colorantes, antioxidante.

¡Claro! ¡Todo está hecho de químicos!
Sólo porque sus nombres te puedan parecer raros o extraños no es razón para temer a los compuestos químicos

Muchas veces se descalifican los alimentos procesados, porque en la etiqueta se identifican ingredientes "químicos", que son componentes que provienen de la misma naturaleza.

El concepto de "alimentos procesados" lamentablemente se emplea con frecuencia para señalar productos que contienen una gran cantidad de aditivos "químicos", es probable que incluso varios productos alimenticios simples contengan muchos componentes "químicos".

Los alimentos naturales o simples, contienen compuestos "químicos", que son indisociables y que forman parte de su composición, sin éstos no podría ser considerado como un alimento en específico. Por ejemplo, un banano contiene componentes "químicos" tales como fructosa, maltosa, tocoferol, filoquinona y 2-metilpropan-1-ol. Una manzana contiene ácido acético (E260), ácido tartárico (E334), caroteno (E160a), ácido ascórbico (vitamina C, E300) y ácido cítrico (E330), entre otros compuestos "químicos".

Estos componentes "químicos" pueden sustraerse o aislarse de estas frutas, por ejemplo, y utilizarse en preparaciones alimenticias para otorgarles una mejor calidad y cualidad nutricional al alimento según la normativa de inocuidad.

Con base al artículo de Alan Kelly/bbc.com/mundo

Convención Internacional de A&B

La CGAB le invita al evento más importante de la industria de A&B de la región, en su Edición Digital 2.0
Una gran oportunidad para impulsar sus negocios con nuevos clientes, distribuidores y proveedores!!!

SAVE THE DATE!
08-18 DE JUNIO 2021

www.cgab.org.gt



CONVENCIÓN INTERNACIONAL

DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
EDICIÓN DIGITAL 2.0

Información en: convencion1@cgab.org.gt

Actualidad

Nuestras relaciones influyen en lo que comemos

Las parejas, las familias y los amigos se identifican con sus dietas

Nuestras relaciones influyen en cómo y qué comemos. Nuestro paladar está formado por nuestras familias de origen. Los primeros cinco años de vida son "cuando se desarrollan comportamientos alimentarios que pueden servir como base para futuros patrones de alimentación", según un informe de 2007 en *The Journal of Law, Medicine & Ethics*. "Durante estos primeros años, los niños están aprendiendo qué, cuándo y cuánto comer basándose en la transmisión de creencias, actitudes y prácticas culturales y familiares en torno a la comida y la alimentación".

Los alimentos que los padres dan a sus hijos, parece dar forma a sus comidas favoritas y a lo abiertos que estarán a los nuevos sabores.

Un estudio de 2007 reveló que los niños están predispuestos a ser omnívoros. Los investigadores encontraron que los sabores que se introducen a los bebés (incluso en el útero) pueden influir en su dieta más adelante en la vida. Los niños que se inician en los sabores complejos y las especias desde el principio pueden crecer con un paladar aventurero, adoptando con facilidad nuevos sabores.



Crecemos y forjamos nuevas relaciones con las que conocemos nuevos alimentos, o podemos comprometernos con el paladar de otro. Cuando dos paladares se unen en nuestras relaciones románticas, tendemos a desarrollar nuevas culturas de mini-alimentos y comemos de manera diferente a como lo haríamos solos. Según O'Reilly, "la comida y la cultura de la comida también están conectadas con sentimientos de intimidad y conexión, y muchas parejas informan que comer juntos es un ritual importante para fomentar la conexión social".

La comida puede unir a las personas y también puede dividirlos. Parece algo simple, pero **la comida es una parte tan integral de la cultura familiar** que las preferencias y restricciones dietéticas pueden crear sutiles fisuras en las relaciones. Cuando las costumbres a la hora de comer se rompen o se ignoran, puede generar más conflictos en algunas relaciones que en otras. Es muy probable que surja un conflicto cuando alguien cercano a usted cambia su dieta.

Esta dimensión cultural y familiar de los hábitos alimenticios está en el centro de atención de las guías alimentarias y las dietas balanceadas. Debe ser un **factor en el diseño de productos alimenticios y de la oferta en el mercado** a cargo de la industria procesadora y el sector de la alimentación.

Noticias

Capacitación a PGN

El Observatorio Contra el Contrabando capacitó a personeros de la Procuraduría General de la Nación.



Con la PYME

La CGAB participó en la Comisión de la Pequeña y Mediana Empresa del Congreso de la República, se trataron temas de interés para el sector de A&B.



Participación en Integración

La CGAB asistió a la mesa de alto nivel de la Comisión de la Integración Regional del Congreso de la República, se abarcaron temas sobre la integración centroamericana.



Socio Solidario

La CGAB felicita a la Fundación PepsiCo, galardonada por CAF América con el premio a la Excelencia Filantrópica Internacional, por coordinar esfuerzos de alivio durante la pandemia Covid.





En la Mira



Eventos

Fecha: 21 de abril

Webinar Tecmart: Tendencias y herramientas de **marketing** para la industria de A&B

Horario: 8:30 horas

Fecha: 27 de abril

Webinar MCConsultores: Consideraciones sobre elaboración y presentación del plan de **prevención de riesgos laborales** y anexo Covid

Horario: 9:00 horas

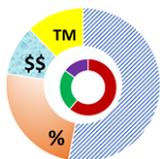
Fecha: 29 de abril

Webinar GrupoNOA: La ruta a la **economía circular**

Horario: 10:00 horas

DATA

Las exportaciones de A&B a El Salvador fueron el **21%** del total
2do. Semestre de 2020



statsA&B

Agenda

- Acuerdo Gubernativo 179-2020
Tarifas de servicios de salud
- Iniciativa 5844 Reforma Ley de la DIACO
- Iniciativa 5174 Ley Zonas Francas
- Iniciativa 5504 Ley de promoción de alimentación saludable
- RTCAs de etiquetado nutricional y de etiquetado nutricional frontal
- RTCA de registro sanitario
- Iniciativa 5830 de Gestión Integral de Residuos y Desechos solidos
- Iniciativa 5766 Ley simplificación trámites
- Acuerdo gubernativo 189-2019 prohibición de plásticos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- RTCA yogurt y quesos
- TLC con Israel y Ecuador

La edición 66 se envió a
1,177 destinatarios