



CGAB

CÁMARA
GUATEMALTECA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

EDICIÓN 61
ENERO 2021

en Acción

Resplandor al final del túnel

CONTENIDO:

Resplandor al final del túnel	1
A&B Más Seguros: Todos los alimentos son procesados Vigilancia de Mercado	2
Actualidad: Un "puntaje ecológico" para A&B: eco-score	3
Noticias	4
En la Mira	
Eventos	
Data	5
Agenda	

CONTÁCTANOS:



2335-2890



/cgab
/vida saludable GT



Cgab2018
vidasgt18



www.cgab.org.gt



Cámara
Guatemalteca
de Alimentos
y Bebidas



Cámara
Guatemalteca
de Alimentos
y Bebidas

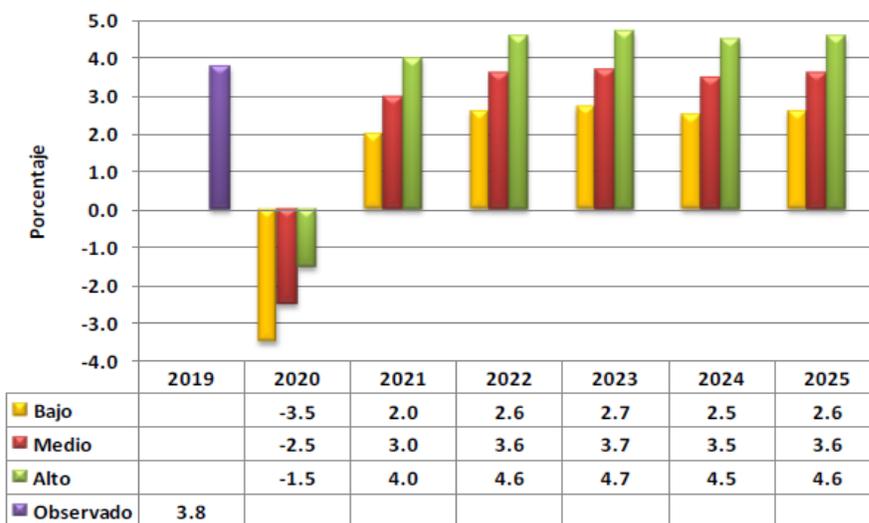
Se inicia el 2021 con escenarios mezclados, en lo económico parece que las proyecciones son positivas, aunque arranquemos desde una pérdida económica del 2% del PIB, todo apunta que este año el crecimiento será de un 3.5%, dentro del promedio de los últimos 10 años. Esto claro que si y solo si otros factores no surgen, por ejemplo, rebrotes agresivos de Covid que obliguen al confinamiento, tal y como se experimenta en otros países en los que se declaran segundas y terceras olas.

Por otro lado, se estima que el año mejorará debido a un escenario en parte especulativo, de los precios de los productos de exportación: azúcar, café, aceite comestible, un respiro oxigenado para la economía, y se suma una positiva expectativa de remesas familiares que pudieran sobrepasar los US\$ 12 mil millones anuales.

La otra cara de la moneda muestra un endeudamiento que no corresponde a la capacidad de pago debido a la mala salud fiscal, (déficit de un 6% del PIB), una recuperación lenta del empleo y una baja propensión a la inversión, ocasionado un tanto por la falta de seguridad y certeza jurídica y la opacidad del Estado, lo que ocasiona un retroceso en la confianza de los agentes económicos (nosotros).

El sector de A&B seguirá siendo un principal motor de la economía, siendo un importante exportador y generador de empleo y que durante el año pasado se realizaron inversiones relevantes.

Tasa de Crecimiento del PIB real



Fuente: Banco de Guatemala

Por eso la CGAB ha planteado fortalecer la **cadena de la industria agroalimentaria**, estableciendo políticas públicas puntuales, haciendo más eficientes los servicios en el ministerio de salud, de agricultura, que el Ministerio de Economía garantice la defensa y promoción comercial (interno y externo) con la Cancillería, que la Aduana sea facilitador de este encadenamiento. Seguiremos apoyando los procesos de integración económica de Centroamérica y en particular la Unión Aduanera con Honduras y El Salvador. Alentamos al Gobierno a que fortalezca los programas de **Competitividad, de combate a la desnutrición y el contrabando.**

QUE ASI SEA.

Alimentos y Bebidas Más Seguros

Todos los alimentos son procesados

¿por qué el término "alimentos procesados" se ha vuelto negativo?

El procesamiento es cualquier acto que transforma alimentos y convierte materias primas en productos más adecuados para el consumo humano, hace que los alimentos sean **más seguros** para su consumo, **más digeribles** y **menos susceptibles a cambios indeseables**, y se **conservan por más tiempo o mejora sus cualidades nutricionales**.

Procesar son acciones relacionadas con cocinar (tratamiento térmico por calor) cuyo descubrimiento ha sido un paso clave en la evolución humana, manteniendo la disponibilidad de alimentos en todo las estaciones y que permitió absorber más energía para alimentar nuestros cuerpos y cerebros que se han vuelto cada vez más capaces.



Actualmente, además de una gama de tratamientos térmicos utilizados para matar gérmenes o preservar nutrientes, otros procesos comunes utilizados incluyen secar, fermentar, filtrar y congelar. En los últimos años, se han propuesto tratamientos más avanzados que involucran la ultraalta presión de homogenización y campos eléctricos pulsantes (una tecnología térmica de conservación de alimentos), secado por frío (liofilización) para hacer que los alimentos sean más seguros para el consumo humano y para preservar su sabor, textura y valor nutricional.

Entonces, ¿por qué el término "alimentos procesados" se ha vuelto tan negativo?, en parte se debe a que se utiliza cada vez más para referirse a lo que hay en un alimento y a lo que se encuentra en su **información nutricional** sin relación a la técnica de procesamiento. En particular, se usa para alimentos con altos niveles de sal, azúcar, grasa o aditivos que se les acusa, sin fundamento técnico, que pueden desencadenar una variedad de problemas de salud.

Con base al artículo de Allan Kelly/bbc.com/dic.2019

Vigilancia de Mercado

La CGAB con el propósito de contribuir a la competencia leal en el mercado, con productos que cumplan con la normativa sanitaria y protejan al consumidor, gestiona denuncias recibidas de sus asociados ante las autoridades correspondientes como parte de nuestro programa de Vigilancia de Mercado.

[#CGAB](#) [#SectorAyB](#) [#IndustriaAyB](#) [#VidaSaludable](#)

Aviso de Denuncia

Producto Denunciado		Empresa productora/ importadora	
Fecha denuncia		Autoridad competente	
Razones de la denuncia			
Normas y Regulaciones referidas			

CGAB CÁMARA GUATEMALTECA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Programa de Vigilancia de Mercado



Conformidad Sanitaria

Le invitamos a seguir estas denuncias:



Actualidad

Un "puntaje ecológico" para A&B: Eco-score

Regulación de economía circular prevé evaluar información ambiental Aplicaciones y sitios lanzan un índice basado en el modelo Nutri-score

Dirigir a los consumidores hacia compras respetuosas con el medio ambiente y alentar a los fabricantes a hacer sus productos más virtuosos: estos son los dos principales desafíos de la información ambiental.

Si todavía estamos lejos de una muestra medioambiental centralizada, validada por las autoridades y de cumplimiento legal, a principios de 2021 se pone una primera piedra en el ámbito de la alimentación. Aproximadamente diez aplicaciones informáticas y sitios, incluidos Yuka, Open Food Facts, Marmiton o el sitio de alimentos en línea La Fourche, implementarán, a partir de enero de 2021, **una calificación ambiental llamada "Eco-score"**.



Al igual que la puntuación nutricional, que proporciona información sobre el impacto de los alimentos en la salud, la **puntuación ecológica** presenta una **puntuación de A** (para los productos con la huella ambiental más baja) a **E** (para los que tienen el mayor impacto ambiental) y un código de color de verde a rojo. Pero donde el Nutri-score fue diseñado por un equipo de investigadores sobre la base de publicaciones científicas y desplegado por una agencia pública (Public Health France), el **Eco-score** es una iniciativa privada.

Para establecer este indicador, sus promotores se basaron en la base de datos Agribalyse de la Agencia de Gestión de Medio Ambiente y Energía (Ademe), ponderada por un sistema *bonus-malus* para dar cuenta de los criterios de origen, estacionalidad o métodos de producción.

Nuevas regulaciones de economía circular prevén un experimento de puntuación ambiental durante la primera mitad de 2021 en productos agrícolas y alimentarios y si el **Eco-score** no aparece dentro de planes del gobierno, Yuka ha solicitado la convocatoria de proyectos y uso de este método para su estudio y validación. *"Se extraerá un informe de estos experimentos y se enviará al Parlamento a fines del verano"*, dijo el Ministerio de Transición Ecológica de Francia. *Debería dar lugar a un decreto a finales de año para definir la metodología que se aplicará a todos los actores que deseen mostrar una puntuación ambiental."*

Noticias

Reunión de Codex

La CGAB participó en reunión del Comité Nacional del CODEX, en seguimiento a la orientación sobre ventas por internet y acerca del uso de la tecnología en el etiquetado de alimentos.



CGAB y SwissContact

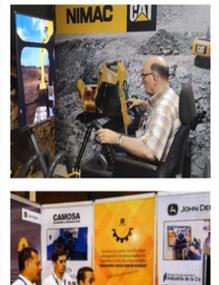
La CGAB se reunió con expertos de SwissContact, quienes presentaron su proyecto INNOVA de formación técnica para el sector privado.

Objetivo Proyecto INNOVA



Mejorar la calidad de la formación técnico profesional, adecuándola a las necesidades del sector privado.

- Establecer mecanismos de coordinación estrecha entre el sector privado y la institucionalidad vinculada a la formación profesional en Guatemala.
- Implementar modalidades de formación con participación activa y protagónica del sector privado (ejemplo:
 - formación dual, upskilling, entre otras).



Sigue Campaña



La CGAB continúa con la campaña, con el objetivo de promover los productos de sus asociados elaborados por **#ManosChapinasAlimentan**

Contrabando

Con la inauguración de cada puesto de control interinstitucional se espera un efectivo combate al contrabando, que disminuya el agujero fiscal y evite la pérdida de empleos y contribuya al desarrollo del país.



La CGAB felicita a la SAT y COINCON por la inauguración de su tercer puesto de control interinstitucional – PCI – en Pasaco, Jutiapa. 7 de enero de 2021.



Un paso más que contribuirá al combate del contrabando, flagelo que incrementa el agujero fiscal y retrasa el desarrollo del país.



#ContrabandoEsDelitoPenal #OCC #CGAB

En la Mira



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
- Iniciativa 5766 Ley simplificación trámites
- Acuerdo gubernativo 189-2019 prohibición de plásticos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Reglamento CA de competencia
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- RTCA yogurt
- TLC con Israel

UCA
CÁMARA
GUATEMALTECA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

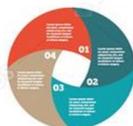
COMPRAR
ARTÍCULOS DE
CONTRABANDO
ES PROMOVER
EL DESEMPLEO

La agroindustria de alimentos es líder en Guatemala, generando 390 mil empleos directos.

#SOYCONSUMIDORRESPONSABLE

DATA

El sector de
A&B
es la 5a. actividad
más importante de la
economía nacional



statsA&B

La edición 60 se envió a
1,044 destinatarios