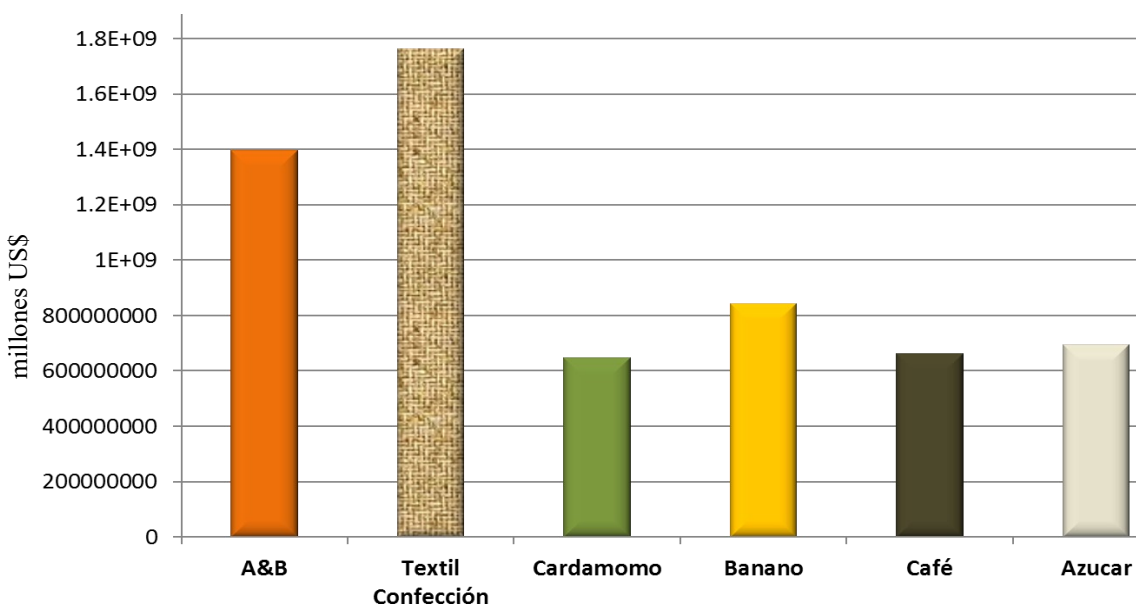


El sector de A&B: segundo exportador

El sector de alimentos y bebidas exportó **1,400 millones de US\$** en 2019, 4.5% menos que en 2018, con lo cual se clasificó como el **segundo** mayor exportador del país.



Estas exportaciones tuvieron como destino 80 países, de los cuales 10 representaron el 90% del total de las exportaciones de A&B, destacando El Salvador y Honduras como los principales socios.

Fortalecer al sector A&B incidirá en el desarrollo económico, por lo que la CGAB reitera su planteamiento de políticas públicas para el sector: facilitación de los negocios, fortalecimiento de la competitividad y promoción de la innovación. A lo que se suma perfeccionar la Unión Aduanera del Triángulo Norte, de la Integración regional, la facilitación internacional del comercio y una promoción comercial vigorosa.

CONTENIDO:

- El sector de A&B: segundo exportador **1**
- Actualidad: No se debe repudiar a los alimentos procesados **2**
- I Convención Internacional de A&B **3**
- Noticias **4**
- En la Mira **5**
- Otros Eventos **5**
- Data **5**
- En Seguimiento **5**

CONTÁCTANOS:

2335-2890

/cgab
/vida saludable GT

Cgab2018
vidasgt18

www.cgab.org.gt

YouTube
Cámara
Guatemalteca de
Alimentos y
Bebidas

No se debe repudiar a los alimentos procesados

El científico Alan Kelly dice que la demonización del procesamiento de alimentos promueve la incomprensión y la desconfianza a la forma en que **la ciencia realmente mejora los alimentos para el consumo humano**. Todos los alimentos se procesan, y es lo adecuado, porque el procesamiento transforma alimentos y convierte las materias primas en un producto más seguro, más digerible para el consumo humano. Además, son menos susceptibles a cambios indeseables, conservan y mejoran sus cualidades nutricionales.

El procesamiento en su forma más simple es cocinar, un paso clave en la evolución humana, y la forma más usada para la ingesta de ciertos alimentos. Otros procesos comunes utilizados para preservar alimentos son el deshidratado, fermentado, congelado y tratamientos térmicos, entre otros para eliminar gérmenes.



En la actualidad, nuevas tecnologías de tratamiento más avanzadas que involucran la ultra-alta presión de homogenización y campos eléctricos pulsantes para hacer que los alimentos sean más seguros y preserven su sabor, textura y valor nutricional, disminuyendo los riesgos.

¿Por qué el término “alimentos procesados” se ha vuelto negativo?

Se debe a que se utiliza erróneamente, más para referirse a lo que hay en un alimento y su información nutricional, en especial se usa últimamente para los alimentos con altos niveles de sal, azúcar o grasa.

El concepto de alimentos procesados también se emplea para los productos que contienen una gran cantidad de ingredientes que algunos consideran aditivos químicos. No existe una correlación entre la cantidad de ingredientes o aditivos y la calidad o seguridad del producto. Muchos de los aditivos agregados se derivan de fuentes naturales, otros son versiones de compuestos naturales que han sido sintetizados, como el betacaroteno.

Actualmente, **la industria alimentaria está altamente regulada, debe cumplir con altos niveles de calidad. Los ingredientes agregados deben cumplir una función, porque usarlos cuesta mucho dinero.**

En conclusión todos los alimentos están procesados y se les añaden aditivos para mejorar sus propiedades y conservar su valor nutricional.

Con base al Artículo de Alan Kelly/Dic.2019/bbc.com/mundo/noticias

I Convención Internacional

La **I Convención Internacional de Alimentos y Bebidas** es oportunidad de actualizar temas comerciales, técnicos y económicos.

Contáctenos: Teléfono 2313-0936/37

Correo: servicio@gbk.company
comunicacion.social@cgab.org.gt

Link para reservar:

Presione [Aquí](#)

Link para ver video:

Presione [Aquí](#)



**19 de marzo
del 2020**



www.cgab.org.gt



convencion1@cgab.org.gt



CÁMARA
GUATEMALTECA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS



**RUEDA DE
NEGOCIOS**

Noticias

Reunión con el Viceministerio del MAGA

La CGAB visitó al Viceministro de Agricultura, Eduardo Mendoza, para dar a conocer la cámara y los planes de trabajo de ese viceministerio.



Plan del Viceministerio de Comercio Exterior

La Viceministra de Economía, Edith de Molina, compartió su plan de trabajo con los asociados de la CGAB.

De visita al Viceministro de Salud



El viceministro presentó su plan de trabajo y la CGAB compartió sus expectativas de agenda conjunta.

La CGAB se reunió con la SESAN

Personeros de la CGAB y funcionarios de la SESAN conversaron sobre los planes contra la desnutrición.



En la Mira



Otros



Eventos

En seguimiento:

Fecha: 26 de Febrero 2020

Taller Nacional de Identificación de barreras y acciones para incluir a las PYMES en la agroexportación
Por invitación únicamente

Fecha: 28 de Febrero 2020

Ingeniería Organizacional
Design Thinking
Por invitación únicamente

- Ley de promoción de alimentación saludable
- RTCAs de etiquetado nutricional y de etiquetado nutricional frontal
- RTCA de registro sanitario
- Leyes de Gestión Integral de Residuos y Desechos
- Acuerdo gubernativo 189-2019 prohibición de plásticos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Reglamento CA de competencia
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- Reglamento Nacional de Lácteos
- RTCA yogurt
- TLC con Israel

SÍGUENOS



/cgab
/vida saludable GT



Cgab2018
vidasgt18



www.cgab.org.gt



Cámara Guatemalteca
de Alimentos y
Bebidas

Data:
El comercio exterior de A&B del país es el 8% del PIB

La edición 39 se envió a 612 destinatarios