

## PRESUPUESTO 2024

El presupuesto 2024 sería el más elevado en la historia del país con un monto de más de Q. 124 mil millones, supera incluso a los presupuestos de pandemia. Justificación para tan ambicioso presupuesto: ninguna.

Este es un presupuesto de transición, como cada cuatro años, entre un gobierno saliente y desgastado a uno entrante con expectativas.

El presupuesto general de la nación registra ingresos y egresos del Estado, y debería responder a las necesidades apremiantes del país, como la desnutrición, salud, educación, infraestructura, seguridad civil entre otras que la población clama se resuelvan.

En la propuesta de presupuesto presentada por el Organismo Ejecutivo, se observan claramente el destino del gasto, 13.6% a pago de intereses de la deuda pública, con un endeudamiento adicional de Q. 13.6 mil millones que representa un 16.6% para el servicio de la deuda pública, 18.4% a inversión de la cual solo menos del 3% a inversión física, con 65% para pago a funcionarios y empleados del Estado. Algunos ministerios tienen asignados incrementos con relación a los del

presente año, seguramente insuficientes, y otros conocen reducciones como el Ministerio de Comunicaciones.

El presupuesto general de la nación aún debe ser revisado por la Comisión de Finanzas del Congreso, que por antecedentes siempre reasigna recursos y aumenta el monto. Como siempre será una sorpresa el resultado de esta Comisión al presentarlo al pleno del Congreso para su aprobación en las próximas semanas.

Es importante contar con un presupuesto austero, pragmático, que se enfoque en asignar gastos en lo importante y urgente, que refleje austeridad selectiva en aquellos temas no tan apremiantes.

Un presupuesto de 124 mil millones de quetzales equivale a que cada guatemalteco reciba Q. 6,888.00 al año, que la mayoría de la población no recibe como servicios del Estado. Al parecer resulta ser un presupuesto oneroso.

Este presupuesto debería ser el presupuesto contra la corrupción, donde el juego político no admita la asignación de fondos para obras y a ONGs para los mismos.

### CONTENIDO

|                                                                               |   |
|-------------------------------------------------------------------------------|---|
| Presupuesto 2024                                                              | 1 |
| Competencia en el mercado:<br>Vida útil de los alimentos                      | 2 |
| Desperdicios:<br>Pérdida y desperdicio de alimentos<br>Estudio de mermas 2023 | 3 |
| Noticias<br>Visita<br>The Economist                                           | 4 |
| En la Mira<br>Eventos<br>Data<br>Agenda                                       | 5 |

Tiempo estimado de lectura del Boletín: 10 minutos

📞 2335-2980, 2315-8586 y 87  
✉ [comunicacion.social@cgab.org.gt](mailto:comunicacion.social@cgab.org.gt)  
🌐 [www.cgab.org.gt](http://www.cgab.org.gt)  
💡 12 calle 1-25 zona 10, Ed. Géminis 10  
Torre Norte, Nivel 18  
Oficina 1801

### Síguenos

CGAB: [f](#) [@](#) [X](#) [v](#) [in](#)

VIDA SALUDABLE: [f](#) [X](#)

OCC: [f](#) [X](#)

[www.cgab.org.gt](http://www.cgab.org.gt) [www](#)



## COMPETENCIA EN EL MERCADO: VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS

Ser el primero en comercializar un producto puede ser clave para el éxito. Ser el primero significa la oportunidad de penetrar en el mercado antes de que los competidores ingresen, pero lanzar un producto demasiado pronto podría significar comprometer la calidad y la inocuidad.

La mayoría de las empresas reconocen la necesidad de realizar pruebas de vida útil, pero quieren acelerar el proceso. Si bien la inocuidad alimentaria es a menudo un elemento de las pruebas de vida útil, **la mayoría de las fechas de caducidad no están impulsadas por la inocuidad, sino por la calidad.**

Las pruebas de vida útil en tiempo real brindan una muy buena comprensión de cómo cambiará un producto con el tiempo; sin embargo, esperar a que se produzca la degradación natural de los alimentos lleva literalmente mucho tiempo. **Las pruebas aceleradas de vida útil (ASLT)** han surgido como una técnica que simula la vida útil en una fracción del tiempo. Esto se logra almacenando productos alimenticios en condiciones extremas como: temperaturas más cálidas, niveles más altos de humedad, exposición intensa a la luz y otros factores que pueden usarse para acelerar los procesos naturales de deterioro. **Esto permite a los científicos de alimentos obtener información valiosa sobre la estabilidad del producto, los atributos de calidad e inocuidad en una fracción del tiempo requerido por las pruebas de vida útil tradicionales.**

Se pueden tomar decisiones prácticas basadas en los

resultados de pruebas de vida útil aceleradas y se pueden ahorrar cantidades increíbles de tiempo y dinero, mejorando la competencia en el mercado. ¿Cómo funciona ASLT? ¿Cómo podemos aparentemente acelerar el tiempo?. La forma más común de calcular esto es mediante algo llamado valor de temperatura  $Q_{10}$ . **El valor  $Q_{10}$**  es una medida de la tasa de cambio de un sistema biológico o químico como consecuencia del aumento de la temperatura en 10 °C y la velocidad de una reacción enzimática. Por ejemplo, si un proceso tiene una  $Q_{10}$  de dos, almacenándolo a 30 °C en lugar de 20 °C, se espera que la tasa de cambio se duplicara, pero no es tan sencillo. Debemos considerar que algunos atributos del producto no cambian cuando aumentamos la temperatura, por ejemplo, la cantidad de luz ultravioleta que impacta un producto, la manipulación del consumidor y los efectos de la gravedad sobre un producto son factores no relacionados con la temperatura.

Las pruebas aceleradas de vida útil han revolucionado el campo del desarrollo de productos y el control de calidad al proporcionar un enfoque rápido y rentable para evaluar la estabilidad y seguridad del producto.

A medida que las expectativas de los consumidores sigan aumentando, las pruebas aceleradas de vida útil seguirán siendo una herramienta indispensable para los fabricantes que compiten por calidad e inocuidad de sus productos, **en un mercado de cambios acelerados.**



Con base artículos de Derek Vella  
<https://www.ift.org/news-and-publications/food-technology-magazine/issues/2023/september/>

# DESPERDICIOS

## PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos es esencial en un mundo donde el número de personas afectadas por el hambre ha ido aumentando lentamente desde 2014, cada día se pierden o desperdician toneladas de alimentos.

A nivel mundial, alrededor del **13% de los alimentos producidos se pierde entre la cosecha y la venta al por menor**, se estima que el **17% de la producción mundial total de alimentos se desperdicia** en los hogares, en el servicio de alimentos y en la venta al por menor. Tanto el público (autoridades nacionales o locales) como el sector privado, (empresas e individuos), deben priorizar acciones y avanzar con la innovación para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos con el fin de **restaurar y reconstruir mejores sistemas alimentarios sostenibles**.

La pérdida y el desperdicio de alimentos **socavan la sostenibilidad de nuestros sistemas alimentarios**. Cuando se pierden o se desperdician, todos los recursos que se utilizaron para producirlos (incluidos el agua, la tierra, la energía, la mano de obra y el capital) también se desperdician, genera emisiones de gases de efecto invernadero en proceso de pudrición y contribuyen a **aumentar el costo de los alimentos**.

Se requieren acciones a nivel global y local para maximizar el uso de los alimentos que producimos, con tecnologías de preservación, soluciones innovadoras de procesamiento, nuevas formas de trabajar y buenas prácticas para gestionar la calidad de los alimentos.



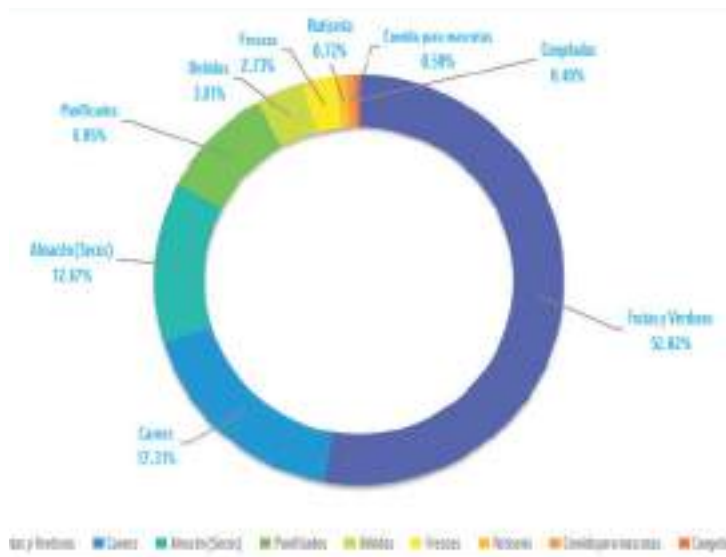
Con base a artículo de

<https://www.un.org/en/observances/end-food-waste-day><https://www.clarin.com/internacional/alimento-futuro-reemplaza/La>

## ESTUDIO DE MERMAS 2023

GS1 Guatemala presentó los resultados generales del segundo estudio de mermas del sector retail en Guatemala. Se determinó que el mercado guatemalteco tiene una merma promedio del 1.07%, o sea que por cada Q100.00 vendidos se dejan de percibir Q1.07 a causa de la merma.

Mermas por categoría



Los parámetros del estudio fueron dos cadenas de supermercados y más de 250 tiendas.

Las causas de la merma son las siguientes: el 65.18% por desperdicios, el 22.44% sin clasificar, el 4.76% por devoluciones, el 4.19% por rotura/averías, el 3.41% por vencimiento y el 0.02% por robo.

La reducción de mermas tiene un impacto ambiental positivo, se evita que los alimentos en buen estado terminen en vertederos, donde contribuyen a generar residuos y emisión de gases de efecto invernadero y todos los recursos utilizados para su producción no se estarán desperdiciando.

Para el futuro se deberán definir estrategias a nivel empresarial para reducir el desperdicio de alimentos y lograr mayor eficiencia en la gestión de excedentes y construir alianzas para que los que tienen vida útil sigan en la cadena alimenticia.

Con base al artículo del II Estudio de Mermas en el Sector Retail en Guatemala—GS1

## ALAIAB



La CGAB participó en el Foro de ALAIAB, en el cual se presentó el informe sobre el SIDHI.

## VISITA



La CGAB recibió la visita del presidente de su asociado ASODEL.

## COALICIÓN



La CGAB se reunió con la Coalición de Desechos Sólidos Valorizables de la industria de A&B.

## The Economist

The Economist

INTELLIGENCE UNIT

La CGAB recibió la visita de personeros de la revista The Economist para compartir información de mutuo interés.

## SIECA



La CGAB participó en presentación del Plan Maestro Regional de Movilidad y Logística 2035, de la SIECA.

## Plásticos



La CGAB participó en reunión Ad hoc de plásticos de ALAIAB para discutir la posición frente al tratado vinculante de plásticos INC-3.

## EN LA MIRA

## EVENTOS

OCTUBRE  
19

## WEBINAR

**Costos: reducción de la factura eléctrica****Conferencista** ESENSA**Horario:** 8:30 horas**Socios** participación gratuitaOCTUBRE  
26

## WEBINAR

**Nuevas tendencias de mercadeo en la cadena de valor****Conferencista** GS1 GT

Licda. Perla Ciccone

**Horario:** 8:00 a 12:00 horas**PARA MÁS INFORMACIÓN:** [eventos.capacitaciones@cgab.org.gt](mailto:eventos.capacitaciones@cgab.org.gt)

## AGENDA REGULATORIA

- Iniciativa 5504 Ley de promoción de alimentación saludable
- Iniciativa 5830 de Gestión Integral de Residuos y Desechos sólidos
- Iniciativa 6204 Ley de Competencia
- RTCA de etiquetado nutricional
- Proyecto de Reglamento de aguas residuales y lodo
- RTCA de registro sanitario
- RTCA yogurt
- RTCA quesos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- TLC con Corea del Sur
- Tratado Internacional de la contaminación de plásticos



La edición 122 se envió  
a **1,815** destinatarios

**DATA**  
**28.5%**

de los consumidores no realiza la  
compra ante faltante en góndola  
GS1 Guatemala 2023

