



## CONTENIDO:

Mutaciones y Mutantes	1
El concepto de alimentos ultraprocesados	2
Socios solidarios Bicentenario	
Actualidad: Etiquetado obligatorio de propiedades nutritivas	3
Noticias	4
En la Mira	5
Eventos	
Data	
Agenda	

## CONTACTOS:

2335-2890

/CGAB  
/VidaSaludableGT

Cgab2018  
vidasgt18

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

Cámara  
Guatemalteca  
de Alimentos  
y Bebidas

Cámara  
Guatemalteca  
de Alimentos  
y Bebidas

cgabguatemala

[comunicacion.social@cgab.org.gt](mailto:comunicacion.social@cgab.org.gt)

## Mutaciones y Mutantes

Las entidades biológicas mutan y se readaptan al entorno a diferentes velocidades. Esto es lo que está pasando con el virus. A unos 18 meses de pandemia ya se detectaron al menos 7 mutaciones, variantes o cepas nuevas de este virus en el mundo (han de existir más sin identificación), parece que este virus tiene una gran capacidad de adaptarse, a gran velocidad, y sobrevivir, lo que aumenta la expectativa de que surjan mutaciones aún no conocidas.

Tener en perspectiva esta realidad, debe poner en alerta a las autoridades para que planifiquen en el corto y mediano plazo las acciones frente a los rebrotes que aún no conocemos (por las nuevas mutaciones) y de las variantes del virus ya identificadas pero que aún no han llegado a nuestro país. La alerta de variantes del virus (que pronto usarán todo el alfabeto griego) Gamma, Beta que ya están presentes, y de la Delta, Delta +, Lamba y otras más que aún no, pone sobre aviso del inminente riesgo.



Las cifras muestran que hoy la situación es peor que hace un año y dentro de un año podría escalar el riesgo, pero además hoy las acciones del Gobierno para prevenir el contagio, muertes y los costos económicos son peores que hace un año. De la vacunación en el país sin comentarios, pero la esperanza está en que el desarrollo de vacunas y tratamientos se ha acelerado y pronto habrán nuevos y más eficaces.

Ante este panorama, debe existir una mutación de las actuaciones de las autoridades a la misma velocidad de la del virus. Necesitamos mutantes al frente de esta crisis de salud, social y política. Los mutantes responsables de administrar esta crisis, deben contar con la capacidad de tomar las decisiones impopulares y posiblemente antieconómicas para frenar el contagio y minimizar el elevado riesgo, en tanto avanza la vacunación y observamos la evolución del virus. El horizonte es de unos dos años más de manejo de esta crisis.

El costo social del retraso en mantener y adoptar medidas (vacunación, reforzar la prevención y cumplimiento de medidas en actividades públicas, etc.) aún no se cuantifica: en horas de trabajo perdidas, productividad disminuida, ingresos familiares reducidos por pagos en salud o suspensiones laborales, gasto del presupuesto de salud del gobierno etc.; pero se sospecha muy elevado, lo que seguro afecta la economía real. Los compensadores económicos y sociales no son aún suficientes.

**UN PAÍS SANO ES UN PAÍS PRÓSPERO**

# Clasificación de Alimentos

## El concepto de alimentos ultraprocesados

La alimentación humana está constituida en gran medida por alimentos procesados. Este tipo de alimentos pueden contener aditivos alimentarios como colorantes, saborizantes, edulcorantes artificiales o emulsionantes, que se utilizan por su funcionalidad tecnológica o para mejorar cualidades organolépticas del producto final. Los niveles máximos autorizados de estos aditivos protegen a los consumidores de sus potenciales efectos sobre la salud. El procesamiento de alimentos es necesario para su consumo y preservación: para hacer pan hay que moler el grano de trigo; para consumir leche de forma inocua, se pasteuriza, etc.. Pero la expresión 'alimento procesado' o 'ultraprocesado' se utiliza en ocasiones con connotaciones negativas respecto a su calidad nutricional.



Investigadores de la [Unidad de Nutrición Humana de la URV-IISPV](#), del [Ciberobn](#) y del [Instituto de Investigación Sanitaria Pere Virgili](#) han publicado un monográfico que revisa la literatura científica relativa al concepto de alimento ultraprocesado, sus efectos sobre la salud, los usos y sus limitaciones y recoge últimas evidencias que indican que el consumo de alimentos ultraprocesados podría incrementar el riesgo de mortalidad y de sufrir enfermedades crónicas no transmisibles, según [criterios Nova](#), el sistema de clasificación más utilizado en este tipo de investigación, **a falta de un consenso científico y de un marco normativo**.

Sin embargo, concluyen que se necesitan **más estudios de campo que permitan establecer una relación causal entre el consumo de este tipo de alimentos y la aparición de estas enfermedades**. Además, constata que no existe ninguna norma legal que defina qué son los alimentos ultraprocesados, y se debe establecer un marco normativo que permita estandarizar los criterios de esta clasificación, si fuese útil, y seguir verificando la relación entre salud y consumo.

Con base al artículo de Nancy Babio/Jordi Salas-Salvadó/Patricia Casas-Agustench/[restauracioncolectiva.com/](http://restauracioncolectiva.com/)

## SOCIOS SOLIDARIOS

Colombina apoya el Concurso de Dibujo Mi País en ocasión del Bicentenario



Olmecca apoya las obras sociales del Santo Hermano Pedro



## EL BICENTENARIO

La CGAB se suma a la conmemoración del Bicentenario de la Independencia



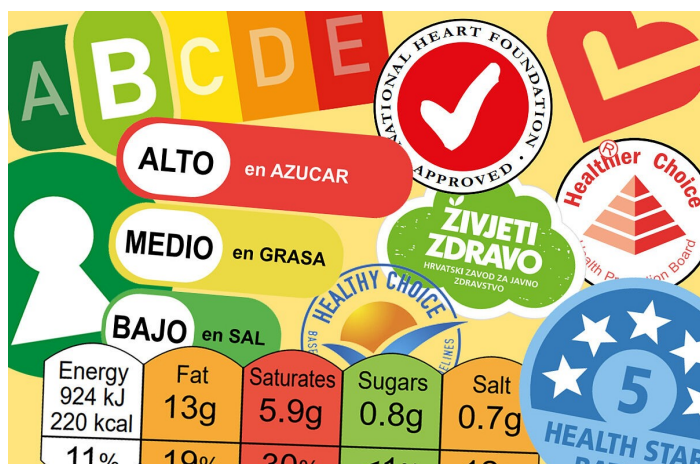
#Celebramos200Años

**LOS GUATEMALTECOS  
ELABORAN  
ALIMENTOS QUE  
CONSERVAN  
NUESTRAS  
TRADICIONES  
BICENTENARIAS**

# Actualidad

## Etiquetado obligatorio de propiedades nutritivas

La información sobre los alimentos que consumimos cada vez tiene mayor importancia para la sociedad y en los próximos años se verán cambios en la legislación alimentaria de aplicación. Los cambios ya se han apuntado en la **Estrategia "De la Granja a la Mesa"** de la FAO y es probable que se regulará para restringir la promoción de alimentos con alto contenido en grasas, azúcares o sal.



Por otro lado otros puntos relevantes que se han abordado en la Unión Europea, recientemente son:

**¿Cómo se resolverá el etiquetado frontal sobre propiedades nutritivas?** La Comisión Europea plantea una propuesta que permite mejorar la elección que cada consumidor podrá hacer al adquirir los alimentos, también se están valorando por parte de los Estados miembro varias opciones de etiquetado que se enfocan en dos tendencias:

- ♦ Una **codificación por colores** en la parte frontal de los envases para evaluar el valor nutritivo de los alimentos, reconocible de un vistazo por cualquier consumidor,
- ♦ Un **régimen voluntario de etiquetado sin codificación por colores** y no discriminatorio que

simplemente **describa el contenido energético y nutritivo** de un producto alimenticio, repitiendo con otras formas de expresión y presentación la declaración nutricional que es obligatoria en la parte posterior de los envases.

La Comisión Europea ha de considerar en su propuesta una serie de aspectos fundamentales:

- ♦ **Base científica y empírica** que no dé lugar a distinciones injustificadas entre productos alimenticios y que no induzca a error al consumidor en cuanto al valor nutritivo y a las consecuencias sobre la salud de dichos productos alimenticios,
- ♦ **Consulta pública** a todas las partes interesadas pertinentes (autoridades competentes, empresas alimentarias, organizaciones de protección de la salud y de los consumidores, la comunidad científica, etc.),
- ♦ **Visibilidad y comprensión**, debe ser fácilmente visible, comprensible e inequívoco para todos los grupos de consumidores y no presuponer ningún conocimiento nutricional profundo por parte del consumidor, a fin de abordar eficazmente las desigualdades sociales en materia de salud,
- ♦ **Transparencia**, el sistema elegido debe ofrecer la posibilidad de encontrar toda la información necesaria sobre los datos y la metodología utilizada para el etiquetado sobre propiedades nutritivas en la parte frontal de los envases,
- ♦ **Viabilidad técnica**, en particular para las pequeñas y medianas empresas, teniendo en cuenta también las cargas administrativas,
- ♦ **Verificable con facilidad** por las autoridades competentes,
- ♦ **Coherencia dietética** de acuerdo con las directrices dietéticas comunes que tengan en cuenta las especificidades nacionales.

**¿Aplicaría a todos los productos?** Por último, hay que tener en cuenta que podrán plantearse algunas excepciones y no ser aplicable a todos los alimentos. Las excepciones se apoyan, por una parte, en los productos de calidad diferenciada (denominaciones de origen protegidas -DOP-, indicaciones geográficas protegidas -IGP-, especialidades tradicionales garantizadas -ETG-) y los productos mono ingrediente. Por otra parte, se valora que las excepciones se limiten únicamente a productos considerando datos objetivos conforme a una base científica.

# Noticias

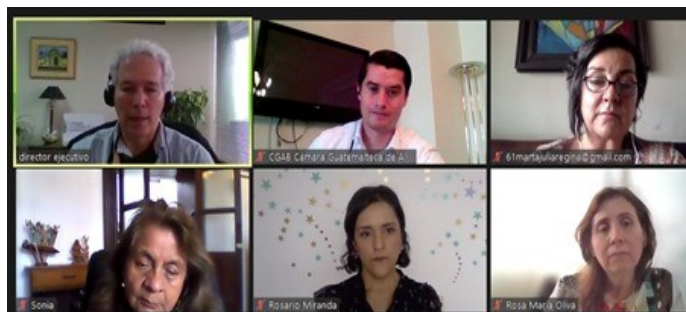
## Proyecto Innova

La CGAB tuvo una reunión con SWISSCONTACT para tratar sobre el proyecto Innova.



## Representantes farmacéuticos

La CGAB se reunió con representantes del sector farmacéutico para tratar sobre las tarifas DRCA y LNS del MSPAS.



## En el MAGA

La CGAB se reunió con el Viceministro de VISAR del MAGA para tratar asuntos del sector de A&B.



## Mesas de Trabajo

La CGAB participó en las Comisiones de Protección al Consumidor y de Integración Regional del Congreso de la República.



# En la Mira

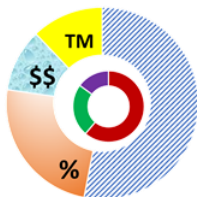
## Eventos



**Fecha: 22 de julio**  
**Webinar PwC: Legal compliance y sus efectos**  
**Horario: 10:00 horas**

# DATA

**Guatemala es el 4to. proveedor de Centroamérica**



statsA&B

## Agenda

- Acuerdo Gubernativo 179-2020 Tarifas de servicios de salud
- Iniciativa 5504 Ley de promoción de alimentación saludable
- RTCA de etiquetado nutricional
- RTCA de registro sanitario
- Iniciativa 5830 de Gestión Integral de Residuos y Desechos sólidos
- Acuerdo gubernativo 189-2019 prohibición de plásticos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- RTCA yogurt
- RTCA quesos
- TLC con Israel
- Acuerdo con Ecuador

**La edición 71 se envió a 1,264 destinatarios**