



Tiempo estimado de lectura
del Boletín: **8 minutos**

CONTENIDO:

Sector A&B: Mejor Nutrición	1
Actualidad: HUELLA HÍDRICA: el futuro del Agua	2
Tendencias del Consumidor: alimentos inocuos, funcionales y sostenibles	3
Inversión A&B Bienvenida	
Noticias	4
En la Mira	5
Eventos	
Data	
Agenda	

CONTACTOS:



comunicacion.social@cgab.org.gt

Sector A&B: *Mejor Nutrición*

En la 37 sesión de la Conferencia regional de la FAO para América Latina con enfoque en **Mejor Producción Mejor Nutrición**, celebrada en Ecuador; la Alianza Latinoamericana de Asociaciones de la industria de alimentos y bebidas -ALAIAB-, de la cual la **CGAB** es parte, hizo un pronunciamiento por parte de la indispensable industria de alimentos de Latinoamérica. Esta declaración surge en un momento de discusión respecto a la **sostenibilidad del sector A&B y del riesgo de la seguridad alimentaria mundial**.



La FAO declara que *“El sector agroalimentario es clave para salir de la crisis. Desde las fincas de los agricultores a las mesas de los consumidores, las personas, organizaciones y empresas que forman los sistemas agroalimentarios de la región dan empleo a decenas de millones de personas.”*

Por su lado, la ALAIAB, en resumen, indicó que somos parte de:

- Los desafíos que el cambio climático y la pérdida de la biodiversidad imponen sobre nuestras actividades, debiendo mantener el equilibrio por la productividad, la rentabilidad, la protección de millones de empleos. Por lo que compartimos la necesidad de crear modelos de economía circular con procesos productivos más sustentables que generen nuevos empleos.
- El reto de tratar de forma integral a los sistemas alimentarios, para una producción eficiente, accesible, nutritiva, inocua, que procure los mejores impactos sociales, económicos y ambientales.
- Las amenazas que enfrentamos a corto plazo, que interrumpen y encarecen las cadenas de abastecimiento y la logística del transporte y distribución, que luego impactan el precio de los alimentos y limitan el acceso al consumidor.
- Los riesgos crecientes por esquemas normativos alejados de la ciencia, que limitan la comercialización, crean barreras innecesarias al comercio y al acceso de alimentos a las poblaciones más vulnerables. El debate reciente entre “alimentos buenos” y “alimentos malos” debe evolucionar hacia modelos educativos basados en una mejor comprensión del problema, explicado por las adecuadas ramas del conocimiento y basado en la evidencia científica.

La **CGAB** se ha pronunciado ante las distintas autoridades nacionales, respecto a la necesidad de que se ejecuten las políticas públicas relativas a la desnutrición, la seguridad alimentaria y apoyo a la producción agroalimentaria, que aseguren nuestra soberanía alimentaria. En este mismo sentido ha promovido fortalecer el sistema sanitario y de salud que con la decidida acción de las autoridades, garantice por un lado alimentos inocuos y nutritivos, bajo control sanitario, para proveer lo necesario al consumidor y por el otro lado una sana competencia en el mercado evitando prácticas en conflicto con la ley. **¿Estamos preparados para lograrlo?**

#CGAB #SectorAyB #AlimentosyBebidas

Actualidad

HUELLA HÍDRICA: el futuro del Agua

La producción de alimentos requiere de mucha agua, es el elemento esencial. La huella hídrica (HH) es un indicador medioambiental que mide el volumen de agua dulce utilizado a lo largo de toda la cadena de producción de un bien de consumo o servicio. La HH para los alimentos es elevada para lo cual se distinguen tres categorías: **agua azul, verde y gris**; cada categoría representa el volumen de agua consumida, evaporada y contaminada en relación con la producción de un producto. **La Water Footprint Network (WFN)** define estas categorías como:

- **Huella hídrica azul:** la cantidad de agua superficial y subterránea necesaria (evaporada o utilizada directamente) para fabricar un producto; en el caso de los alimentos se refiere principalmente al riego de cultivos o el agua que se incorpora a un alimento procesado.
- **Huella hídrica verde:** la cantidad de agua de lluvia necesaria (evaporada o utilizada directamente) para fabricar un producto; en el caso de los alimentos se refiere a la agricultura de secano en la que los cultivos solo reciben agua de lluvia.
- **Huella de agua gris:** la cantidad de agua dulce requerida para diluir las aguas residuales generadas en la fabricación a fin de mantener la calidad del agua, según lo determinan los estándares; para alimentos se refiere a aspectos como la escorrentía de campos y granjas.

La WFN ha calculado la cantidad de agua para una gran diversidad de alimentos, la HH de algunos alimentos comunes de los que podrían ser la dieta diaria de una persona para una porción típica de cada alimento, se muestra a continuación:



Alimento	Tamaño de la porción	Consumo de agua, litros
Carne (res)	6 onzas	2,551
Hamburguesa	1 (incluye pan, carne, lechuga, tomate)	2,498
Maíz (tortilla)	6 onz	915
Jamón (cerdo)	3 onzas	511
Arroz	4 onzas	360
Huevos	1 huevo	197
Soda	17 onzas	174
Café	1 taza	129
Ensalada	1 (incluye tomate, lechuga, pepino)	79

La dieta constituye abrumadoramente la mayor parte de la HH de una persona, aún al compararlo con otras actividades como el consumo por higiene personal: duchas largas o uso de artefactos higiénicos, en estos casos el uso del agua tienen un impacto menor.

Se estima que las actividades agrícolas representan el 70% del uso de agua dulce en todo el mundo, esto corresponde a 20% para la industria y 10% para los hogares. **Por tanto es en ese orden que las políticas públicas y acciones para reducir la HH se deben emprender, en el marco de un consenso nacional.**

La reducción de la HH se hace a través de cambios de hábitos del consumo de las personas, una gestión más eficiente en la producción agrícola e industrial, y un mejor uso en el hogar.

El **recurso hídrico** es estratégico para el desarrollo de la industria de alimentos y bebidas y en general para la sostenibilidad de la biodiversidad.

Tendencias del Consumidor

Alimentos inocuos, funcionales y sostenibles

Desde el inicio de la pandemia los compradores vieron la necesidad de adquirir productos que sean beneficiosos para su salud (alimentos funcionales), ya que la salud está relacionada con la ingesta de alimentos; al 60% de los encuestados en todo el mundo les preocupa que los alimentos que compran sean “higiénicos” e inocuos, reveló un estudio de mercado de varias agencias de investigación.

Datos de GoogleTrends reveló un aumento del 500% en la búsqueda de inmunidad por medio de alimentos y bebidas a nivel mundial; el 29% de los encuestados afirmó tener más interés en alimentos que pudieran ayudar al sistema inmunológico. Los productos con probióticos o alternativas con nutrientes y que ayuden al sistema inmunológico han ganado popularidad entre los compradores.

Las personas demandan mayor información sobre los productos que están consumiendo; desde su origen, su impacto en el medio ambiente e incluso, conocer sobre los procesos de producción. Lo anterior, hace evidente que valores como la transparencia y la confianza son fundamentales para los consumidores.

Alimentos que ayuden a inmunizarse, garanticen la salud y eviten el desperdicio están al alza en preferencia del consumidor

Y así como la inocuidad en los alimentos es central para el consumidor, el interés en el medio ambiente no ha disminuido. Una cantidad creciente de consumidores también buscan productos que garanticen un futuro sostenible.

El desperdicio de alimentos juega un rol importante en la demanda del consumidor. La investigación demostró que quieren que los alimentos tengan una mayor duración, medios para preservarlos por más tiempo y con esto evitar el desperdicio que lo relaciona con problemas de sostenibilidad.

Al elegir alimentos por el tipo de envase, el consumidor está buscando aquellos que les garanticen que el producto mantiene su inocuidad y valor nutritivo, que los mantengan frescos por más tiempo y que no descuiden sus valores medioambientales.

Con base al artículo de David Muñoz/<https://especiales.revistaalimentos.com>

Inversión A&B



Nuestro asociado inauguró un nuevo centro de distribución, ampliando su infraestructura y almacenamiento para La Antigua, San Lucas y Chimaltenango, creando más empleos y oportunidades.

Bienvenida

La CGAB da la bienvenida a su nuevo asociado



Noticias

SWISSCONTACT

La CGAB recibió la visita del nuevo Director de País de Swisscontact.



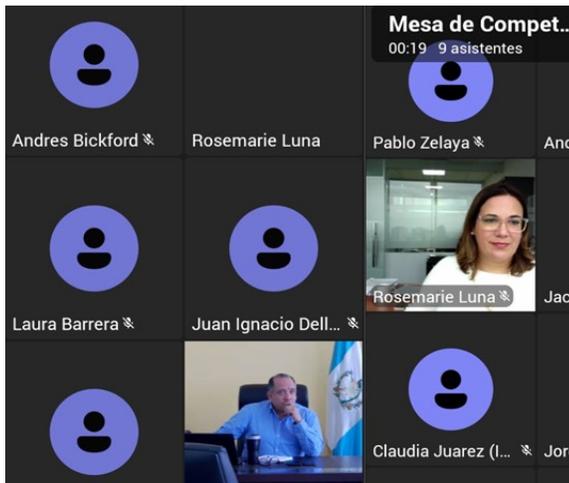
COSTA RICA

La CGAB sostuvo una reunión con PROCOMER de Costa Rica para más oportunidades comerciales.



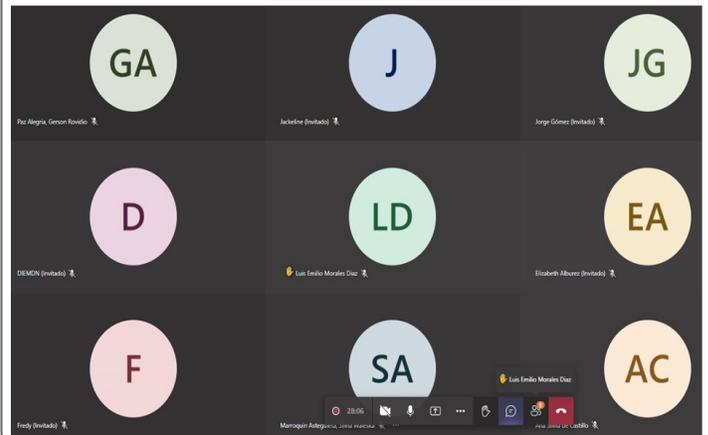
MAGA

La CGAB participó en la Mesa de Competitividad del MAGA, y se conversó sobre intereses del sector agroindustrial.



COINCON

La CGAB participó en reunión con el grupo COINCON para tratar temas del contrabando en el país.



En la Mira

Eventos



Fecha: 27 de abril

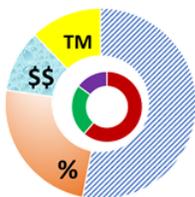
Webinar: Deducibilidad de las remuneraciones y bonificaciones laborales

Horario: 10:00 horas

Socios CGAB: gratuito

DATA

La industria A&B
representa la
5ta actividad
más importante de la
economía nacional



statsA&B

La edición 88 se envió a
1,445 destinatarios

Agenda Regulatoria

- Iniciativa 5888 SINASAN
- Iniciativa 5504 Ley de promoción de alimentación saludable
- Iniciativa 5082 Ley de Defensa y Protección del Consumidor
- Iniciativa 5830 de Gestión Integral de Residuos y Desechos sólidos
- Iniciativa 5074 Ley de Competencia
- RTCA de etiquetado nutricional
- RTCA de registro sanitario
- RTCA yogurt
- RTCA quesos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- TLC con Israel
- TLC con Corea del Sur
- Acuerdo con Belice