

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

CONTENIDO:

Alimentos Estratégicos	1
Actualidad: Envases sostenibles	2
Sondeo de la industria de A&B	
Los aditivos en alimentos procesados	3
Responsabilidad ambiental	
Socios solidarios	
Noticias	4
En la Mira	5
Eventos	
Data	
Agenda	

CONTACTOS:



comunicacion.social@cgab.org.gt

Alimentos Estratégicos

El efecto de la pandemia, del cambio climático (sequías e inundaciones) y retraso o interrupción de los flujos comerciales mundiales de alimentos básicos e insumos ha sonado las alarmas de penurias alimentarias. Aunque esto pudiera ser transitorio y los ajustes se puedan realizar al ritmo de los ciclos agrícolas, el impacto se observa en los precios.

Pese a las proyecciones, The Economist publicó una estimación del efecto en el ingreso de los países (en %PIB) por el aumento de precios de alimentos, posicionado a Guatemala en la zona de bajo impacto. No obstante, esta nueva situación de los precios de alimentos a nivel internacional, se ha avivado la reflexión sobre la seguridad alimentaria y más específicamente respecto a los **alimentos estratégicos**.

¿Cuales son los alimentos estratégicos de Guatemala? Sería fácil alcanzar el consenso que los alimentos estratégicos nacionales son: maíz blanco, frijol, huevos, arroz, papa, lácteos, aceite, azúcar, carne de pollo. Estos componen **la dieta más básica** de todos los estratos sociales y económicos del país y se cuenta con las capacidades de producción nacional. Otros igualmente importantes como el trigo, el maíz amarillo

“Los alimentos estratégicos son aquellos que influyen de manera directa o indirecta, según la capacidad de producción del país, en la atención de problemas sociales, culturales, económicos y alimentarios de la población”

y soja que no se producen y son parte de la matriz insumo-producto en la producción de alimentos estratégicos tienen influencia en su disponibilidad y precios.

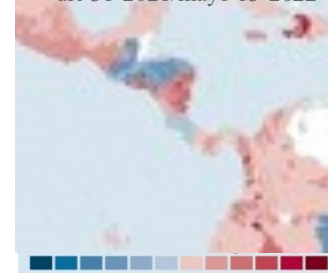
La dependencia de las importaciones para el abastecimiento nacional de **alimentos estratégicos** difiere según cada caso: para arroz, carne de pollo y aceite de soya es alta; maíz blanco y frijol es estacional moderada.

En el caso de trigo, maíz amarillo, algunos lácteos y derivados de soya es total. Ninguna para azúcar, papa, huevos, aceite de palma y algunos lácteos.

Es necesario fortalecer las capacidades de abastecimiento local de alimentos, para mitigar los problemas de las cadenas internacionales de abastecimiento. Urge que el **Estado** desarrolle y ejecute un plan de seguridad alimentaria basada en la producción de **alimentos estratégicos**.

Para algunos productos será realizable en el corto plazo evitando la caída de producción en parte por los precios de los insumos agrícolas. En tanto para otros productos requerirá adoptar un plan con visión de largo plazo. Este renovado plan de seguridad alimentaria más local se orientaría a aquellos alimentos estratégicos mas vulnerables en su producción, más próximos a las pequeñas actividades y que sostenga y genere empleo. Así será más factible salvaguardar al país de los vaivenes de acceso a alimentos que en el futuro serán más frecuentes debido a los factores identificado y los nuevos, aún no previstos. **¿Se podrá lograr?**

Efecto en ingreso neto por cambios en precios de alimentos %PIB dic 31-2021/mayo 13-2022



Bajo Alto

Source: Gro Intelligence

The Economist

Insumos

Envases sostenibles

Los factores medioambientales y la presión de los consumidores están impulsando grandes cambios para los fabricantes de las industrias alimentarias.

Los envases tienen un impacto significativo en la experiencia del cliente y la percepción de las marcas, por lo que fabricantes y propietarios de marcas están trabajando para acelerar soluciones de envasado más innovadoras, sostenibles y reciclables.

Aunque la innovación de materias primas y los envases ofrecen nuevas vías, es importante saber qué impacto tiene esto en la calidad de los envases, que en última instancia, se ha convertido en un reto para muchos fabricantes garantizar el rendimiento y la durabilidad de estos nuevos materiales. Esto ha hecho que el control de calidad sea un componente esencial de cualquier iniciativa de envasado sostenible.



Se realizó una encuesta mundial a 255 responsables en materia de fabricación de envases sostenibles y los resultados fueron:

-Los fabricantes están invirtiendo en envases sostenibles para reducir su huella ambiental (65%), reducir los residuos (50%) y satisfacer la demanda de los consumidores (49%).

-El papel/cartón flexible y los biodegradables son los materiales de envasado sostenibles más utilizados, sustituyendo a los plásticos (65%), el papel (39%) y las láminas (38%).

-El mayor impacto en la innovación de los envases sostenibles provendrán de la I+D (61%), las nuevas legislaciones (53%) y la nueva reglamentación técnica (42%).

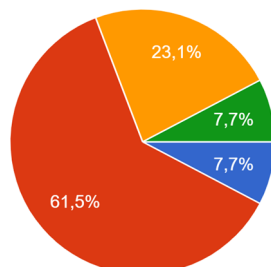
Con base artículo de Laura Benavides/<https://www.revistaalimentos.com>

Sondeo de la Industria A&B

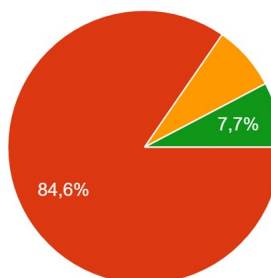
La industria muestra un optimismo cauteloso

La CGAB realizó un sondeo para percibir el desarrollo de las actividades de sus asociados en el primer cuatrimestre del 2022 y las expectativas para el cierre del año. El sondeo se realizó del 18 de abril al 13 de mayo y participaron 18% de los asociados de diversas actividades y tamaños.

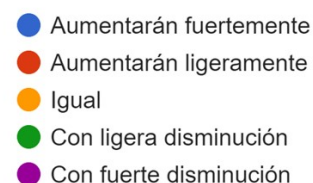
65% reportaron que las ventas en el primer cuatrimestre se mantuvieron igual que en el mismo periodo del año pasado; un 15% de respuestas que tuvieron con ligera disminución.



¿Cuál es la situación financiera de su empresa en el primer cuatrimestre del 2022?



¿Cómo serán las ventas para el resto del año 2022?



Aditivos

Los aditivos en los alimentos procesados

los alimentos procesados y sus aditivos son muy cuestionados

Activistas que promueven la confusa definición de **alimentación saludable** o de **Alimentos Ultraprocesados** manifiestan que los aditivos que usa la industria alimentaria para preservar alimentos, mantener sus propiedades nutritivas y garantizar su inocuidad, constituyen un riesgo para la salud humana.

No obstante, la evidencia científica muestra que **los aditivos** están presentes en la naturaleza, es más los aditivos que utiliza la industria tienen su origen en las plantas, minerales y animales, que por medios mecánicos y químicos se extraen y procesan para su uso posterior y regulado en diversas industrias.

Un estudio reciente evaluó la ingesta de aditivos en 106 mil adultos franceses y ha presentado datos de las formas de ingesta diaria de 90 aditivos alimenticios, que se encuentran en los alimentos procesados y son componentes naturales en alimentos de consumo diarios. En la tabla se compara la fuente de ingesta de algunos aditivos, lo que expone que en las muestras evaluadas las cantidades de aditivos están presentes sin importar el grado de procesamiento y que los señalamientos contra los alimentos procesados aún carecen de rigor científico.

Comparación de ingesta estimada de aditivos por alimentos procesados y de fuentes naturales

Aditivo	Ingesta diaria por alimento procesado	Posible acceso de fuente natural	Ingesta de fuente natural
Lecitina	54 mg	Huevo grande	147 mg
Acido cítrico	2 gr	100 ml jugo naranja	16 mg
Acido ascórbico	16 mg	Una naranja	70 mg
Nitrito de sodio	<1 mg	Ingesta diaria de vegetales	10 mg
Pectina	200mg	Una manzana	811 mg
Caroteno	2 mg	Porción de espinaca cosida	14 mg

Es importante indicar que el **Codex Alimentarius** establece los parámetros para el uso de aditivos en alimentos procesados, estableciendo límites más rigurosos, incluso que los encontrados en fuentes naturales.

Es importante destacar que con base a análisis fisicoquímicos muchos aditivos para la preservación usados en la industria como ácido ascórbico, ácido benzoico, ácido propiónico, nitritos y nitratos están presentes en la naturaleza; el ácido benzoico se encuentra en frutas, hierbas y especias; los benzoatos en las leches fermentadas y queso duro; colorantes como el cumino, cantaxantinos, carotenos, etc. aparecen

como ingredientes naturales en todo tipo de alimentos sin procesar.

La industria alimentaria está sometida a reglas muy estrictas en el uso de aditivos y su responsabilidad por la inocuidad es manifiesta en sus formulaciones y buenas prácticas de procesamiento.

Basado en artículo de Michael J. Gibney y Ciarán G. Forde, Nature food feb. 2022

Responsabilidad ambiental

Nuestro asociado **TetraPak** con su campaña "Tu Papel Cuenta" concientiza a los guatemaltecos sobre la importancia del reciclaje.



Socios Solidarios

Nuestro asociado **Kellogg's** se suma a la Gran Cruzada contra la Desnutrición. Aportará 13.4 mil libras de cereal.



Noticias

PRONACOM

La CGAB se reunió con PRONACOM para explorar áreas de trabajo para el sector A&B.



PROGRAMA NACIONAL DE COMPETITIVIDAD DE GUATEMALA

SIECA

Directores de SIECA y la CGAB revisaron los procesos de integración de interés de la industria de A&B



SIECA

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN
ECONÓMICA CENTROAMERICANA

Proyecto INNOVA

La CGAB participó en la sesión del comité del proyecto para revisar los avances del plan de trabajo para la capacitación en el trabajo de la industria de A&B



Foro de Lácteos

La CGAB participó en el Foro de la industria de Lácteos organizado por INTECAP y asociaciones afines.



En la Mira

Eventos



Fecha: 09 de junio

Webinar TECMART 10 secretos mejor guardados sobre la generación de ROI: los datos

Horario: 9:00 horas

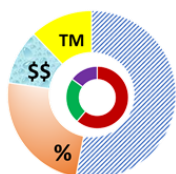
Socios CGAB: gratuito

DATA

61%

de encuestados en
Latinoamérica esperan
un estable acceso a
alimentos

WEF Report mayo 2022



statsA&B

La edición 91 se envió a
1,445 destinatarios

Agenda Regulatoria

- Iniciativa 6055 Reforma a ley de protección y mejoramiento de medio ambiente
- 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