



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

CONTENIDO:

El Clima: factor de producción	1
Actualidad: Sistemas alimentarios para la salud	2
Contrabando	
Insumos: El achiote y sus derivados	3
Socios Solidarios	
Noticias	4
En la Mira	5
Eventos	
Data	
Agenda	

CONTACTOS:



comunicacion.social@cgab.org.gt

El Clima: factor de producción

El **cambio climático** que se observa desde hace algunas décadas con más atención, ha puesto a trabajar a los más reputados científicos sobre el futuro de la humanidad y de la vida en el planeta. Este está asociado con la producción de alimentos. El clima es uno de los factores determinantes en la disponibilidad de alimentos de toda la cadena alimenticia de todos los ecosistemas.

Se muestran evidencias que el cambio sucede vertiginosamente transformando los fenómenos meteorológicos y los ciclos de la producción de alimentos de la agricultura, de la cual depende la **industria de alimentos**.

La FAO ha realizado estudios que relacionan el cambio climático con **la producción, la seguridad alimentaria y la nutrición**.

Se observa la reducción de propiedades nutricionales en varios alimentos, debido a que existe una correlación de la concentración de dióxido de carbono y la reducción de minerales como el cinc y hierro, y de proteínas, con aumentos de almidón y azúcar en los granos básicos.

Debido a los ciclos climáticos trastocados está en riesgo la seguridad alimentaria, se estima una disminución de las zonas agrícolas y de la productividad, por consecuencia de la degradación del suelo, de los sistemas hídricos, de temperaturas más elevadas, de plagas y enfermedades más resistentes (en parte por la ruptura del equilibrio de las naturales cadenas alimenticias). Un reciente estudio publicado en *Nature Climate Change*, muestra un modelo de los efectos del clima sobre la productividad agropecuaria, que ha experimentado una **reducción del 21%** a nivel mundial desde 1961. Esto implica menos alimentos nutritivos, en un mundo con aumentos significativos y sostenidos de la demanda.

Se debate sobre el cambio climático y sus efectos más inmediatos en la alimentación, en la Conferencia Mundial de Glasgow, pero también en asegurar el cero neto de emisiones para mediados de siglo y mantener el objetivo de **1,5 grados** de incremento de la temperatura, proteger a las comunidades y a los **hábitats naturales** y fomentar el financiamiento para hacer frente a sus efectos.

El desafío es inmenso y apremiante, las consecuencias se observan más frecuentemente y al parecer estamos desprovistos de medidas efectivas inmediatas de contención o mitigación. **¿Cuál es nuestro compromiso?**

#CGAB #IndustriaAyB #SOMOSDESARROLLO #SoyConsumidorResponsable



Actualidad

Sistemas alimentarios para la salud

Un sistema alimentario incluye todos los elementos (medio ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades que se relacionan con **la producción, el procesamiento, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos**.

Entre las amenazas más urgentes del mundo para la salud humana, animal y de la tierra, se encuentran los sistemas alimentarios insalubres, inequitativos e insostenibles. Nuestras dietas contribuyen a la degradación ambiental global, en el agua y los océanos, la biodiversidad y nuestro clima.

Los sistemas alimentarios también pueden afectar la salud por la propagación de patógenos comunes de los animales a los humanos y entre las poblaciones humanas, el uso de algunos medios para su eliminación en la producción de alimentos contribuye a que los microorganismos desarrollen resistencia que amenazan la salud humana. Se discute sobre la transformación de los sistemas alimentarios y los hábitos de consumo para:

- Reducir el costo de los alimentos nutritivos para los consumidores,
- Aumentar la disponibilidad y asequibilidad de alimentos para dietas balanceadas,
- Garantizar un precio justo para el productor, tomando en cuenta los verdaderos costos para el medio ambiente, la salud y los medios de vida.



Para lograr esto son necesarias algunas áreas de acción tales como:

- ◆ Políticas públicas de compra y servicio de alimentos para dietas balanceadas producidas de manera sostenible,
- ◆ Regulación de la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas,
- ◆ Seguridad alimenticia, para la accesibilidad a los alimentos,
- ◆ Formulación y reformulación de productos alimenticios,
- ◆ Fortificación de alimentos.

Repensar los sistemas alimentarios para que contribuyan a combatir la desnutrición y la malnutrición humana es un reto que incluye el buen uso de los recursos naturales y el cambio de hábitos.

Con base al artículo de <https://www.who.int/initiatives/food-systems-for-health/Dr.Francesco>

Contrabando

El OCC y la CGAB continuaron con la entrega del Manual de Normas Sanitarias y Etiquetado, sumando a la Procuraduría General de la Nación -PGN- y a la fiscalía del Ministerio Público, a quienes se les presentó su alcance y contenido.



Insumos

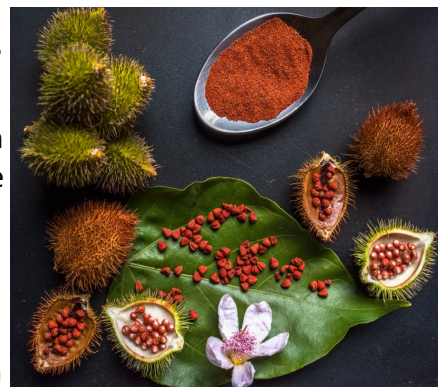
El achiote y sus derivados

Cuando se habla de los atributos que influyen en la decisión de compra de un alimento, el **color es uno de los principales factores** que determina la elección por parte de los consumidores. **Las tendencias de consumo inclinan la balanza hacia el uso de ingredientes con un menor procesamiento y que provengan de fuentes naturales.** Una de las tonalidades que más se encuentra en los alimentos es el naranja que pertenece a los colorantes cálidos y junto al rojo y amarillo representan el **70% del abanico de colores** usados en productos de consumo humano.

Uno de los **colorantes naturales** más representativo dentro de los naranjas son los derivados del **Achiote**: Annatto, Bixina, Norbixina (E 160b).

Como resultado de los procesos de producción y purificación, se obtienen diferentes presentaciones de productos destinados a las industrias de alimentos:

- ◆ **Norbixina líquida**: con concentraciones entre el 2 % y el 10%. Aptas para ser aplicadas en productos de repostería, galletería, cárnicos, lácteos, entre otros.
- ◆ **Norbixina en polvo hidrosoluble**: adecuada para ser usada en condimentos y mezclas en polvo en general.
- ◆ **Annato oleosoluble**: colorante apto para ser aplicado en medios oleosos como grasas, aceites, margarinas, entre otros.
- ◆ **Especialidades, Norbixina líquida estabilizada en medios de bajo pH**: diseñada para ser usada en medios con alta acidez, como por ejemplo jugos y bebidas ácidas.



Los insumos naturales de bajo procesamiento están tomando más importancia en el mercadeo de productos que se consideran que ayudan a la sostenibilidad e inciden en la preferencia del consumidor.

Con base al artículo de <https://www.revistaalimentos.com/blog/colorquimica/WilmarSuárez>

Socios Solidarios

Nuestros asociados participan

En la donación de 402 congeladores para apoyar el Plan Nacional de Vacunación.




En la donación de alimentos a alrededor de 600 familias, contribuyendo a la disminución del hambre y desnutrición de Guatemala.

Noticias

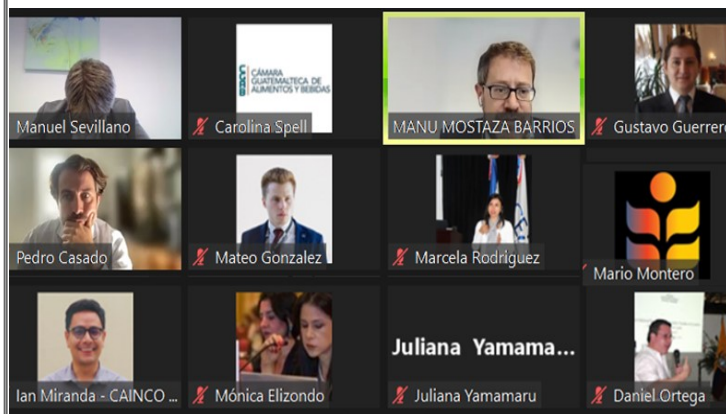
ASIA Group

La CGAB sostuvo una reunión con ASIA Group para tratar temas de interés del sector de alimentos y bebidas y de mercados de Asia.



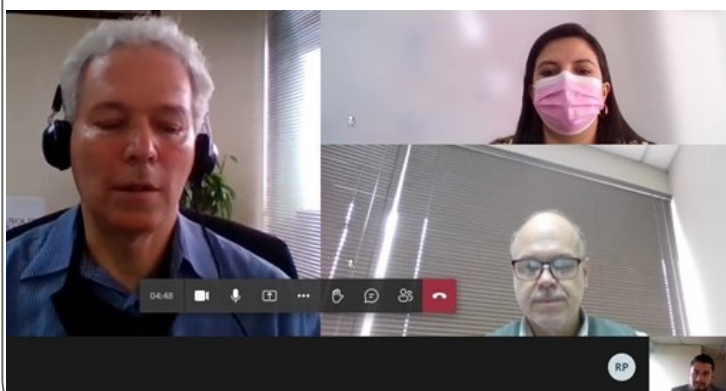
ALAIAB

La CGAB participó en una reunión de ALAIAB donde se trataron temas de la sostenibilidad en la industria.



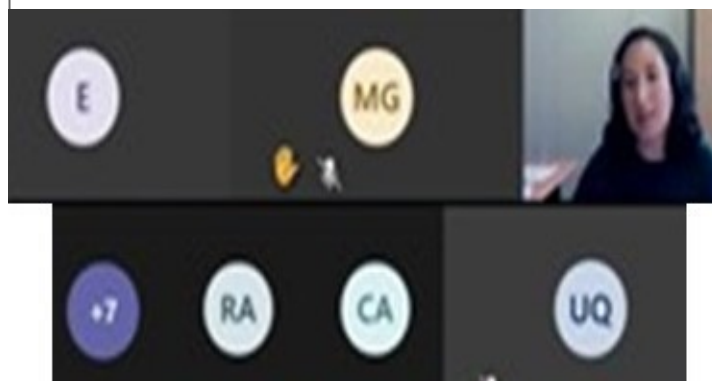
Vigilancia de DRCA

La CGAB se reunió con el Departamento de Regulación y Control de Alimentos del MSPAS para tratar el plan de vigilancia de mercados.



MINECO

La CGAB participó en reuniones con el MINECO para tratar temas de comercio y medio ambiente, y acuerdo con Belice.



En la Mira



Nuestra Campaña Manos Chapinas

CGAB CÁMARA
GUATEMALTECA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS

**LOS ALIMENTOS Y
BEBIDAS
NACIONALES
GENERAN MILES
DE EMPLEOS Y
DESARROLLO
PARA
GUATEMALA.**



Manos
Chapinas

#CGAB #ManosChapinasAlimentan #IndustriaAyB



Agenda

- Acuerdo Gubernativo 179-2020 Tarifas de servicios de salud
- 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
- RTCA de etiquetado nutricional
- RTCA de registro sanitario
- RTCA yogurt
- RTCA quesos
- FYDUCA para empresas maquiladoras
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- TLC con Israel y Corea
- Acuerdo con Ecuador
- Acuerdo con Colombia
- Acuerdo con Belice

DATA

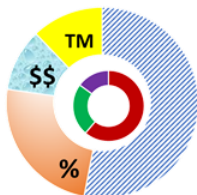


Participación
de la mujer en
empresas de
A&B

Más del 60%

40% de las
empresas

Encuesta INNOVA2021



statsA&B

La edición 79 se envió a
1,374 destinatarios