

ALIMENTACIÓN Y COMERCIO INTERNACIONAL

En el reticente informe de la FAO acerca de la seguridad alimentaria y el comercio agroalimentario en América Latina –AL– se destacan varios factores de la seguridad alimentaria y el flujo comercial internacional de alimentos.

El hambre y la inseguridad alimentaria aumentaron a un ritmo mayor en AL que en el resto del mundo. En Guatemala alcanzó a unos 4.5 millones de personas en 2022, y las perspectivas de corto plazo aún no son alentadoras, por lo que se debe avanzar en políticas para garantizar la alimentación accesible y erradicar el hambre. La reciente encuesta ENIGH 2022-2023 del Instituto Nacional de Estadísticas –INE– indica que el 28.9 % del ingreso se destina a comprar alimentos y bebidas con un aporte en energía de unos 2.1 mil Kcalorías; esto evidencia que el acceso a alimentos nutritivos a costos accesibles es un factor de la seguridad alimentaria.

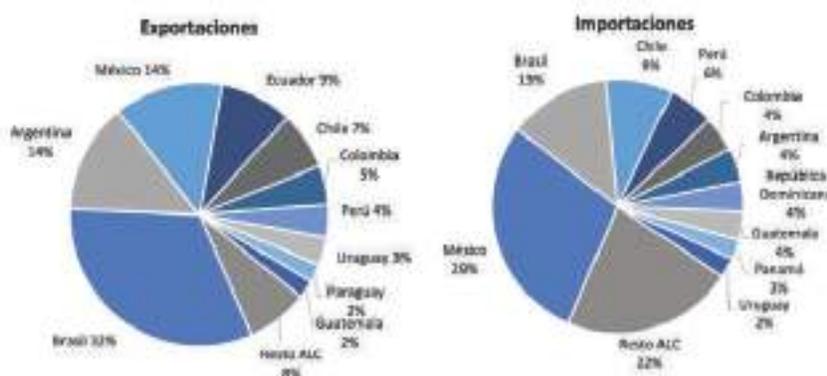
Dada la naturaleza multifactorial de la seguridad alimentaria, será importante desarrollar políticas destinadas a generar las capacidades de oferta que permitan aprovechar los beneficios económicos provenientes del comercio internacional, contrarrestar los efectos sobre la seguridad alimentaria de las posibles desigualdades y favorecer la transición a una mejorada estructura productiva de alimentos.

El comercio internacional de alimentos, en particular entre AL, puede aportar a la solución, por lo que expandir el comercio entre los países de la región permitiría complementar y mejorar el acceso, la disponibilidad y la variedad de alimentos, así como garantizar suministros más estables, especialmente en los países que se vean afectados por conflictos, crisis económicas y eventos climáticos extremos. El comercio internacional pasó de representar un 19.5% de las calorías consumidas en AL a un 21.6% durante los últimos 10 años y seguirá incrementándose en la próxima década, indica la OCDE y FAO.

La FAO identifica los principales desafíos para el comercio internacional de alimentos que promueva la seguridad alimentaria y lo resume en la facilitación del comercio, reducción de medidas no arancelarias y políticas restrictivas y mejora en la infraestructura y servicio de transporte.

Guatemala es dependiente de las importaciones de maíz, frijol, trigo, leche, arroz y carne, entre otros, por lo que debe establecer condiciones administrativas y de infraestructura para reducir el costo de transacción del comercio internacional, que impacta el precio al consumidor final y con esto contribuir al acceso de alimentos a precios accesibles.

Figura 37. Principales exportadores e importadores de productos agroalimentarios en América Latina y el Caribe, porcentaje del comercio total de la región
Promedio 2017-2021



Fuente: Elaboración propia en base a datos de UN Comtrade.

CONTENIDO

Alimentación y Comercio Internacional	1
Actualidad: Nueva Canasta Básica Alimenticia	2
Inocuidad: Químicos moduladores endocrinos en envases Insumos: Materiales para mejorar la inocuidad	3
Felices Fiestas Cambio climático: ¿Sin combustibles fósiles/COP28?	4
Noticias	5
En la Mira Manos Chapinas Data	6

Tiempo estimado de lectura del Boletín: 10 minutos

☎ 2335-2980, 2315-8586 y 87

✉ comunicacion.social@cgab.org.gt

🌐 www.cgab.org.gt

📍 12 calle 1-25 zona 10, Ed. Géminis 10
Torre Norte, Nivel 18
Oficina 1801

Síguenos

CGAB:

VIDA SALUDABLE:

OCC:

www.cgab.org.gt

NUEVA CANASTA BÁSICA ALIMENTICIA

El INE ha actualizado la metodología de cálculo del Índice de Precios al Consumidor –IPC– basado en los estándares internacionales y asistida por la CEPAL, con lo que el país tendrá un indicador más preciso, oportuno, coherente, consistente y georreferenciado; con base a precios de diciembre de este año.

La nueva metodología medirá el IPC por departamentos dando el comportamiento de consumo de forma más precisa y se podrá consultar por medio de herramientas de mapping.

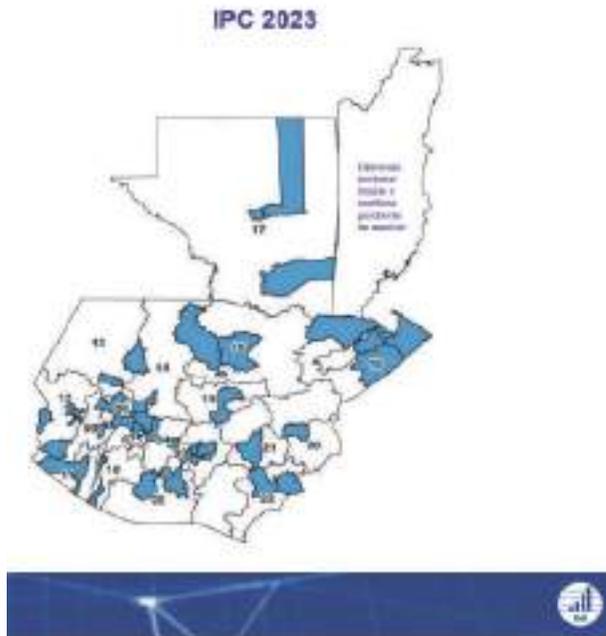
La metodología selecciona más y nuevas ciudades y zonas para el levantamiento de datos, e incrementa sustancialmente el muestreo cercano a las 70,000 tomas y garantiza unas 10 observaciones por producto por región. Además, establece que la muestra comprende núcleos familiares de 4.2 personas menor que la medición del 2010 y se calcula por persona.

En el nuevo IPC la división de alimentos y bebidas incrementa su ponderación a 31.5%, con 2.7% más que en el IPC del 2010, siendo el que mantiene mayor importancia en el índice.

Define dos canastas básicas, la canasta básica alimenticia rural que tiene 55 alimentos, de los cuales 27 pertenecen a los productos de la industria y la canasta urbana contiene 62 alimentos con 41 productos de la industria alimenticia, éstas comparten unos 48 alimentos comunes.

Estas diferencias en parte se basan en los hábitos de consumo de las zonas rurales y urbanas, del ingreso económico y de una base de calorías diarias diferente, menor en el área rural.

Esta nueva IPC permitirá reflejar de mejor forma la inflación y la paridad de precios al consumidor–PPC, que facilitan los análisis de variables macroeconómicas nacionales e internacionales.



Resumen Canasta corta rural

Nº.	Grupo alimentario	Cantidad de alimentos	Índice de alimentos	Costo mensual C
1	Cereales básicos	5	106	34.80
2	Pan y derivados	7	998	59.50
3	Leguminosas	2	127	15.06
4	Vegetales (verduras u hortalizas)	8	41	30.30
5	Raíces y tubérculos	2	27	9.16
6	Frutas	5	54	8.96
7	Azúcares	2	182	12.11
8	Grasas y aceites	2	85	6.32
9	Lacteos y productos lácteos	3	58	16.20
10	Carnes, aves, pescados y huevos	8	307	97.65
11	Bebidas no alcohólicas	5	70	37.80
13	Productos alimenticios N.E.P	5	37	9.25
14	Cornidas y bebidas fuera del hogar	1	8	4.36
Total		55	2063	371.57

Resumen Canasta corta urbana

Nº.	Grupo alimentario	Cantidad de alimentos	Índice de alimentos	Costo mensual C
1	Cereales básicos	2	106	10.31
2	Pan y derivados	7	998	122.32
3	Leguminosas	3	127	21.48
4	Vegetales (verduras u hortalizas)	11	41	43.73
5	Raíces y tubérculos	2	27	11.74
6	Frutas	4	54	16.33
7	Azúcares	2	182	11.83
8	Grasas y aceites	2	85	7.55
9	Lacteos y productos lácteos	4	58	20.72
10	Carnes, aves, pescados y huevos	12	307	194.52
11	Bebidas no alcohólicas	5	70	50.96
13	Productos alimenticios N.E.P	5	37	12.42
14	Cornidas y bebidas fuera del hogar	1	8	4.33
Total		62	2101	531.83

QUÍMICOS MODULADORES ENDOCRINOS EN ENVASES

Los ftalatos y bisfenol se han utilizado ampliamente en materiales de embalaje y productos de consumo. Estos productos químicos altamente funcionales se han convertido en una preocupación debido a su toxicidad (moduladores endocrinos/hormonales) y su capacidad para migrar de los materiales en contacto con los alimentos (FCM) a las matrices alimentarias y al medio ambiente, generando riesgos para la salud humana y ambiental. Los FCM, compuestos de materiales posconsumo, tienen un riesgo particularmente alto por contener estos compuestos. Se han propuesto y aprobado numerosas reglamentaciones a nivel mundial para ambas clases de compuestos que son reconocidos como contaminantes prioritarios por la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos y la Unión Europea.

Los datos actuales sugieren que los EMC (ftalatos, bisfenoles) pueden migrar de los polímeros a las matrices alimentarias. Los productos de alto riesgo son FCM producidos a partir de materiales posconsumo, como fibra de papel reciclado y plástico, debido al potencial de abuso por parte del consumidor y contaminación cruzada de materiales que no son aptos para uso alimentario. Aunque ha habido investigaciones y datos

científicos limitados para demostrar la relación entre las tasas de reciclaje y la abundancia de ftalatos y bisfenoles en los FCM.

Los fabricantes deben monitorear de cerca la fuente de los plásticos y su composición química antes de utilizarlos como FCM para aumentar la seguridad humana y ambiental y cumplir con las regulaciones locales y globales.

Se revisaron técnicas analíticas recientes para determinar los bisfenoles y ftalatos químicos peligrosos en los FCM y sus reglamentaciones relacionadas para brindar orientación a investigadores, fabricantes, propietarios de marcas. Este es un aspecto a atender por parte de la industria de alimentos y bebidas.



Con base en el artículo de Khairun Tumu, Keith Vorst, Greg Curtzwiler <https://ift.onlinelibrary.wiley.com>

INSUMOS

MATERIALES PARA MEJORAR LA INOCUIDAD

Dos factores deben tenerse en cuenta a la hora de potenciar la **infraestructura de su planta de procesamiento de alimentos: la inocuidad y la durabilidad.**

Según la Organización Mundial de la Salud, una de las estrategias más adecuadas para velar por la calidad de los alimentos es "crear y mantener sistemas e infraestructuras adecuados para gestionar y hacer frente a los riesgos relacionados con la inocuidad a lo largo de toda la cadena alimentaria".

Para la transformación de alimentos, además de estándares de asepsia, se necesitan referentes de durabilidad en recubrimientos de plantas de procesamiento, debido a las altas temperaturas, condiciones de humedad e incluso el paso de vehículos pesados. Un recubrimiento resistente de superficie y demás materiales para la construcción para plantas de la industria es más que necesario para la seguridad y la competitividad.

Una de las soluciones más populares es un mortero de uretanocemento sin solvente apto para uso en espesores de 6-9 mm. Está diseñado para la industria alimentaria, por su elevada resistencia a los productos químicos y a ácidos orgánicos, así como para suelos industriales sometidos a agua caliente y limpieza a vapor. Entre las capacidades de esta solución se encuentran:

- Gran resistencia térmica
- Elevada resistencia mecánica y química
- Acabado antideslizante texturizado y no poroso
- Excelente resistencia al agua caliente y a la exposición constante a la humedad
- VOC reducido durante el proceso de instalación



Con base al artículo de Jorge Iván Parada Hernández/www.revistaialimentos.com



**LA CGAB DESEA
A USTED Y
SU FAMILIA PASAR
LAS FIESTAS DE FIN
DE AÑO EN PAZ,
GRATITUD Y
ESPERANZA.**

CAMBIO CLIMÁTICO

¿SIN COMBUSTIBLES FÓSILES/COP28?

En la cumbre de Naciones Unidas sobre cambio climático en Dubái, luego de dos semanas de negociaciones, alcanzó acuerdos para reducir el calentamiento global y la eliminación rápida de hidrocarburos. Las conclusiones de las COP tienen que tomarse por consenso.

El texto pactado por los 200 países presentes en Dubái pone el foco en los principales responsables de la crisis climática: el petróleo, el carbón y el gas.

El texto ratifica otro avance importante: el objetivo de triplicar la producción de energías renovables y duplicar la eficiencia energética en 2030 y llama a los Estados a reducir el uso de carbón -una instrucción ya incluida en Glasgow durante la COP26. El texto abre el camino a la explotación prolongada del gas, ya que reconoce que "los combustibles de transición pueden desempeñar un papel para facilitar la transición energética y garantizar al mismo tiempo la seguridad energética".

Las promesas de financiación mundial para la adaptación se consideran demasiado bajas, requerirá reestructurar el sistema financiero, tomar medidas para aumentar significativamente las energías renovables y la eficiencia energética, indica Toms Evans del grupo E3G.

El marcado enfrentamiento entre los países que quieren una eliminación drástica de los combustibles fósiles causantes del calentamiento global y los que dudaron del alcance marcó esta COP28 hasta sus últimas horas.

Según la saudí Noura Alissa, el acuerdo "tiene que funcionar para todos. Debe ser relevante, debe tener sentido acelerar las acciones climáticas para todos los países de la sala, no para unos más que para otros".

Algunos países en desarrollo se oponían a una eliminación progresiva de los combustibles fósiles alegando que es injusto que las naciones ricas, tras siglos utilizando y beneficiándose del carbón, el petróleo y el gas, les nieguen lo mismo a ellos. China y Estados Unidos, las dos mayores fuentes de emisiones del mundo, habían expresado dudas al respecto.

Finalmente, la cumbre COP28 concluyó con un llamado a una transición global para alejarse de los combustibles fósiles, la primera vez que se alcanza un acuerdo de este tipo en casi tres décadas de conversaciones sobre el clima.



SIECA



La CGAB participó en el lanzamiento de la Plataforma Digital del Comercio Centroamericano de la SIECA.

Gt Abe



La CGAB participó en reunión con el grupo GT AbE, en la cual se trataron los estatutos y sus avances.

ALAIAB



La CGAB participó en el Comité Técnico de Alaiab, donde se trataron los temas de actualización del Congreso Latinoamericano de Nutrición (SLAN) en Cuenca.

INE—IPC



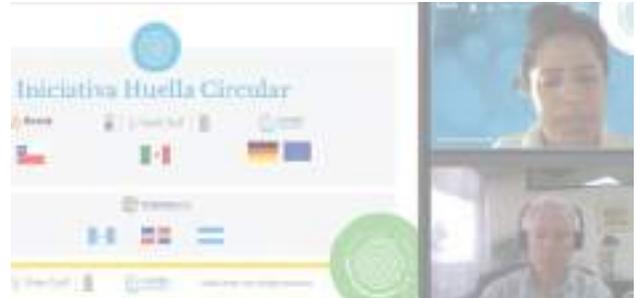
La CGAB participó en la presentación del nuevo Índice de Precios al Consumidor (IPC) del INE.

SAT



La CGAB participó en el Informe de la Mesa de Tributación Interna de SAT.

Huella Circular



La CGAB participó en reunión con organizadores de la iniciativa huella circular.



NUESTROS ASOCIADOS QUE APOYAN A QUE TODOS LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS #HECHOCONMANOSCHAPINAS SEAN INOCUOS Y DE ALTA CALIDAD.



La edición 126 se envió a **1,815** destinatarios

DATA
55%

del gasto total de alimentación mensual de los hogares, corresponde a productos de la industria.

INE/ENIGH 2023

