

2024

Coinciden los analistas y centros de investigación que este año se caracterizaría por su moderada “volatilidad”.

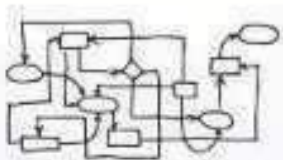
Según la principal fuente nacional de datos macroeconómicos, las perspectivas son positivas, basado en el crecimiento económico esperado del 3.5% con un déficit fiscal de 1.7% y un tipo de cambio muy estable. Se espera que las remesas se incrementen por encima del 10% y la inflación mantendrá su tendencia a reducirse situándose en una proyección del 4%, aún por encima de los años prepandemia. La decisión con relación a las tasas de interés será relevante este año, con perspectiva de que se sitúe entre 4 a 5%.

La perspectiva de la recuperación de las exportaciones con 4.2%, retraída el año pasado, y los esfuerzos por mejorar la inversión local y extranjera directa es conservadora.

Estos dos indicadores junto con las remesas muestran, de alguna forma, la condición de la economía real, que es todavía la preocupación del guatemalteco, lo que empuja a que unos 270 mil ciudadanos migren anualmente.

Desde el aspecto político, luego del cumplimiento de plazos y obligaciones constitucionales, se prevé un sistemático ejercicio de oposición, que puede incidir en la ejecución de las agendas del ejecutivo y legislativo. La incertidumbre y la percepción de conflicto, aunque aminorada, puede reflejarse en la inversión y las decisiones de negocios. La negociación política impera en este año para conciliar el objetivo del bien común e individual.

El contexto internacional modulará parte de los resultados económicos, una lenta recuperación de la demanda de nuestros socios comerciales impulsará al sector externo, en tanto las elecciones en varios países impondrán cambios en las relaciones bilaterales, principalmente la de Estados Unidos.



Los conflictos internacionales, en particular la creciente tensión en medio oriente y del este europeo, más las protestas ciudadanas internas más frecuentes generarían temporalmente cambios en precios y en suministro internacional.

CONTENIDO

2024	1
Actualidad: ¿Es ecológica la carne cultivada?	2
Tecnología: Irradiación de los alimentos Tendencias de consumo: El consumidor observa el “Lavado verde”	3
Noticias	4
En la Mira Eventos Bienvenida Data Agenda	5

Tiempo estimado de lectura del Boletín: 10 minutos

☎ 2315-8586 y 87 ☎ 3256-6448
✉ comunicacion.social@cgab.org.gt
🌐 www.cgab.org.gt
📍 12 calle 1-25 zona 10, Ed. Géminis 10
Torre Sur, Nivel 10
Oficina 1010-1011

Síguenos

CGAB:

VIDA SALUDABLE:

OCC:

www.cgab.org.gt

¿ES ECOLÓGICA LA CARNE CULTIVADA?

La carne cultivada está en un importante punto de inflexión: la culminación de décadas de desarrollo y el comienzo de un vasto mercado potencial.

Los capitalistas de riesgo, los gobiernos y empresas tecnológicas han invertido miles de millones de dólares en más de 100 nuevas empresas cuyo objetivo colectivo es replicar la carne animal en laboratorios y biorreactores y darle las características (y los precios) de la carne natural.

Los defensores creen que también reducirán el impacto de la agricultura animal en el clima. Pero, ¿La carne cultivada realmente seguirá un camino exitoso como otras tecnologías? ¿O la carne cultivada (también conocida como cultivo celular o basada en células) se frenará por los grandes desafíos que aún enfrenta para triunfar sobre la experiencia del consumo, costos de producción, huella de carbono y roles económicos y sociales de la carne real, provocando posibilidades revolucionarias. Algunos creen que los análogos cultivados podrían resultar incluso mejores que la carne natural. Buscan una mejor nutrición y beneficios para la salud.

En este momento, la carne cultivada es una apuesta a las incesantes presiones sociales para la mitigación ambiental. Se estima que la producción ganadera contribuye con el 18% de las emisiones de gases de efecto invernadero, contribuye en el estrés hídrico y la deforestación en todo el mundo, señalan los defensores del medio ambiente. Las investigaciones actuales indican que la carne cultivada podría reducir el uso de la tierra entre un 94% y un 99% en comparación con la producción ganadera tradicional, reducir el consumo de agua entre un 82% y un 96% y recortar las emisiones de gases de efecto invernadero entre un 78% y un 96%, según Rosalyn Abbott, profesor asistente de ingeniería biomédica y ciencia e ingeniería de materiales que trabaja con carne cultivada en la Universidad Carnegie Mellon.

La fermentación de precisión se emplea para producir factores de crecimiento para los medios de cultivo celular, es el proceso de diseñar la secuencia genética de una proteína específica en una bacteria o cepa de levadura y luego hacer crecer esa cepa en fermentadores a gran escala para producir la proteína requerida, El cultivo de carne utiliza células madre de animales vivos, nutrirlas hasta convertirlas en tejido que se sigue replicando en fermentadores, llamados biorreactores, y, finalmente, en masas que se asemejan a la carne molida. En aplicaciones más complejas, se están combinando células musculares con células grasas y óseas como "microportadores" y componentes de "andamios" para utilizar la impresión 3D para replicar cortes de carne, desde pechugas de pollo hasta filetes Wagyu.

En estudio reciente de la Universidad de California en Davis, investigadores concluyeron que los "métodos de producción actuales" conducen a un mayor potencial de calentamiento global que la producción de carne vacuna porque la producción de carne cultivada en biorreactores requiere más recursos. Si bien el calentamiento causado por el metano proveniente de las emisiones del ganado cesa después de algunas décadas, las emisiones de carbono provenientes de la fabricación de carne cultivada persistirían. La industria de la carne cultivada ha rechazado fuertemente el estudio de UC Davis Elliot Swartz, científico principal del Good Food Institute, y un grupo de expertos, dicen que es un tanque centrado en avances de proteínas alternativas. Otros participantes de la industria señalan que muchas plantas de cultivo de carne se están construyendo para utilizar fuentes de energía alternativas, como la energía solar, que reducirán las emisiones de carbono en comparación con las plantas de fabricación convencionales.

La carne de "pollo" cultivada se convirtió en el primer producto comercial del mundo en 2020. La Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU., aprobó solicitudes para vender sus análogos de pollo.



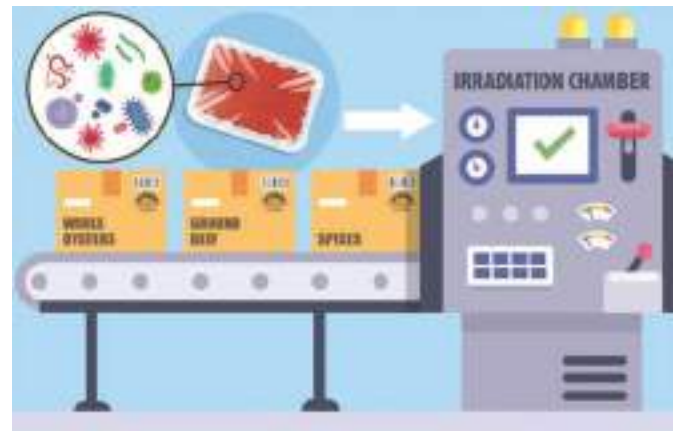
IRRADIACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El **proceso de irradiación en los alimentos** los expone a una radiación ionizante, ya sea rayos gamma, rayos X o electrones acelerados, y su finalidad es **eliminar microorganismos, otros agentes patógenos, insectos y parásitos** que podrían estar presentes en los productos alimenticios. Con este método se puede ampliar la vida útil de los alimentos a la vez que se reduce el riesgo de enfermedades transmitidas a través de ellos y se considera una herramienta efectiva para incrementar la inocuidad alimentaria.

Algunas agencias como la EFSA (Agencia Europea de Seguridad Alimentaria) avalan desde hace años este procedimiento, ya que según los resultados de los estudios realizados, **no existe ningún riesgo en su uso**, algo que han ratificado otras investigaciones.

Algunas agencias reguladoras y empresas coinciden, es que a medida que **la inocuidad alimentaria se convierte en una preocupación global, y aumenta la demanda de alimentos seguros y duraderos**, hay posibilidades de que la irradiación de alimentos se implante en un nivel más generalizado, aunque esto dependerá en gran medida de la educación, transparencia y evolución de la percepción pública.

Los **organismos internacionales certifican y avalan la irradiación** como uno de los métodos empleados más seguros y de momento es catalogado como inofensivo y efectivo, reduciendo la necesidad de uso de pesticidas y conservantes químicos, contribuyendo en la reducción del desperdicio de alimentos.



Con base al artículo de gastronomiaycia.republica.com

TENDENCIAS DE CONSUMO

EL CONSUMIDOR OBSERVA EL “LAVADO VERDE”

Los consumidores no pueden afrontar la crisis climática solos. Han estado tomando medidas para vivir de manera sostenible, pero también se preguntan si las empresas y los gobiernos están utilizando todos los recursos posibles para marcar una verdadera diferencia.

Las preocupaciones medioambientales siguen siendo una prioridad. Más del 60% de los consumidores intentaron tener un impacto positivo en el medio ambiente en 2023, pero se dan cuenta de que sus contribuciones individuales para proteger el planeta son limitadas. Algunos consumidores seguirán tomando decisiones sostenibles dentro de sus posibilidades.

Las personas que impulsan la tendencia contra el **Lavado verde** quieren que las organizaciones den un paso al frente y muestren pruebas de sus promesas.

La responsabilidad está pasando a las empresas y gobiernos, no sólo para intensificar los esfuerzos sino también para ayudar a los consumidores a ver claramente cómo sus decisiones impactan directamente en un cambio positivo, y las empresas tienen en cuenta sus preferencias.

El 64% de los consumidores intentó tener un impacto positivo en el medio ambiente a través de sus acciones cotidianas en 2023 y el 45% de los profesionales afirmó que su empresa prevé invertir en certificaciones para evitar el lavado verde en los próximos cinco años.



Con base al artículo de lp.euromonitor.com

ALAIAB



La CGAB se reunió con el Comité del Codex Alimentarius, donde se trató el tema de los azúcares añadidos.

Indonesia



La CGAB recibió la visita del Embajador de Indonesia, con quien se abordaron temas de interés.

CCIE



La CGAB participó en la Cumbre Empresarial de la Integración Económica de Centroamérica, donde se revisaron los desafíos de la CCIE.

GALARDÓN



La CGAB felicita a su asociado MIL ALAS por obtener el Oro en competencia internacional de chocolate bebible.

EVENTOS

FEBRERO
09

WEBINAR

Extorsiones: Protocolo para su prevención

Horario: 08:30 a.m.

Socios participación gratuita

FEBRERO
23

WEBINAR

Anticuerpos emocionales

Horario: 08:00 a.m.

Socios CGAB Q.400

BIENVENIDA

LA CGAB LE DA LA BIENVENIDA
AL NUEVO ASOCIADO,
QUE ENGRANDECE A NUESTRA
CÁMARA.



AGENDA REGULATORIA

- RTCA de etiquetado nutricional.
- RTCA de registro sanitario.
- RTCA queso procesado o fundido.
- RTCA yogurt.
- Modificación del CAUCA y RECAUCA.
- Tratado Internacional por la contaminación de plásticos.

CONSULTA CODEX

- La lista de prioridades de contaminantes para evaluación o reevaluación. **Vence 10/03/2024** CL2023/95-CF
- El Trámite 3 sobre directrices para medidas de control de la higiene de los alimentos en los mercados tradicionales de alimentos. **Vence 17/02/2024** CL2024/11-FH
- Del etiquetado de bebidas alcohólicas. **Vence 31/03/2024** CL2023/94-FL
- De métodos de análisis. **Vence 31/03/2024** CL2024/08-MAS



La edición 128 se envió
a **1,822** destinatarios

DATA

6.7%

aumentaron las denuncias
de extorsiones en 2023

Informe de Incidencia
Delictiva PNC 2023

