

Invertir

El Banco Mundial en su reporte sobre la *Trampa de los países de ingreso medio* de 2024 comenta la ruta para evolucionar hacia una economía de alto ingreso, la cual comprende la **estrategia de las 3i**: Inversión, Infusión e Innovación.

El Informe señala la necesidad de dos transiciones durante el período de ingreso medio. La primera es pasar de una estrategia **1i** para acelerar la inversión a una estrategia **2i** que impulse la inversión y la infusión, en la que un país estimula inversión en tecnologías y las difunde a nivel interno. El éxito depende de la buena gestión de las fuerzas y capacidades internas. Los gobiernos deben idear mecanismos a través de regímenes de competencia que alienten a los nuevos inversionistas, sin sobreproteger a las PyMEs ni vilipendiar a las grandes corporaciones, recomienda el Banco Mundial.

Con relación a la **primera i** y con base al informe de la CEPAL sobre *la Inversión Extranjera Directa (IED) en América Latina 2024* que indica que el éxito de las políticas de atracción de IED depende de la capacidad de la articulación efectiva entre actores públicos y privados en torno a las políticas de desarrollo productivo y de la capacidad de absorción inicial en términos de capital humano, infraestructura y estructura de innovación.

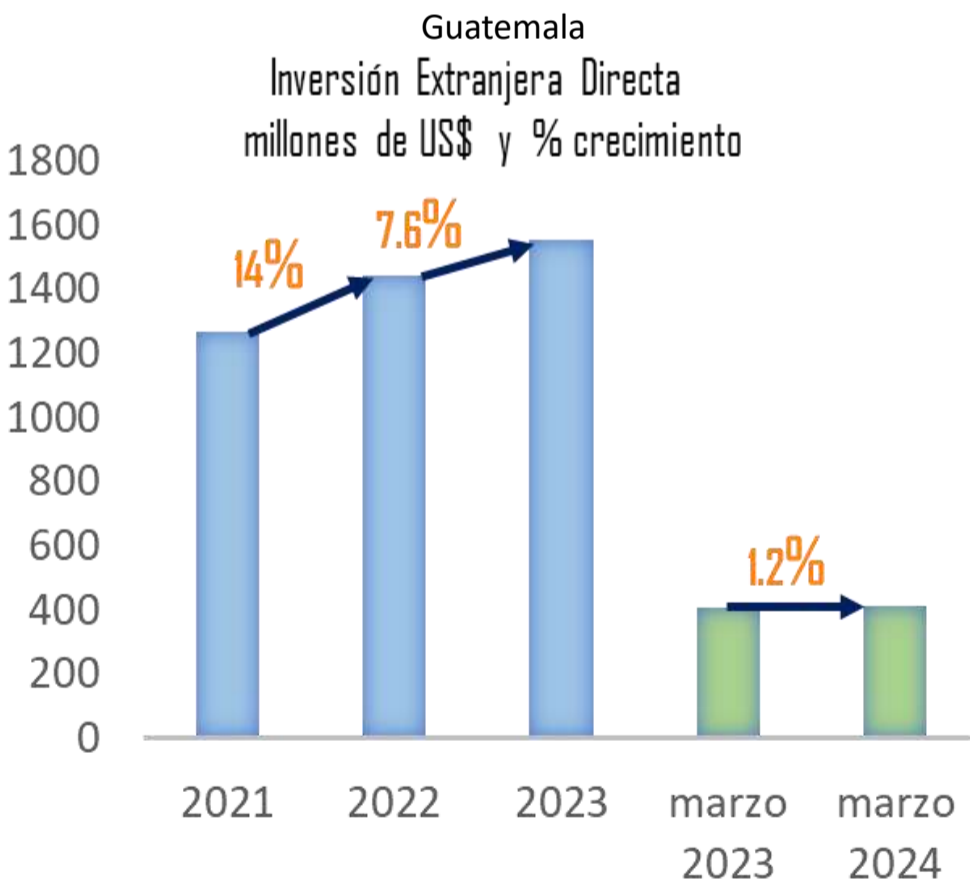
El informe destaca que en 2023 los ingresos de IED de Guatemala superaron el promedio de los últimos diez años, debido a la reinversión de utilidades que representó más del 97% de la IED. El mayor crecimiento se

registró en el sector manufacturero, con 75% de las entradas respecto a 2022, aunque representó solo el 21% de las entradas totales de IED. El 31% del IED provino de Panamá, 15% de México, y de los Estados Unidos representó el 15% del total con una caída del 23%.

Guatemala sigue rezagada en la atracción de IED con relación a Costa Rica y a República

Dominicana, lo que además le resta competitividad y desarrollo al país.

Guatemala requiere de reformas extremas para seguir la ruta de las **3i** dando un impulso decidido para atender los factores que promueven la IED, además orientar una mayor inversión pública para impulsar la facilitación de negocios y el clima de inversión.



CONTENIDO

Invertir	1
Actualidad:	
Fraude Alimentario	2
Tecnología:	
La atención al cliente y la fidelización de marca	3
The Food Tech—Summit & Expo 2024	
Noticias	4
En la Mira	
Eventos	5
Agenda	
Data	

Tiempo estimado de lectura del Boletín: 8 minutos

2315-8586 y 87
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

#CGAB #IndustriaAyB #SOMOSDESARROLLO

Fraude Alimentario

La FDA estima que el 1% de todos los alimentos producidos en el mundo sufren de algún tipo de fraude, que genera pérdidas de alrededor de US\$40 millones al año

El Journal of Food Protection publicó *La base de registros de Fraude Alimentario*, en el que analizó más de 15 mil registros públicos de entre 1980 y 2022. Como resultado se identificaron los **diez alimentos más fraudulentos** del mundo: leche de vaca y cabra, aceite de oliva extra virgen, miel, carne de res y pollo, chile en polvo, cúrcuma en polvo, leche en polvo, vodka y whisky, mantequilla clarificada, jugo de naranja, vino, azafrán y aceite de sésamo, esto debido a que son productos altamente apreciados por el consumidor y se busca elevar el retorno económico por el defraudador. India, China, Estados Unidos, Italia y Reino Unido fueron los países con mayor número de fraudes detectados.

Los datos revelan que el **46% de los casos de adulteración representan un riesgo potencial para la salud** de quienes consumen estos productos, el 51% no son potencialmente peligrosos y el resto no se puede determinar.

El fraude es "una acción de una persona o de una industria de la cadena agroalimentaria cuyo objetivo principal es el beneficio económico", dice Aline Silva Mello Cesar, profesora del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Sao Pablo (USP). "El fraude más común que conocemos es precisamente **la adulteración**, en la que el fabricante diluye el contenido original o añade ingredientes, como agua y almidón, para que el producto final rinda más", explica Mello Cesar.

Además se detectan en inspecciones y estudios científicos:

- El uso de **aditivos para cambiar el color y apariencia de los alimentos**, como aplicar gel para agrandar los camarones, por ejemplo.
- La aplicación de **biocidas** (como pesticidas y antibióticos) prohibidos en algunos países.
- **Omisión o tergiversación del contenido nutricional**, la etiqueta indica ingredientes que no contiene el alimento, o no menciona otros ingredientes presentes.
- La **eliminación de sustancias y características originales** de ese alimento, como los compuestos de sabor típicos.

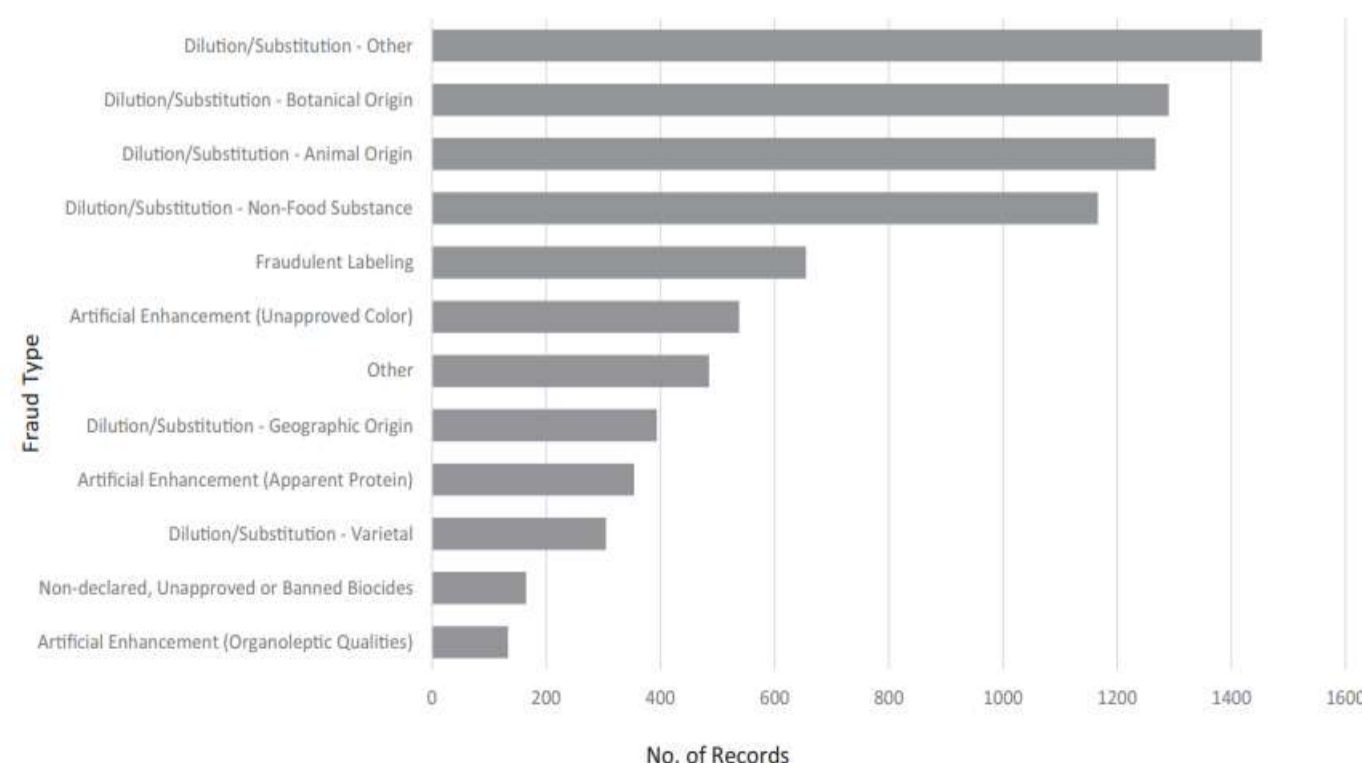


La mayoría de veces los cambios ilegales durante la fabricación son tan elaborados que es casi imposible notar algo diferente en la apariencia del producto final. Por lo tanto, queda confiar en los científicos y las instituciones responsables de realizar las inspecciones en el mercado. Es posible utilizar las nuevas tecnologías para reducir la

ventaja de los estafadores frente a competidores leales, tal como el uso de biología molecular y secuenciación genética que sirven para verificar el origen de diversos productos.

La mayoría de los medios de mitigación de fraude recomiendan una evaluación de los registros históricos como parte de un análisis de riesgo integral.

Algunos consejos básicos para evitar algunos fraudes como: **sospechar precios muy por debajo del mercado**, buscar los **sellos de inspección o fiscalización** que aparecen en las etiquetas, y si nota algún cambio importante en el sabor, textura, aroma u otros aspectos, proceda a denunciarlo.



La atención al cliente y la fidelización de marca

La relación entre las empresas y sus usuarios se vuelve cada vez más importante para una experiencia del cliente que conlleve su fidelización a la marca. Y para que las empresas aumenten la fidelización de sus usuarios, deben aprovechar la tecnología para ofrecer una experiencia inmediata, cómoda y personalizada que dé respuesta a sus necesidades y expectativas.

Las tres tendencias tecnológicas que pueden ayudar a las empresas a mejorar la experiencia en la atención al cliente y reforzar la relación con sus usuarios son las siguientes:

-Click to call: como su nombre lo indica, se trata de un botón dentro de la misma página web que, una vez lo pulsa el cliente, lo conecta con la empresa, a través de una llamada por Internet, sin necesidad de abrir otra página. Las llamadas desde la web pueden llegar a suponer hasta un 60% del total de llamadas recibidas diariamente ya que para el cliente supone la comodidad de poder conectarse desde su propio móvil.

-Gen AI: la Inteligencia Artificial Generativa se basa en el Natural Language Understanding (NLU, por sus siglas en inglés) que analiza los datos recibidos para comprender mejor el contexto y, por lo tanto, poder anticiparse a las necesidades del cliente. El uso de la IA mejora la experiencia sobre todo para aquellos clientes que, más que rapidez, buscan cercanía ya que el lenguaje es más natural y menos robotizado.

-Chatbot: aunque no es una novedad, el chatbot se sigue posicionando como una de las mejores herramientas para el servicio de atención al cliente teniendo en cuenta que tienen la capacidad de dar respuestas rápidas las 24 horas, los 365 días del año. Es útil para las pequeñas empresas que quieren ofrecer una atención al cliente online sin que implique altos costos.



El conjunto de estas y otras herramientas favorece a una atención al cliente omnicanal en la que los usuarios tienen la posibilidad de conectarse con la empresa. La atención al cliente refleja el cuidado que ponen las empresas a los clientes, fidelizándolos lo que permite mantener una relación duradera y positiva.

Con base al artículo de [financialfood.es](https://www.financialfood.es)

the FOOD TECH | **SUMMIT & EXPO | 2024**

2-3 OCTUBRE
Centro Citibanamex | Ciudad de México



La exposición de ingredientes, aditivos, soluciones, procesamiento y packaging para la industria de A&B más importante de LATAM

Enlace de registro: <https://goo.su/mce2mDm>
Contacto: Guadalupe Lomeli, glomeli@b2blatam.com

**Descubre, Inspira, Conecta:
creando el futuro juntos**

ALAIAB

Curso OPAS - Regulatory Polices to Prevent Obesity and Diet-related Noncommunicable Diseases



La CGAB participó en el Comité Técnico de ALAIAB sobre diversas políticas regulatorias.

MINTRAB



La CGAB recibió la visita de funcionarios del Ministerio de Trabajo para explorar áreas de colaboración.

SAT



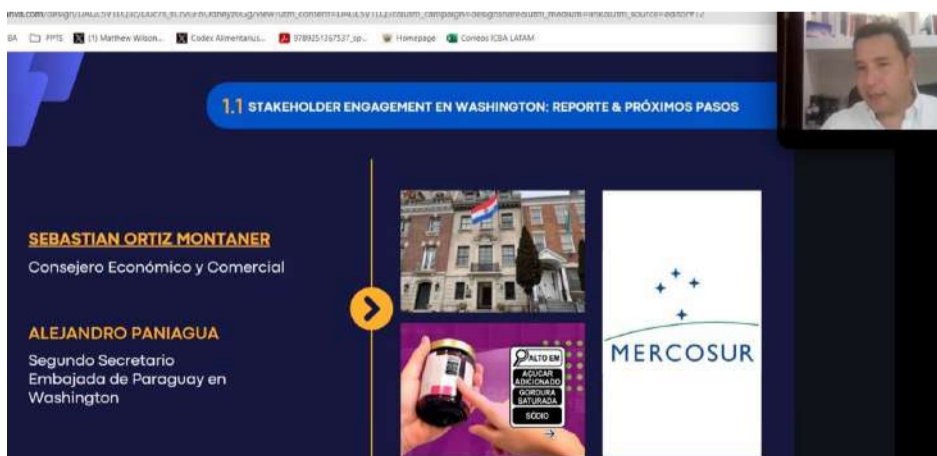
La CGAB se reunió con el Intendente de Aduanas, con quien se trataron varios temas de interés para el sector.

MINECO



La CGAB participó en la reunión de la presentación del plan nacional de Promoción Comercial del Ministerio de Economía.

ICBA



La CGAB participó en reunión técnica del ICBA, para el lanzamiento del Comité regional de asuntos técnicos regulatorios.

GAE



La CGAB participó en el Diálogo hacia la Transformación Digital, convocado por la Comisión presidencial de Gobierno Abierto y Electrónico.

EVENTOS

Agosto

21

Webinar
Técnicas de negociación para compras y logística
Horario: 8 a 12 horas
Socios CGAB Q400.00

Agosto

21

CURSO teórico-práctico Evaluación Sensorial de Alimentos
Hotel Westin Camino Real
Horario: 8 a 17 horas
Socios CGAB U\$400.00

Agosto

27

CONGRESO INTERNACIONAL DE LA CALIDAD 2024
Hotel Westin Camino Real
Horario: 8 a 17 horas
Socios CGAB Q.300.00

La Cámara Guatemalteca de Alimentos y Bebidas, te invita a visitar su página Web
www.cgab.org.gt



Agenda de actividades

SIECA

I Ronda de Unión Aduanera Centroamericana
19-23/8 reuniones técnicas (modalidad virtual)
28-30/8 reuniones de Directores de Integración Económica (modalidad virtual)

Organización Mundial de Comercio

17/9 Comité de MSF informal
17/9 Comité de comercio y ambiente informal
18-19/7 Comité agricultura informal

Banco de Guatemala

28/8 revisión de tasa de interés

Cortes Suprema y de Apelaciones

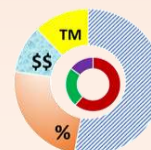
Julio inicio de proceso de selección de magistrados

DATA

41.7 %

de los ingresos se destina a alimentos y bebidas en Guatemala

Gastometria - Raddar Junio 2024



La edición 140 se envió a **1,980** destinatarios