

Cortes 10 años después...

Una década ha transcurrido desde que se realizó el último proceso para seleccionar a los candidatos y nombrar a magistrados de la Corte Suprema de Justicia -CSJ- y las Cortes de Apelación. **INCONCEBIBLE.**

Aun cuando se incumplía la Constitución Política de la República hace 5 años, no hubo organismos del Estado, partido político, ni políticos, ni ONGS que hicieran el mejor esfuerzo por que se acatara el plazo constitucional del relevo en las Cortes; con flagrante displicencia y conveniente a unos y otros, fue mantener al sistema de justicia sujeto, agravando su deterioro continuo desde hace varias décadas. **VERGONSOZO**

En esta ocasión se avizora el cumplimiento de la Constitución y la ley, queda a discreción del Congreso de la República elegir a los magistrados; sin duda un acto político, repleto de balances de intereses y presiones. El Congreso tiene la obligación moral, histórica y ética de elegir a los mejores profesionales para los altos cargos en las Cortes. **INELUDIBLE**

Es del máximo interés de la ciudadanía (aunque la mayoría no lo advierta) que las Cortes cumplan con su mandato constitucional, garantizar la justicia sin privilegios, objetiva y ciega; debido a que, sin estas cualidades el sistema de justicia genera inseguridad social y económica, violación a derechos humanos, impunidad y corrupción.

El World Justice Project/Rule of Law Index 2023, examina las condiciones de la justicia en 142 países, calificando a Guatemala con 0.44/1.0 y ubicándola en el puesto 111 y con relación a América Latina en posición 26/32, lo que muestra el rezago del sistema de justicia nacional, malogrando que sea un motor del desarrollo, la democracia y la paz social. **INSOSTENIBLE**

No existe perspectiva de desarrollo duradero en una sociedad donde la justicia no es pronta y cumplida; el inversionista duda, la decepción e indefensión impera en los ciudadanos, y los corruptos y delincuentes se empoderan.

El refrán recuerda que *"Todos somos servidores de la ley para poder ser libres"*

CONTENIDO

Cortes 10 años después	1
Actualidad: Productividad Laboral	2
Investigación: Mermas de alimentos	3
Tendencias: Sabores y nuevas texturas	
Noticias	4
En la Mira: Eventos Agenda Regulatoria Data	5

Tiempo estimado de lectura
del Boletín: 10 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

Save the DATE!

18 y 19 de junio, 2025
Hotel Westin Camino Real

#InnovaciónAB2025



La 3 Convención marcará el rumbo del futuro del sector

En Guatemala: la Capital de la Industria de Alimentos y Bebidas

Su oportunidad de participar y darle perspectiva a su estrategia internacional
Reservaciones: convencionayb2025@cgab.org.gt

#CGAB #IndustriaAyB #SOMOSDESARROLLO

Síguenos

CGAB:

VIDA SALUDABLE:

occ:

www.cgab.org.gt

Productividad Laboral

Brecha de productividad: La diferencia en la productividad laboral entre países con distintas tecnologías

La CEPAL en su informe sobre *Panorama de las Políticas de desarrollo productivo 2024*, indica que la capacidad de un país para mantenerse en los mercados más dinámicos depende de su habilidad para evitar que la brecha de productividad se amplíe con el tiempo, aun cuando un país intente cerrar esta brecha con costos laborales más bajos o acceso a recursos naturales, estas mejoras suelen ser temporales. A largo plazo, la falta de avances genuinos en competitividad compromete su posición, aumentando así la brecha.

En este contexto, la brecha de productividad se convierte en un indicador clave para evaluar la capacidad de un país para aprovechar oportunidades de aprendizaje y cambios técnicos provenientes de conocimientos de frontera.

La CEPAL advierte que al comparar América Latina -AL- con países más avanzados, se observa una dinámica estancada de productividad que ha deteriorado su situación relativa, por ejemplo, en 2023, la productividad de Estados Unidos era cuatro veces superior a la de AL, una relación que casi se duplicó desde 1950. Se destaca que, aunque los países de ingresos altos en AL experimentaron un aumento promedio del 40% en productividad, los de ingresos medianos y bajos mostraron resultados menos favorables.

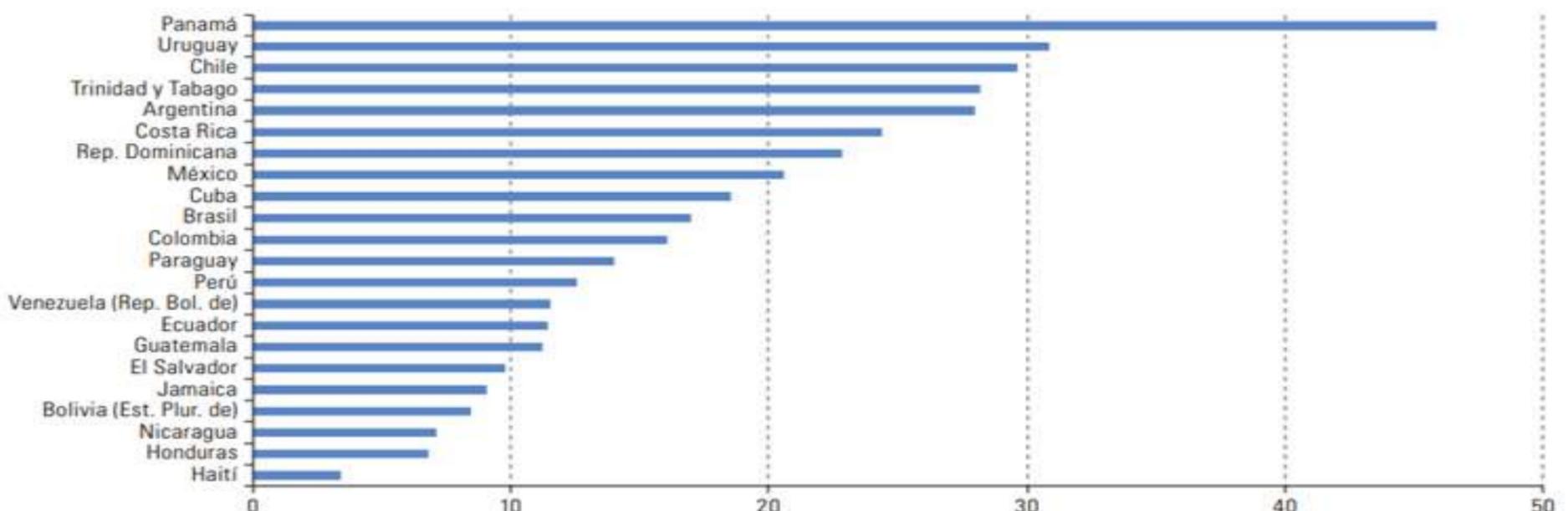
En 2005, la productividad de los países de ingresos altos era de 25 dólares por hora trabajada, mientras que en 2024 este valor llegó a 34,4 dólares; en contraste, la productividad de los países de ingresos medianos y bajos creció de 5 a 6,5 dólares en el mismo periodo.

En el informe de CEPAL destacan por sus bajos niveles de crecimiento de la productividad del trabajo, Honduras (5%), el Ecuador (5%), México (11%), El Salvador (15%), la Argentina (15%), el Brasil (17%), y Guatemala (23%).

A pesar de los desafíos, el crecimiento de la productividad del trabajo en AL ha sido impulsado por mejoras en incrementos en capital físico y humano, avances tecnológicos, y la sustitución de empresas de baja productividad por otras más eficientes, también hay mejoras intrasectoriales que han contribuido a impulsar la productividad laboral, pero sin reasignación efectiva de recursos entre sectores. El traslado de recursos hacia sectores más productivos, conocido como **“efecto de cambio estructural”**, suele generar un aumento del crecimiento económico más sostenible y sostenido. Sin embargo, la contribución de este efecto a la productividad laboral ha sido relativamente pequeña, e incluso ha sido negativa en el período 2014-2021.

Por lo tanto, es necesario alinear los incentivos de las políticas públicas y las señales de rentabilidad para dirigir inversiones hacia actividades económicas que puedan aprovechar un mayor dinamismo tecnológico y de mercado, potenciando así la innovación.

América Latina y el Caribe (países seleccionados): PIB por hora trabajada, 2024
(En dólares)



Fuente: Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL), sobre la base de Organización Internacional del Trabajo (OIT), ILOSTAT [base de datos en línea] <https://ilostat.ilo.org/es/>.

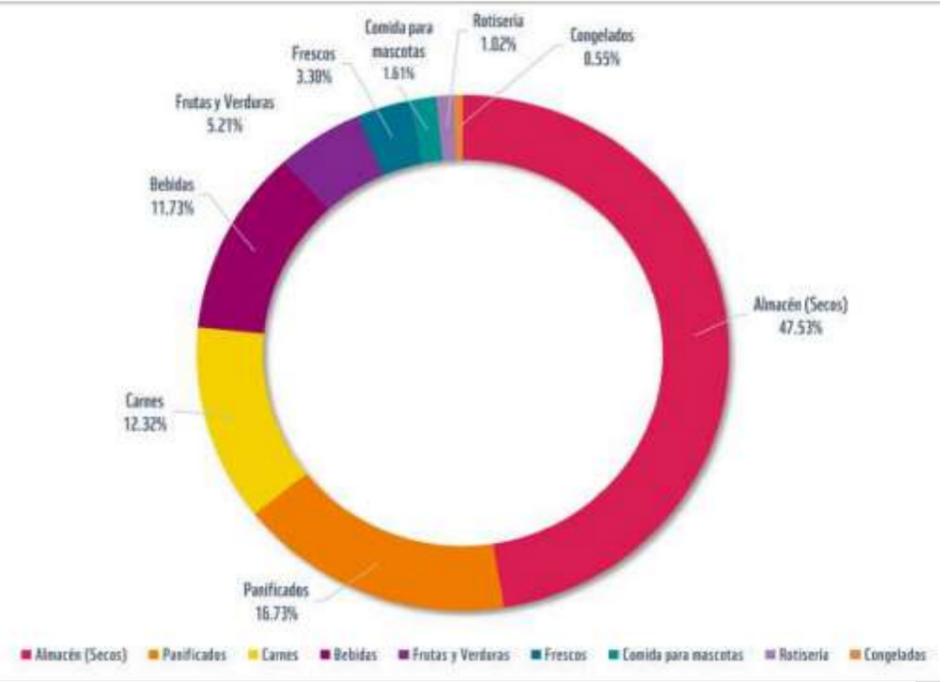
Mermas de Alimentos

GS1 y WWF presentaron el tercer estudio de mermas 2023 en los centros de distribución, que sirve como indicador de la eficiencia en el manejo y del desperdicio de los alimentos

La merma identificada fue 0.61% menor con relación a 2022 que fue de 1.07%, lo que evidencia una mejora en la gestión de desperdicio, optimización de recursos, mejores controles de inventarios y almacenamiento, logrando un modelo de negocios más sostenible.

En general este año el 50% de la merma tiene causas desconocidas. No obstante se identificó que el 23% se debe a vencimiento del producto, 15.7% por devoluciones, 11% por roturas o averías.

El 47% de la merma esta en la categoría de galletas, golosinas, mermeladas, envasado y productos secos, seguido por un 16.7% por productos panificados y 12% por carnes blancas, vacunas y embutidos.



Distribución de la merma sobre la base de las categorías de agrupación.

Con base al 3er estudio de mermas 2023

TENDENCIA

Sabores y Texturas

Los consumidores más exigentes buscan sabores innovadores y experiencias sensoriales completas con gran variedad de texturas y mejores sensaciones bucales. Esta tendencia hace a los fabricantes buscar soluciones que cumplan con estas nuevas expectativas, manteniendo calidad y atendiendo la sostenibilidad.

La textura se ha convertido en un factor en la percepción del sabor y la satisfacción del consumidor, con más preferencias por la cremosidad, suavidad y crocancia. Según un estudio de Innova Market Insights, estas texturas han dominado los lanzamientos de alimentos y bebidas entre abril de 2023 y marzo de 2024.

La demanda de texturas esponjosas ha aumentado un 9% en los últimos cinco años, en snacks, postres y productos a base de plantas. Lograr el equilibrio entre sabor y textura es un desafío para los fabricantes, considerando mantener la calidad, inocuidad y por limitaciones económicas.

Para crear nuevas texturas y mejorar las sensaciones bucales, se usan técnicas como la fusión culinaria y la textura en capas; e ingredientes como hidrocoloides, fibras vegetales y sabores sofisticados con mezclas híbridas. Se usan los hidrocoloides, las fibras vegetales, las proteínas y los almidones especialmente en productos con bajo contenido de grasa y azúcar. Las enzimas se utilizan en diversas categorías, incluyendo productos a base de plantas y lácteos, para mejorar la textura, prolongar la vida útil y beneficios funcionales para la salud. Además, las tecnologías de modulación del sabor permiten enmascarar notas no deseadas en productos ricos en proteínas y sin azúcar. Los cítricos se están aprovechando para mejorar la sensación en la boca y proporcionar propiedades superiores de texturización, mientras que los almidones funcionales ofrecen propiedades para espesar quesos lácteos y alternativas lácteas. Finalmente, los cultivos microbianos ayudan a mejorar la textura de los productos lácteos, produciendo carbohidratos complejos, mejorando la sensación bucal.



Esta tendencia por diversificar la textura y mejorar la percepción del sabor seguirá imponiéndose en el mercado con un consumidor ávido de nuevas experiencias.

Con base artículo de Judith Santiago / thefoodtech.com

GOBIERNO ELECTRONICO



La CGAB participó en la mesa Diálogos Hacia la Transformación Digital de la Comisión Presidencial de Gobierno Abierto y Electrónico.

MARN



La CGAB asistió a la presentación del Tratado internacional contra la contaminación plástica.

CHILE



La CGAB compartió la celebración del día de Chile

MINISTERIO DE TRABAJO



La CGAB se reunió con la Dirección de empleo del Ministerio de Trabajo para conocer los programas de promoción de empleo

ALAIAB

Revisión del etiquetado al frente del envase

• Revisión: ¿cuál es el efecto en los resultados de interés en adultos y niños de *implementar una política ENFE en comparación con no implementar la política o implementar una política diferente?*

Resultados críticos

- Concientización de los consumidores
- Búsqueda/uso del consumidor
- Comprensión del consumidor
- Compra de alimentos por parte del consumidor

Resultados importantes

- Composición de los alimentos
- Enfermedades no transmisibles relacionadas con la dieta
- Estado del peso corporal
- Consecuencias no deseadas

La CGAB participó en la revisión de la Directriz de la OMS sobre Etiquetado Nutricional.

BELICE



La CGAB congratuló al embajador de Belice en la celebración nacional.

EVENTOS

Visite nuestra página web: <https://cgab.org.gt/eventos/>

Octubre

8

Tema: El desafío de ser competitivos en un entorno global de alta turbulencia. ADEN

Horario: Martes 8 octubre, 16:30 Hrs.

Exclusivo socios CGAB gratuito

Octubre

24

WEBINAR

Reglas para la mejora del empaque de alimentos. Cumplimiento ambiental.

Horario: 8:30 AM

Socios: GRATUITO

Agenda Regulatoria

- RTCA de etiquetado nutricional
- RTCA de cárnicos
- RTCA queso procesado o fundido
- RTCA de suplementos y complementos
- Modificación del CAUCA y RECAUCA
- Tratado Internacional por la contaminación de plásticos
- Iniciativa 5504 -Ley de Promoción de Alimentación Saludable
- Iniciativa 5074 -Ley de Competencia
- Ruta para preparación iniciativa ley de Agua
- Revisión acuerdo ministerial No. 402-2021 del MARN, listado taxativo de proyectos, obras, industrias o actividades

CONSULTAS

- Consulta Pública sobre el Borrador de la Directriz de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de las Políticas de Etiquetado Nutricional. Fecha de consulta 9/9 al 11/10/2024
- Consultas para preparar la Iniciativa de Ley de Agua, Gabinete del Agua/MARN
- Consulta Pública del Reglamento de Ley para el control y regulación de las bebidas energizantes de Honduras. Fecha final 12/11/2024



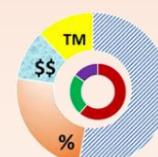
La edición 143 se envió a **1,983** destinatarios

DATA

US\$ 598

millones exportados de A&B a Centroamérica

1 semestre 2024
con datos del Banco de Guatemala



statsA&B