

BLOQUEOS

Por décadas las formas de manifestar el descontento de diversos grupos de la población, ha sido el bloqueo de calles, carreteras y rutas nacionales, como un recurso para que sus peticiones sean escuchadas, pero; ¿qué representa el bloqueo de las diferentes rutas del país para el sector de alimentos y bebidas?

I. La producción de Alimentos depende en gran manera del transporte de materias primas, tales como leche, carne, granos, frutas y verduras para su producción; el bloqueo de rutas y las largas jornadas de transporte detenido, repercute en el daño o pérdida de las materias primas y un incremento en el costo del transporte logístico.



II. Así mismo, para la producción de alimentos es indispensable la presencia de la mano de obra calificada de nuestros colaboradores, quienes, durante los bloqueos, se presentan con retraso a sus labores o muchas veces, no pueden presentarse.

III. Por otro lado, el pilar de la distribución de alimentos es el transporte y ruteo, el cual hace posible abastecer las tiendas, abarroterías, mercados, supermercados y bodegas con producto terminado, los bloqueos, hacen imposible realizar esta tarea, y traen como consecuencia el desabastecimiento del mercado para el consumidor, aumentan los costos logísticos y generan una pérdida de ventas para las empresas.

IV. Las largas jornadas de transporte detenido en los bloqueos, genera el deterioro e incluso la pérdida de productos perecederos, tales como productos lácteos, helados, embutidos y otros productos refrigerados, lo cual es un duro golpe económico para las empresas.

Respetamos el derecho a manifestar que tenemos todos los ciudadanos guatemaltecos, pero también solicitamos que se respete el derecho a la libre locomoción que todos los ciudadanos también tenemos por igual.

CONTENIDO

| | |
|--|----------|
| Bloqueos | 1 |
| Actualidad: | 2 |
| Crisis del Maíz | |
| Tendencias: | 3 |
| La Batalla de tendencias en 2025 | |
| Innovación: | 4 |
| Selenio: beneficios y desafíos para la industria alimentaria | |
| Noticias | 4 |
| En la Mira: | 5 |
| Eventos | |
| Consultas | |
| Agenda | |
| Data | |

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

El evento más **Exclusivo** del sector de **ALIMENTOS** y **BEBIDAS**, de la **REGIÓN**

18 y 19 de junio



3^{Edición} Convención Internacional de la industria de Alimentos y Bebidas
Junio, 2025

#InnovaciónAByB2025
#CGAB

convencionayb2025@cgab.org.gt

Síguenos

CGAB:

VIDA SALUDABLE:

OCC:

www.cgab.org.gt

CRISIS del MAÍZ

Las existencias mundiales de maíz han alcanzado un mínimo histórico y los suministros siguen cayendo, los analistas de ING (profesionales que se enfocan en la evaluación, diagnóstico y diseño de procesos, procedimientos y sistemas para mejorar la eficiencia y la economía de la institución) predicen una mayor restricción durante 2024-2025. Los productores se preparan para la escasez y aumento de precios a medida que las reservas de granos vitales disminuyen a nivel mundial. Se prevé que la producción mundial en 9.7 millones de toneladas interanuales con descensos previstos en EE.UU., la UE y Ucrania debido a la disminución de los rendimientos en los principales países proveedores como resultado de fenómenos meteorológicos extremos.

Los primeros pronósticos sugieren que las existencias mundiales de maíz disminuirán alrededor de 304 a 290 millones de toneladas la próxima temporada. El maíz es un cultivo sensible al calor y por su versatilidad está presente en una amplia gama de productos alimenticios y bebidas, combustibles y productos industriales, es tal su importancia que en todo el mundo se cultiva más maíz que cualquier otro cereal.



A pesar de la contracción del mercado mundial del maíz, los precios se han mantenido estables hasta el momento. Sin embargo, dicha estabilidad depende de que la oferta se recupere antes de que la demanda empiece a superar la oferta, además de las condiciones favorables para su producción. Esto significa que la competencia por los granos disponibles será alta, lo que podría obligar a que los precios se disparen. De hecho, los expertos están prediciendo un cambio del maíz por otro ingrediente para mitigar el riesgo del

aumento de precios. La reformulación podría estar en el horizonte de los fabricantes, ya que el aumento de precios impulsa la demanda de espesantes alternativos como almidones de otras fuentes (patata), pero las complejas propiedades del almidón de maíz lo dificultarían.

A pesar de las preocupaciones, la UE desea garantizar a los productores y consumidores que los suministros de maíz son seguros.

Con base al artículo de Donna Eastlake / foodnavigator.com

ecobot™



En Ecobot transformamos el reciclaje en cupones de descuento, somos un punto de contacto clave para tu marca en supermercados y centros comerciales

Contáctanos para incentivar juntos la cultura del reciclaje:

Lina Aramburo +57 314 7724444
ecobot@ag-corporation.com

La batalla de tendencias en 2025

Las tendencias en alimentos y bebidas compiten entre sí, a medida que los estilos de alimentación compiten por la supremacía. Entre las tendencias están: la **positividad corporal** ha ganado popularidad en todo el mundo, promueven la aceptación de todas las formas y tallas, teniendo un importante impacto en la industria de alimentos y bebidas. Portavoz de Mintel declaró "Con la inclusividad, la positividad corporal y la concientización,



los consumidores desean que las marcas se alejen del método tradicional de mostrar la belleza y la perfección". Sin embargo, la industria de la **pérdida de peso** ha regresado con fuerza lanzando al mercado medicamentos acompañados con una nueva línea de alimentos ricos en fibra y proteínas que se han popularizado en la conciencia del consumidor. Así como comidas congeladas para reducir el apetito ricos

en proteínas, vitaminas, calcio, hierro y potasio. En resumen, la pérdida de peso ha vuelto. La tendencia **basada en plantas** está prosperando por las asociaciones negativas al consumo de la carne y productos lácteos por la crueldad animal, daño al medio ambiente y la salud. Mientras que en el otro extremo de la balanza se encuentra el auge de la **dieta carnívora** que se ha vuelto popular por los influencers en redes sociales, sobre todo en las generaciones más jóvenes como los millennials y generación Z. Además, tenemos los **lanzamientos de edición limitada** relacionados con festividades, esto impulsa las ventas, ya que los consumidores se apresuran a adquirir los productos que no durarán para siempre. Pero mientras las marcas se esfuerzan por crear productos nuevos e innovadores, la tendencia de la **comida nostálgica** ha ganado terreno, ya que el consumidor vuelve a las comidas apreciadas del pasado, busca un toque de tradición, recordar buenos tiempos y para asegurarse de la calidad y el sabor.

Con base al artículo de Donna Eastlake/foodnavigator.com

INNOVACIÓN

Selenio: beneficios y desafíos para la industria alimentaria

La industria alimentaria está constantemente en la búsqueda de innovaciones que no solo mejoren la calidad de los productos, sino que también ofrezcan **beneficios nutricionales** a los consumidores. **El selenio** es un **oligoelemento esencial para el organismo humano**, ya que participa en funciones antioxidantes, regulación del sistema inmunológico y reducción de la inflamación. Las técnicas modernas de fortificación con selenio están beneficiando la salud sino que puede ser una estrategia efectiva para destacar en un mercado competitivo.

A pesar de los beneficios, la industria enfrenta desafíos significativos al tratar de incorporar selenio en los productos alimenticios, uno de los principales retos es la variabilidad del contenido de selenio en las fuentes naturales, lo que puede llevar a inconsistencias en el etiquetado nutricional, el selenio puede ser tóxico en dosis altas, por lo que es crucial un control riguroso de su concentración en los productos.

En respuesta a estos desafíos, algunas empresas han desarrollado métodos innovadores para garantizar la consistencia del contenido de selenio en sus productos, por ejemplo:

- ◆ Ciertos fabricantes de suplementos utilizan tecnologías de encapsulación para estabilizar el selenio y controlar su liberación en el organismo.
- ◆ Otros han optado por fortificar con selenio productos básicos, como el pan y los cereales, garantizando una ingesta diaria segura y efectiva.



La industria alimentaria tiene la oportunidad de innovar y liderar en este campo, ofreciendo productos que no solo cumplan con las expectativas nutricionales de los consumidores, sino que también sean seguros y efectivos.

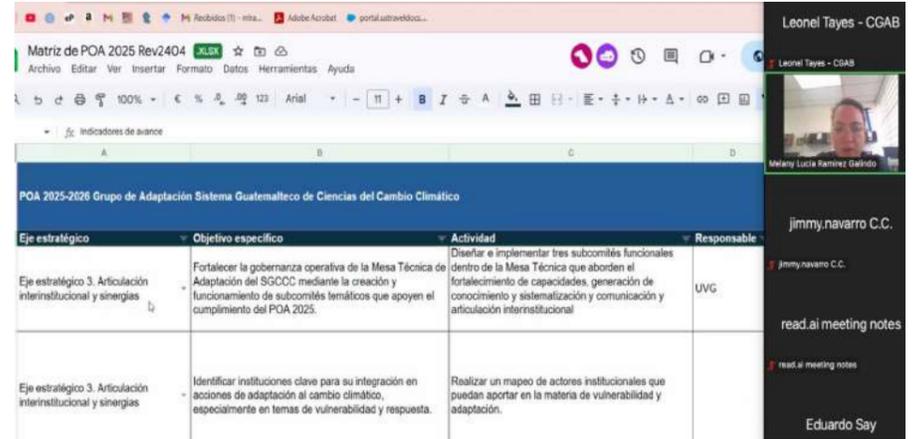
Con base al artículo de thefoodtech.com

ALAIAB



La CGAB participó en la reunión plenaria de socios de ALAIAB, donde se trató el tema de la actualización regulatoria de los asociados.

UVG



La CGAB participó en reunión con el Grupo de Adaptación y Vulnerabilidad al Cambio Climático, organizado por la Universidad del Valle de Guatemala.

ICBA-ALAIAB



La CGAB participó en la presentación de ICBA y ALAIAB del lanzamiento de su proyecto conjunto: Mapas Regulatorios, los cuales contienen información de interés para la industria de alimentos y bebidas.

CONVENCIÓN INTERNACIONAL



El evento exclusivo para los profesionales de la industria de Alimentos y Bebidas

18 y 19 de junio
Hotel Westin Camino Real

Más información:
convencionayb2025@cgab.org.gt

EVENTOS

MAYO

15

WEBINAR

Estándares GSI en la
Industria Alimentaria y
de Salud

Horario: 8 a 9 am

Socios CGAB gratuito

MAYO

22

WEBINAR

Optimización de procesos
con IA: Transformación
Digital y el Poder de los
Datos

Horario: 8 am a 12 pm

Socios CGAB Q.400.00

Agenda regulatoria

- RTCA de cárnicos
- RTCA de queso procesado o fundido
- RTCA de suplementos y complementos
- RTCA etiquetado nutricional al frente del envase
- Tratado internacional contra la contaminación de plásticos
- Tratado de Libre Comercio con Perú
- Tratado libre comercio con Corea del Sur
- Ley de Rastros e inocuidad de cárnicos

CONSULTAS

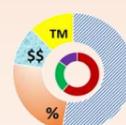
- Proyecto de Iniciativa de Ley de Agua, Gabinete del Agua/MARN
- Modificación del CAUCA, fin de consulta 29/01/2025; del RECAUCA, fin de consulta 3/2025
- Consulta Etiquetado al frente del envase FDA/ Estados Unidos, fin de consulta 16/2/2025
- Reglamento de Etiquetado al frente del envase República Dominicana
- Reglamento Sanitario de alimentos y bebidas de la República Dominicana

DATA

16.7%

es la participación de A&B en
las exportaciones totales
durante el II semestre 2024

Con datos del Banco de Guatemala



statsA&B



La edición 155 se envió
a **1,935** destinatarios