

BONO 14

El Bono 14 en Guatemala, una prestación laboral obligatoria equivalente a un salario mensual que se paga entre el 1 y el 15 de julio, es utilizado por las familias guatemaltecas de diversas maneras, dependiendo de sus necesidades y prioridades.

“... Según el presidente del Banco de Guatemala (Banguat) Álvaro González Ricci, la economía guatemalteca recibirá en julio una inyección económica de al menos Q.2,500 millones.

De forma oficial no hay datos o estudios que detallen con exactitud qué uso le darán los guatemaltecos a este pago extra, confirmó la Unidad de Comunicación Social del Ministerio de Economía (Mineco).

Por aparte, Gilberto Ruiz, defensor de las Personas Consumidoras y Usuaris de la Procuraduría de los Derechos Humanos (PDH), destacó que lo más usual es que los guatemaltecos paguen deudas, ahorren o hagan compras para su hogar y familia... “ *)

DESTINO DEL BONO 14 EN GUATEMALA

Según datos del Banco de Guatemala del II semestre 2024, recopilados por la CGAB, en términos generales, el **37.8 % del gasto anual del salario de una persona es para alimentos y bebidas** y se estima que el destino del gasto del Bono 14 es el siguiente:

Cuadro: Destino de los Gastos del Bono 14 de un Empleado en Guatemala

Destino del Gasto	Porcentaje Estimado	Descripción
Alimentos, Enfermedad y necesidades básicas	40%	Compra de alimentos esenciales, gastos por enfermedad y gastos en servicios básicos como transporte y otros.
Pago de deudas	30%	Saldar deudas con intereses altos, como tarjetas de crédito (>45% TAE) o préstamos personales, para reducir la carga financiera.
Ahorro	15%	Reservas para emergencias, fondo de ahorro o metas futuras como educación o inversiones.
Educación e inversión en capital humano	10%	Pago de cursos, matrículas, materiales educativos o formación profesional para mejorar oportunidades laborales.
Entretenimiento y ocio	5%	Gastos en actividades recreativas, viajes, restaurantes o compras no esenciales.

Fuente: Recopilación de información CGAB.

*) Fuente: <https://www.soy502.com/articulo/bono-14-guatemala-usos-clave-deuda-ahorro-102052> - 9/7/2025.

#CGAB #IndustriaAyB #AlimentosyBebidas

CONTENIDO

BONO 14	1
3ra. Edición de la Convención Internacional de A&B 2025	2
Actualidad:	
Innovación microbiana en el mercado	3
Innovación:	
Una IA que impulsa la I+D de alimentos	4
Bienvenida Página Web	5
Noticias	5
En la Mira	6
Eventos Consultas 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

Síguenos

CGAB:     

VIDA SALUDABLE:  

OCC:  

www.cgab.org.gt 

La **3ra. edición de la Convención Internacional de Alimentos y Bebidas 2025**, organizada por la **CGAB** cumplió con sus objetivos. Nos sentimos honrados por la participación de empresas líderes, marcas reconocidas, organizaciones especializadas, conferencistas y profesionales de la industria, interesados en fortalecer al sector y proyectarse de forma regional e internacional.

La Convención fue un lugar de encuentro, consolidando a Guatemala como centro y destino de negocios y a la CGAB como la Cámara líder del sector en el país.

2

MEDIA PARTNER

7

CANJE - DESCUENTOS

16

SPONSORS INTELLIGENCE
FOODTALKS

125

MARCAS PARTICIPANTES

57

ESPACIOS - STANDS,
KIOSKOS Y PABELLÓN

14

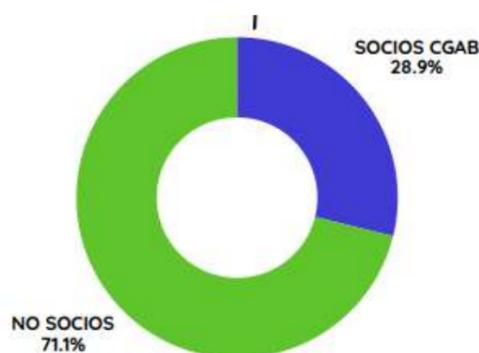
KITS DE PATROCINIOS
VENDIDOS

116

ENCUENTROS

36
OFERENTES

13
COMPRADORES



676 PERSONAS

18 Junio

442 PERSONAS

19 Junio

Total: 1,118 pax



Innovación microbiana en el mercado

A medida que aumenta la demanda de productos sostenibles y de origen biológico, **la fermentación microbiana** se está convirtiendo en una piedra angular de la fabricación industrial. Sus aplicaciones abarcan la producción de grasas y lípidos para alimentos, síntesis de bióticos, enzimas y nuevas proteínas lácteas. Sin embargo, el camino del laboratorio a la fabricación a escala industrial no es sencillo, las empresas que desarrollan productos basados en la fermentación se enfrentan a desafíos para escalar los procesos, manteniendo al mismo tiempo la consistencia, rentabilidad y calidad. Optimizar las condiciones de fermentación, refinar la recuperación posterior y garantizar el cumplimiento normativo requieren de una profunda experiencia y conocimiento técnico. Por esta razón, varios innovadores se asocian con organizaciones de desarrollo y fabricación por contrato (CDMO) con amplia experiencia que combinen una infraestructura específica con las capacidades multidisciplinarias de desarrollo de procesos necesarias para optimizar los flujos de trabajo de fermentación microbiana, de manera que los innovadores se centran en el desarrollo y validación de su propiedad intelectual.

La base de una colaboración exitosa es el compromiso compartido con la excelencia técnica, el primer paso es una evaluación exhaustiva del proceso que abarca los métodos de fermentación actuales, el rendimiento de las cepas y el caso práctico del producto. Luego los esfuerzos se centran en optimizar el rendimiento, recuperación y reproductibilidad. Se identifican parámetros clave del proceso, se construyen modelos de datos y se implementan mejoras piloto a escalas crecientes.



La mayoría de los innovadores conocen la funcionalidad y el valor de sus activos, pero a menudo carecen de la ingeniería necesaria para escalar la producción con eficiencia. El rendimiento cobra especial importancia a medida que las empresas se acercan a las etapas avanzadas del nivel de madurez tecnológica. Las CDMO ayudan a sus clientes a lograr mejoras significativas en el rendimiento mediante el desarrollo iterativo de procesos, estrecha colaboración técnica y optimización basada en datos en múltiples ciclos de producción. Estas mejoras son cruciales no solo para optimizar los costos sino también esenciales para preparar los activos para presentaciones regulatorias, pruebas con consumidores o lanzamientos comerciales, de esta manera la optimización del rendimiento se convierte en una herramienta tanto técnica como estratégica para los clientes que buscan escalar eficientemente, manteniendo una sólida posición en mercados competitivos y sensibles a los costos.

En conclusión, a medida que crece la economía de la fermentación, las empresas necesitan más que el éxito en el laboratorio: necesita un socio que pueda gestionar la escala, el coste y el cumplimiento normativo. Con su combinación de infraestructura, experiencia en procesos y preparación regulatoria, ScaleUp Bio es una de las empresa que ayuda a los innovadores a pasar del concepto a la comercialización con rapidez, fiabilidad e impacto.

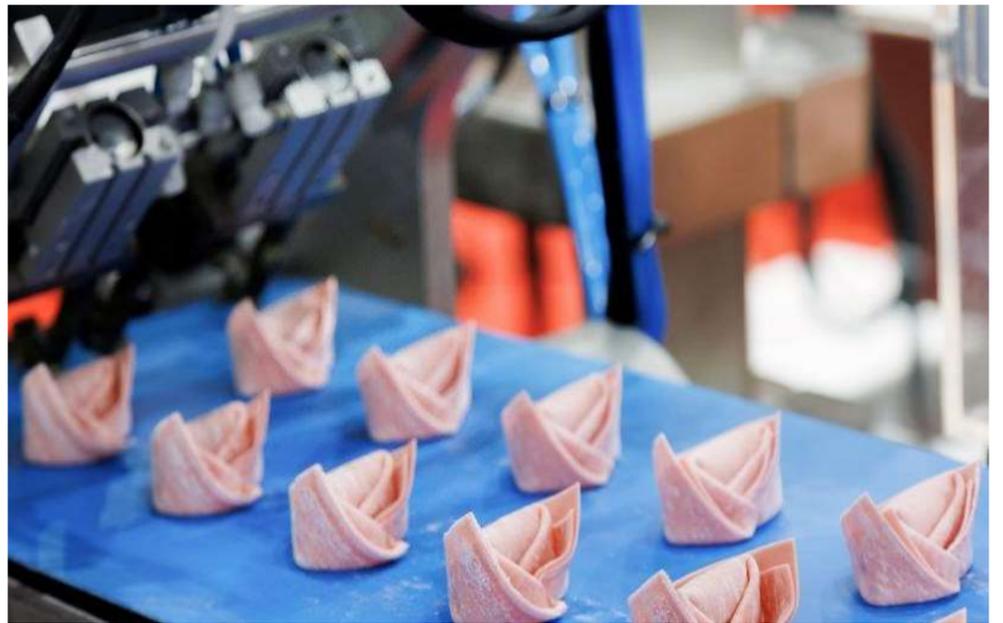
Una IA que impulsa la I+D de alimentos

El Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT) lanzó CoDeveloper, una innovadora **plataforma de investigación y desarrollo (I+D) basada en inteligencia artificial**, diseñada para acelerar la creación de fórmulas en la industria de alimentos y bebidas.

El sistema está impulsado por Sous, un cocientífico virtual que utiliza algoritmos generativos para diseñar y ajustar recetas según criterios nutricionales, sensoriales o regulatorios. La plataforma permite simular formulaciones en tiempo real, incorporar ingeniería inversa y se sustenta en 85 años de publicaciones científicas del IFT.

Esta plataforma prioriza la **seguridad de los datos**, asegurando el aislamiento y cifrado de la información patentada de cada empresa. Además, garantiza que no se usen formulaciones privadas para entrenar otros modelos sin autorización.

El lanzamiento oficial será durante IFT FIRST, donde se presentarán casos prácticos de uso de IA en formulación, nutrición y seguridad alimentaria.



Según el IFT, esta herramienta representa una **ventaja competitiva** al reducir tiempos de desarrollo, facilitar el cumplimiento normativo y permitir respuestas más rápidas a tendencias del mercado. Se prevé que la IA generativa se convierta en estándar en I+D antes de que finalice la década.

Con base al artículo de revistaialimentos.com

NUEVO ASOCIADO

La CGAB le da una calurosa bienvenida al nuevo asociado, que engrandece a nuestra cámara.



PÁGINA WEB



La Cámara Guatemalteca de Alimentos y Bebidas,
te invita a conocer
su página Web

www.cgab.org.gt

Donde encontrarás información relevante del sector

ALAIAB



La CGAB participó en Foro de ALAIAB: Descubriendo la ciencia detrás de la industria de A&B.

Embajada de CANADÁ



La CGAB recibió la visita de la Delegada Comercial de la Embajada de Canadá.

SWISSCONTACT



La CGAB participó en el grupo de trabajo del Proyecto INNOVA, formación de los Consejos FBT 2025.

CNE



La CGAB participó en desayuno de CNE: Conociendo el primer Directorio de Competencia.

MINECO

No.	Hallazgo	Acción correctiva	Observaciones
1.	La autoridad competente encargada de emitir los certificados zootécnicos de exportación, utiliza nota emitida por médico veterinario regente como insumo para emisión del certificado, sin embargo se pudo observar que la información brindada no es la correcta, encontrándose incongruencias en el tipo de materia prima utilizada ya que el certificado menciona que el producto fue elaborado con leche cruda, sin embargo utilizaron leche en polvo y leche cruda, y ubicación del establecimiento procesador, exportador, el producto fue procesado por San Lucas, sin embargo la ubicación del procesador y exportador en el certificado no concuerdan con la ubicación del establecimiento auditado.	Se implementó el procedimiento Para la Emisión de Certificado Sanitario de Exportación de Alimentos Procesados de Origen Animal, se convocó a los regentes de los establecimientos para socialización y presentación de los lineamientos, entre los cuales está la actualización de libro de actas por MSPAS y MAGA, para el registro de las actividades de los regentes.	La acción correctiva no se considera conforme. El SENASA consideró que la medida implementada no resuelve el fondo del hallazgo identificado, ya que persiste la falta de validación técnica independiente, permitiendo que la Autoridad constatare continúe emitiendo certificados básicos exclusivamente en estas entidades por médicos veterinarios regentes, sin contar con un mecanismo oficial de verificación. Asimismo, con base en el sustento legal incluido en el procedimiento remitido, se confirma que la figura de Médico Veterinario Regente tiene alcance normativo restringido a actividades vinculadas a productos veterinarios, alimentos para uso animal y biológicos, no contemplando competencias en la certificación oficial de alimentos procesados destinados al consumo humano. Por tanto, dicha figura no es legalmente vinculante para respaldar la emisión de certificados zootécnicos de exportación de productos de origen animal destinados a consumo humano y exportación.
2.	Se observó desviación de Entendimientos en producto terminado (Helado Cremoso) notificado por MSPAS mediante DRICALMINVINTIAPDA-20-2024...	En el momento de la inspección, el personal del establecimiento no encontró los corchos con el seguimiento al plan de acción solicitado por PAPAQ. Sin embargo, si se realizó el seguimiento en su momento los cuales se adjuntan. Actualmento se realiza seguimiento a casos de análisis del muestreo oficial con incumplimientos, que incluye plan de acción del establecimiento y verificación oficial de la corrección de la causa del	La acción correctiva no se considera conforme. Si bien el procedimiento remitido contempla medidas como la retención o retiro del producto no conforme, no establece un mecanismo claro para la gestión y seguimiento oficial de las desviaciones notificadas al establecimiento, ni otros plazos o criterios para la

La CGAB participó en reunión sobre acciones correctivas para Honduras.

MSPAS



La CGAB participó en reunión del MSPAS, donde se presentó el lanzamiento de la plataforma de alimentos.

EVENTOS

JULIO

22

WEBINAR
Más allá del punto de venta: Cómo Gu Trade revoluciona tu merchandising
Horario: 10 am
Socios CGAB gratuito

JULIO

23

WEBINAR
Aplicación de la Inteligencia Artificial en el proceso de planificación de la demanda para ambientes de alta incertidumbre
Horario: 8 am a 12 pm
Socios CGAB Q.400.00

CONSULTAS

- Proyecto de Iniciativa de Ley de Agua, Gabinete del Agua/MARN
- Modificación del CAUCA, fin de consulta 29/1/ 2025; del RECAUCA fin de consulta 3/2025
- Reglamento Sanitario de alimentos y bebidas de la República Dominicana
- Consulta Etiquetado al frente del envase FDA/Estados Unidos

DATA

17.7 %

de las exportaciones de A&B tuvieron como destino Costa Rica

durante el II semestre 2024

Banco de Guatemala



statsA&B



La edición 160 se envió a **1,560** destinatarios