

GRANDES EXPECTATIVAS PARA MEJORAR TIEMPOS DE FONDEO EN PUERTO QUETZAL



El acuerdo entre la Empresa Portuaria Quetzal (EPQ) y APM Terminals, firmado este mes de julio de 2025, busca garantizar la continuidad operativa en Puerto Quetzal hasta octubre de 2027, tras la anulación del contrato original de Terminal de Contenedores Quetzal (TCQ), ahora operada por APM Terminals. Sobre el impacto en el manejo del tiempo para el fondeo de barcos, las expectativas son las siguientes:

- Para la Cámara Guatemalteca de Bebidas y Alimentos, el nuevo esquema, en donde EPQ asume el control de la facturación y la gestión del Depósito Aduanero Temporal (DAT), esto podría mejorar la eficiencia en el manejo de importaciones de contenedores, y por consiguiente de graneles (maíz, arroz, harina de soya, etc.), al reducirse los tiempos de carga y despacho como consecuencia de una mayor área para las operaciones. Se espera que en los primeros días tras la transición se observe una disminución en los tiempos de ingreso y descarga de contenedores, lo que reduciría los tiempos de espera para el fondeo, que históricamente han llegado a ser de hasta más de 45 días generando altos costos para los importadores.
- La Superintendencia de Administración Tributaria (SAT) y EPQ han implementado medidas para asegurar una transición fluida, como el mantenimiento de los códigos aduaneros de APM Terminals por seis meses y la coordinación con una comisión ad hoc para supervisar la integración de sistemas operativos. Esto busca minimizar interrupciones y mantener la agilidad en las operaciones portuarias, lo que podría contribuir a reducir los tiempos de fondeo.
- Puerto Quetzal maneja el 49.2 % de la carga nacional y enfrenta congestión, con hasta más de 40 buques en fondeo en estas últimas semanas. El acuerdo de gestión indirecta, donde APM Terminals opera bajo la supervisión de EPQ, busca estabilizar las operaciones y evitar un colapso logístico, lo que podría optimizar los procesos de fondeo a corto plazo.
- Sin embargo, la mejora efectiva dependerá de la implementación exitosa del nuevo modelo operativo y de la capacidad de EPQ para asumir un mayor control sin comprometer la eficiencia que APM Terminals ha aportado. La transición aún está en curso y se esperan ajustes progresivos, pero este acuerdo tiene el potencial de mejorar los tiempos de fondeo al optimizar procesos de carga y descarga, el impacto real dependerá de la coordinación entre EPQ, APM Terminals y los usuarios durante los próximos meses.

CONTENIDO

Grandes expectativas para mejorar tiempos de fondeo en Puerto Quetzal	1
Actualidad: La clasificación de alimentos Nova y el término "Ultra-procesados" actualizados	2
Tendencias: Ingredientes que impulsan las proteínas	3
Innovación: La FAO perfila soluciones para asegurar alimentos inocuos y sostenibles en 2050	4
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

Síguenos

CGAB:

VIDA SALUDABLE:

OCC:

www.cgab.org.gt

#CGAB #IndustriaAyB #AlimentosyBebidas

La CLASIFICACIÓN de ALIMENTOS NOVA y el TÉRMINO “ULTRA-PROCESADOS” actualizados

Según el informe de ALAIAB referente a la clasificación de alimentos NOVA y el término ultra-procesados actualizados, concluye con lo siguiente:

- ♦ La definición de “alimento ultraprocesado” no se sustenta a la luz de la ciencia y tecnología de alimentos, contradice las normas, la mayoría de las guías alimentarias y legislación vigentes clasifica a los alimentos por medio de criterios sin fundamentos consistentes.
- ♦ La definición no fue creada por profesionales en ingeniería y/o tecnología de alimentos que son los que dominan la teoría y práctica del procesamiento de alimentos. Es por esto que la clasificación es rechazada por la mayoría de las instituciones del área de la ciencia y tecnología de alimentos. El concepto ignora el hecho de que los alimentos son evaluados y aprobados por agencias regulatorias dependientes generalmente de Ministerios de Salud y Agricultura.
- ♦ Alimentos procesados no son solo aquellos previamente embalados, también se considera como alimentos procesados a los alimentos preparados en el hogar para consumo propio; en servicios de alimentación, con fines comerciales o institucionales; o en industrias, para fines industriales o comerciales.
- ♦ Tanto los alimentos frescos como los alimentos procesados constituyen parte vital de la cadena de suplencia de alimentos. Los alimentos procesados son nutricionalmente importantes en la dieta y contribuyen tanto en la seguridad alimentaria (aseguramiento de suficientes alimentos disponibles) como en la seguridad nutricional (aseguramiento de que la población alcance las necesidades de nutrientes). Los alimentos procesados pueden contener tanto nutrientes a estimular (fibra dietaria, granos enteros, vitaminas y minerales) como nutrientes a limitar (grasa saturada, azúcares agregados y sodio).
- ♦ Las recomendaciones de la OPS, la OMS y la FAO dirigen su atención al desincentivo del consumo de grupos de productos, sobre la base de que los alimentos procesados, por sí mismos, son dañinos. Este enfoque introduce confusión y pérdida de credibilidad en la población en general, siendo la educación nutricional, el replanteamiento de hábitos y la promoción de estilos de vida saludable, los ejes centrales que mueven las conductas individuales que son capaces de incidir sobre la salud.
- ♦ El número de ingredientes o aditivos no debe ser el parámetro para clasificar un alimento. Cada aditivo adicionado cumple una función tecnológica bajo los principios de buenas prácticas de manejo establecidos por el Codex Alimentarius. Adicionalmente, la cantidad de cinco ingredientes agregados para considerarse un alimento ultra-procesado es totalmente aleatoria y sin fundamento científico.
- ♦ El hecho de que un ingrediente o aditivo no tenga un nombre familiar se debe a que usualmente se les proporciona de denominaciones técnicas del área de la Química. Todo alimento tiene en su composición natural sustancias químicas que nombres poco familiares. Además, algunos de estos aditivos son necesarios aún en casa, por ejemplo, para preparar una torta o pastel en casa se necesitaría adicionar bicarbonato de sodio para lograr el tamaño y esponjosidad en conjunto con ingredientes como huevos y aceite.
- ♦ Los organismos internacionales científicos que impulsan cambios regulatorios que gozan de reconocida credibilidad, no deben desprenderse de las recomendaciones y normativas emanadas de los organismos internacionales técnica y científicamente competentes. En materia de normativa y regulación alimentaria, la institucionalidad pertinente ya está dada. Cuando proceden a dar recomendaciones técnicas o ejecutar recomendaciones que no han pasado por los filtros de dicha institucionalidad, lo que provoca es el enorme proceso de desarmonización de la normativa que regula el comercio internacional de alimentos.
- ♦ Igualmente, se debe revisar la idea de considerar los aditivos alimentarios o ingredientes como negativos, pues son necesarios para el procesamiento de alimentos, su uso está justificado tecnológicamente, y son toxicológicamente seguros, en ellos se encuentra la innovación permanente para que la industria fortalezca su proceso de atención de las nuevas necesidades nutricionales de la población.
- ♦ Finalmente, está científicamente demostrado que el desbalance en el consumo de alimentos cualquiera que sea su fuente, grado de procesamiento o composición, puede contribuir al riesgo de producir algún efecto negativo en la salud, por lo que la generación de política pública en nutrición y alimentación debería volver su mirada a la educación en materia de información nutricional, balance, moderación, tiempos y espacios de alimentación, tamaño de porciones, actividad física y demás factores de vida que afectan la salud integral del individuo.

Ingredientes que impulsan las proteínas

Las proteínas aparecen en todos lados, te presentamos los ingredientes que prometen impulsar aún más esta tendencia. A medida que evoluciona la demanda del consumidor los innovadores exploran nuevos ingredientes para convertir los alimentos y bebidas cotidianos en alternativas funcionales y ricas en proteínas.

1. **Microalgas:** son microorganismos fotosintéticos unicelulares que crecen en agua dulce o salada, producen biomasa con un alto contenido proteico, ejemplo la espirulina y clorella. Estas pueden contener hasta un 70% de proteína y los 20 aminoácidos esenciales. Benefician al planeta porque requieren menos tierra y agua que las proteínas convencionales.
2. **Micoproteína:** provienen del reino de los hongos como el Quorn, se producen mediante la fermentación del micelio, sus atributos incluyen sabor umami, perfil nutricional y baja huella de carbono.
3. **Colágeno:** se está volviendo popular en los alimentos y bebidas funcionales, desde barras de proteína hasta agua embotellada aporta proteínas a los productos de uso diario. Ya se encuentra en el mercado en granola, papas fritas, galletas, postres, helados y barras de chocolate.
4. **Lenteja de agua:** podría ser una forma más ecológica de aumentar el contenido proteico, ejemplo la Wolffia. Posee impresionantes perfiles nutricionales y de sostenibilidad, contienen hasta un 435 de proteína y crece en espacios reducidos.
5. **Proteína de soya y guisante:** es una de las fuentes de proteína más popular junto con el suero de leche. Dominan el mercado de la proteína en polvo.



Con base al artículo de Flora Southey / foodnavigator.com

INNOVACIÓN

La FAO perfila soluciones para asegurar alimentos inocuos y sostenibles en 2050

Los sistemas agroalimentarios están al límite por el clima, la degradación de recursos y una población que, según proyecciones de la ONU, alcanzará cerca de 10 000 millones de habitantes en 2050.

El objetivo es anticipar riesgos y oportunidades que condicionarán la disponibilidad, la inocuidad y el acceso a los alimentos. La presión demográfica se combina con la obligación de disminuir las emisiones de carbono que hoy contribuyen de forma decisiva al calentamiento global. En este escenario, la innovación ya no es una opción sino un requisito estratégico para la supervivencia colectiva. Se presentan algunas soluciones:

Entre las **fuentes alimentarias emergentes** destaca el tucumã (*Astrocaryum aculeatum*), una palma amazónica rica en aceite y antioxidantes que promete enriquecer dietas y economías locales. También sobresale el mijo de Cisne, la jojoba y el teff, cultivos que ofrecen alta resiliencia climática y perfiles nutricionales valiosos. La introducción de estos granos diversifica la canasta global y reduce la dependencia de cereales tradicionales vulnerables a sequías extremas. Para los mercados, representan nichos de valor añadido y nuevas cadenas de comercialización. Para los consumidores, amplían la gama de sabores y nutrientes disponibles.



El consumo de **insectos comestibles**, práctica habitual en varias culturas, gana tracción mundial al ofrecer proteínas completas, hierro y zinc con huellas ambientales mucho menores que la ganadería convencional. Grillos, larvas de escarabajo y langostas se crían hoy en instalaciones automatizadas que consumen apenas una fracción de agua y pienso comparado con vacas o cerdos. Investigaciones actuales demuestran que podría sustituir entre el 10 % y el 15 % de las proteínas animales. Sin embargo, la aceptación del público y un etiquetado claro serán determinantes para su expansión. Las autoridades sanitarias deberán fijar límites microbiológicos y alérgenos específicos para proteger a poblaciones sensibles.

Las **tecnologías de fermentación** emergen como un eje crítico de producción: la fermentación de biomasa cultiva microorganismos ricos en aminoácidos; la fermentación de gas convierte hidrógeno y CO₂ en proteínas celulares; y la fermentación de precisión programa levaduras para que sinteticen ingredientes específicos, como caseína o grasa láctea. Estos tres enfoques permiten elaborar alimentos sin el uso extensivo de tierra arable.

La **impresión 3D de alimentos** avanza desde la repostería experimental hacia carnes vegetales y mariscos alternativos listos para el mercado. Al extruir "tintas" elaboradas con leguminosas, hongos o micelio, los equipos reproducen fibras y marmoleados que imitan cortes tradicionales. Según la FAO, esta técnica permitirá personalizar textura, forma y contenido nutricional, lo que podría beneficiar a personas con necesidades dietéticas especiales. No obstante, garantizar la estabilidad microbiológica de las formulaciones impresas exigirá protocolos de higiene reforzados.

Con base al artículo de revistaalimentos.com

G A E



La CGAB participó en la creación del 7mo. Plan de Acción Nacional de Gobierno Abierto 2025-2027—GAE.

MINECO



La CGAB participó en el Comité Nacional de Facilitación del Comercio, organizado por el MINECO.

ALAIAB



La CGAB participó en el Comité Técnico de Alimentación del Futuro de ALAIAB, se trató sobre la armonización del etiquetado en MERCOSUR.

ENIF



La CGAB a la presentación de resultados de la Estrategia Nacional de Inclusión Financiera—ENIF.

MARN



La CGAB participó en la presentación del Instrumento Internacional sobre Contaminación por Plásticos incluso en el medio marino, organizado por el MARN.

Sostenibilidad



PAPELERA INTERNACIONAL S.A.

La CGAB felicita a su asociado GRANDBAY—PAINSA por su compromiso con el cuidado del medio ambiente mediante jornadas de reforestación en Zacapa.

EVENTOS

AGOSTO

6-7

FÁBRICA de NEGOCIOS
Lugar: Hotel Tikal Futura
Salones Tikal I y II
Horario: 8 am a 12 pm
Socios CGAB gratuito

AGOSTO

12

WEBINAR
Impacto del Código 2D en
la gestión logística y la
cadena de suministro
Horario: 8 a 9 am
Socios CGAB gratuito

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 Chile
- 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

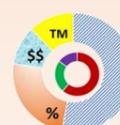
22.9%

es la participación de A&B en las exportaciones a El Salvador durante el II semestre 2024

Con datos del Banco de Guatemala



La edición 161 se envió
a **1,561** destinatarios



statsA&B