



## RESUMEN EJECUTIVO

# Conseguir un futuro alimentario sostenible desde la granja hasta el tenedor

## Alimentos y bebidas

En medio de las tendencias globales actuales en torno al cambio climático, la reducción de residuos, el crecimiento económico y la transparencia política, ha surgido una creciente concienciación en todo el mundo sobre las prácticas sostenibles tanto en el sector privado como en el público. Para las empresas de la industria de alimentos y bebidas, la sostenibilidad puede verse afectada en casi todas las etapas de la cadena de suministro, desde el abastecimiento y el procesamiento hasta la distribución y el comercio minorista. Cada una de estas distintas funciones de la cadena de suministro puede activar iniciativas sostenibles dentro de su propia área, y todas están profundamente interconectadas. Un cambio en cualquier área de la cadena de suministro de alimentos y bebidas tiene un impacto sostenible en las otras áreas. Cuando se utilizan soluciones en la nube para crear cambios, facilita a las partes interesadas en cada ámbito de la alimentación y las bebidas derribar las divisiones de comunicación y trabajar juntas para cambiar la forma en que se produce y distribuye la comida.

## Definir sostenibilidad

De acuerdo con la Comisión de las Naciones Unidas para Brundtland, el desarrollo sostenible puede “satisfacer las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer las suyas.”<sup>1</sup> Del mismo modo, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente establece que los sistemas alimentarios sostenibles proporcionan “seguridad alimentaria y nutrición para todos de tal manera que las bases económicas, sociales y medioambientales para generar seguridad alimentaria y nutrición para las generaciones (actuales y) futuras no se vean comprometidas.” Estos sistemas alimentarios sostenibles son vitales para crear y consumir alimentos “suficientes, asequibles y nutritivos, a la vez que se conservan los recursos naturales y ecosistemas de los que dependen los sistemas alimentarios.”<sup>2</sup>

Además de las responsabilidades medioambientales, una industria de alimentos y bebidas sostenible debe tener en cuenta la responsabilidad social: ¿Los empleados, como los agricultores o los trabajadores de fábrica, reciben salarios dignos? ¿Se trata a los animales con humanidad? ¿Se proporciona a los consumidores finales información transparente sobre la calidad de sus productos?

## Impacto en la industria

En el sector de alimentos y bebidas, la sostenibilidad a menudo se asocia con la agricultura o el medioambiente. La realidad es que la sostenibilidad está entrelazada en toda la cadena de suministro de alimentos. El procesamiento de alimentos, o la transformación de la agricultura en alimentos comestibles, existe para cumplir el objetivo de alimentar al mundo, que es un impulsor principal de las iniciativas de sostenibilidad.

Sin embargo, este objetivo es complicado debido a la creciente población mundial y la escasez de recursos. Según el Banco Mundial, la población “mundial era de alrededor de 3000 millones en 1960. En 1987, en menos de tres décadas, había superado los 5000 millones y había alrededor de 7600 millones de personas en el mundo en 2018.”<sup>3</sup> Al mismo tiempo, entre el 60 y el 70 % del ecosistema mundial se está degradando más rápido de lo que puede recuperarse.<sup>4</sup>

Debido a esto, la industria de procesamiento de alimentos está trabajando para crear conciencia sobre los problemas o promulgar políticas para proteger el medioambiente. En la granja, la rotación de cultivos se utiliza para combatir los efectos de la erosión del suelo, mientras que se están llevando a cabo investigaciones en curso para reducir la emisión de gas metano de flatos y eructos de vacas.<sup>5</sup> Al mismo tiempo, se está pasando la legislación para impedir el uso de bolsas de plástico en tiendas, mientras que los programas de agencias están animando a los consumidores y restaurantes a utilizar “productos agrícolas feos” para evitar el desperdicio de alimentos. En el proceso de fabricación, las empresas se enorgullecen de sus intentos por reducir el consumo de energía y los residuos, especialmente en las fábricas.

Sin duda, las iniciativas de sostenibilidad y ecológicas han pasado de ser un nicho a ser más generalizadas. Las empresas de alimentos y bebidas ya no tratan la sostenibilidad como una moda “para tranquilizar la conciencia”, sino como una necesidad fundamental para la viabilidad a largo plazo y la mejora de la rentabilidad.

## Equilibrar el suministro de alimentos, la agricultura sostenible y más

Con una población mundial que se estima que alcanzará los 10.000 millones para 2050, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) cita que “alimentar a esta población expandida de forma nutritiva y sostenible requerirá mejoras sustanciales en los sistemas alimentarios globales, regionales y locales que proporcionen un empleo y sustento decentes para los productores y todos los actores de la cadena alimentaria, ofrezcan productos nutritivos para los consumidores y lo hagan sin dañar nuestros recursos naturales.”<sup>6</sup>

Una respuesta a esto es la agricultura sostenible, donde los fabricantes de alimentos emplean métodos que promueven la salud del suelo, reducen el uso de agua y minimizan los niveles de contaminación en la granja. Al mismo tiempo, se anima a los minoristas y consumidores a buscar marcas de alimentos “basadas en valores” que practiquen métodos que promuevan el bienestar de los trabajadores agrícolas, que sean respetuosos con el medioambiente o que fortalezcan la economía local.<sup>7</sup>

Otras respuestas incluyen la fabricación y el embalaje sostenibles. Las empresas buscan fabricar alimentos con una cantidad mínima de insumos (como materias primas, agua y energía) para limitar el impacto total del procesamiento de alimentos. Además, dado que el 95 % del impacto medioambiental del embalaje proviene de la producción del embalaje, las empresas también se centran en reducir el uso de materiales y escoger contenido reciclado.<sup>8</sup>

Más allá del crecimiento, la fabricación, la distribución y el consumo de los propios alimentos, la filosofía de la agricultura sostenible también representa principios más amplios que “respaldan el tratamiento justo de los trabajadores agrícolas y la fijación de precios de los alimentos que proporciona al ganadero ingresos habitables.”<sup>9</sup>

## Lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos

Nunca se come una gran parte de los alimentos para consumo. Según la FAO, se estima que un tercio de todos los alimentos se pierden o desperdician entre la granja y el plato. Desde el punto de vista socioeconómico, las pérdidas tienden a producirse “cerca de la granja” en las regiones de ingresos más bajos; los residuos se encuentran principalmente “cerca del plato” en las regiones de ingresos más altos.

En un informe del World Resources Institute (WRI), “las razones más inmediatas por las que los alimentos abandonan la cadena de suministro de alimentos humanos se relacionan con la preocupación por la seguridad o idoneidad de los alimentos para el consumo, o no hay uso o mercado percibido.” Estas causas se agravan aún más por el “deterioro o la calidad subóptima, o problemas como el aspecto de los alimentos, el exceso de suministro y las fluctuaciones de producción estacionales.”<sup>9</sup>

Incluso más profundamente, las causas de la pérdida de alimentos y los residuos se ven amplificadas por varios conductores estrechamente interrelacionados:

- Impulsores tecnológicos: infraestructura deficiente, equipo inadecuado y embalaje subóptimo
- Impulsores gerenciales: prácticas, habilidades o conocimientos inadecuados en la gestión de alimentos; prácticas de adquisición inflexibles; previsión y planificación de la oferta y la demanda deficientes; y estrategias de marketing
- Comportamiento: normas y actitudes, falta de concienciación y preocupaciones sobre posibles riesgos
- Estructural: condiciones demográficas, clima, políticas y normativas, economía y financiación que conducen a la pérdida y el desperdicio de alimentos

Propuesta por WRI, una forma de contrarrestar estos desafíos es adoptar el enfoque de “objetivo-medición-acción”. En primer lugar, las empresas y las agencias gubernamentales establecen objetivos, preferiblemente alineados con el Objetivo de Desarrollo Sostenible de la ONU de reducir en un 50 % la pérdida y los residuos alimentarios para 2030. En segundo lugar, el siguiente paso vital para gestionar los alimentos es medir la cantidad de alimentos perdidos y desperdiciados, o cuantificarlos dentro de la cadena de suministro. En tercer lugar, tomar medidas basadas en el conocimiento y los datos para implementar una variedad de intervenciones a lo largo de la cadena de suministro.<sup>10</sup>

## El papel de la tecnología en la sostenibilidad

Al aprovechar la funcionalidad acelerada, analítica y flexible de las soluciones en la nube, su empresa de alimentos y bebidas puede hacer avanzar los esfuerzos de sostenibilidad en toda la cadena de suministro. Mediante el uso de capacidades integrales, la tecnología en la nube puede proporcionar la velocidad, la escalabilidad, el alcance global y la agilidad necesarios para garantizar una mayor comida para las personas y el planeta, a la vez que optimiza la rentabilidad para la organización.

### Optimización de la cadena de suministro

Las cadenas de suministro conectadas ayudan a garantizar la entrega oportuna de los ingredientes y a gestionar la trazabilidad. La colaboración y el intercambio de datos son estrategias clave empleadas por muchas cadenas de suministro para mejorar el rendimiento, reducir el inventario, aumentar la disponibilidad y analizar los esfuerzos sostenibles, independientemente de la estrategia empleada en la cadena de distribución.

### Utilización de activos

Las soluciones de gestión de activos pueden ayudar a mejorar la eficacia general del equipo. Al adoptar un enfoque proactivo de su estrategia de gestión de activos, las organizaciones pueden aumentar el tiempo de actividad de los equipos, ampliar los ciclos de vida de los activos, apoyar las iniciativas de sostenibilidad, minimizar los problemas de incumplimiento y reducir los problemas de seguridad.

### Gestión de la fórmula

Las soluciones de gestión del ciclo de vida del producto (PLM, según sus siglas en inglés) ayudarán a las empresas a lanzarse al mercado con nuevos sabores, nuevas ofertas de productos y nuevas formas de empaquetar alimentos destinados a restaurantes o expositores de tiendas de comestibles, al tiempo que garantizan el cumplimiento de todas las normativas. Las soluciones PLM ayudan a garantizar que la tierra, los animales y otros recursos naturales no se vean comprometidos en el camino hacia la innovación.

## Analítica e información de negocio

El uso de una plataforma en la nube brinda a los fabricantes de alimentos capacidades de creación de informes intuitivas e integradas. Con business intelligence en red, interfaz de usuario moderna y herramientas de productividad, las organizaciones pueden identificar posibles consecuencias y obtener información potente y procesable para el éxito de la sostenibilidad.

La tecnología diseñada para las empresas de alimentos y bebidas ayuda a mejorar la eficiencia general que genera mejoras en la sostenibilidad en toda la cadena de suministro. A primera vista, puede parecer una iniciativa para “estar bien con la conciencia”, sin embargo, es fundamental para el crecimiento y la rentabilidad de la industria alimentaria en los próximos años.

<sup>1</sup> Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo, [Nuestro futuro común](#), 1987, p. 16.

<sup>2</sup> “Food and food waste.” [Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente](#)

<sup>3</sup> Suzuki, Emi. “World’s population will continue to grow and will reach nearly 10 billion by 2050.” [Blog de datos del Banco Mundial](#), 8 de julio de 2019,

<sup>4</sup> “Environment.” [El Banco Mundial](#)

<sup>5</sup> Volpicelli, Gian. “The strange war against cow farts.” [WIRED on Climate Change](#), 1 de diciembre de 2018,

<sup>6</sup> “Food systems: Our approach.” [Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura](#)

<sup>7</sup> “Qué es la agricultura sostenible.” [UC Davis Agricultural Sustainability Institute](#)

<sup>8</sup> “Principles Of Sustainability For Food Products.” [Manufacturing.net](#), 20 de agosto de 2010

<sup>9</sup> World Resources Institute, [REDUCING FOOD LOSS AND WASTE: Setting a Global Action Agenda](#). 2019

<sup>10</sup> “Sustainable Agriculture.” [National Geographic](#)

MÁS INFORMACIÓN 

Síguenos:



Infor es un líder mundial en software empresarial en la nube especializado por industria. Más de 65.000 organizaciones en más de 175 países confían en los 17.000 empleados de Infor para ayudar a alcanzar los objetivos de su negocio. Visite [www.infor.com](#).

Copyright © 2023 Infor. Todos los derechos reservados. La palabra y el diseño establecidos aquí son marcas y/o marcas registradas de Infor y/o de sus afiliados o subsidiarias. El resto de las marcas listadas aquí son propiedad de sus respectivos dueños. [www.infor.com](#).

Infor en España, Paseo de Gràcia, 56, planta 4ª, 08007 Barcelona, [www.infor.es](#)

INF-2532017-es-ES-0223-1