



Alimentos y bebidas

# Mejora del rendimiento y de la sostenibilidad del producto con la integración de IA

Amalthea se beneficia de la potencia de la tecnología de la plataforma de Infor (como parte de Infor® CloudSuite® Food & Beverage) para mejorar el rendimiento, la calidad y la consistencia del queso a pesar de la imprevisibilidad de la leche, el ingrediente principal.

**Amalthea**  
Wonders of milk

7X

más rápido

Se identifican desviaciones de rendimiento siete veces

500 000 euros

en ahorros anuales por cada aumento del 1% en el rendimiento

La inteligencia artificial detecta las desviaciones del rendimiento y las causas subyacentes en una fase temprana del proceso de fabricación del queso



Identificación de los principales factores que afectan el rendimiento, para luego llevar a cabo acciones que optimicen los rendimientos



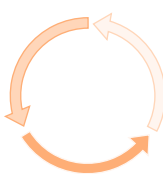
Rendimientos objetivo más precisos para mejorar la calidad y el beneficio



Estabilización de la variabilidad en el proceso para un rendimiento y una calidad más predecibles



Ahorro de 10 horas por semana en la recopilación y el análisis de datos



Mejora de la sostenibilidad con más rendimiento del producto y menos desperdicios



Mayor satisfacción de los clientes gracias a una mejor consistencia del queso

“Nuestros clientes exigen consistencia en el queso que producimos. El gran reto es que la leche es la materia prima utilizada para producir queso y, por naturaleza, muy inestable y poco constante a lo largo de las estaciones. Infor Coleman AI nos ayuda a que la producción de queso sea lo más estable y predecible posible, en términos de calidad y rendimiento, para que nuestros clientes estén contentos”.

**Joris Aarts,**  
director de Finanzas de Amalthea

## Infor Coleman AI

Cómo Amalthea mejora el rendimiento y la sustentabilidad del queso con la IA integrada de Infor

[Más información ↗](#)



INFDT2895787-es-419-0523-1  
© Copyright 2022, Infor. Todos los derechos reservados

