



RESUMEN EJECUTIVO

Mantener un futuro sostenible de alimentos desde la granja hasta el consumidor

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 conciencia en todo el mundo con respecto a 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 las 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 de sostenibilidad en las otras áreas. Cuando se utilizan soluciones en la nube para crear cambios, es más fácil para las partes interesadas en cada área de alimentos y bebidas analizar cualquier silo de comunicación y trabajen juntas para cambiar las formas en que se producen y distribuyen los alimentos.

Definición de la sostenibilidad

Según la comisión de las Naciones Unidas para Brundtland, el desarrollo sostenible puede “garantizar que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias necesidades.”¹ De manera similar, el programa de las Naciones Unidas para el medio ambiente establece que los sistemas alimentarios sostenibles ofrecen “seguridad alimentaria y nutrición para todos de manera tal que las bases económicas, sociales y ambientales generen seguridad alimentaria y nutrición para las generaciones (actuales y) futuras no se vean comprometidas.” Dichos sistemas alimentarios sostenibles son vitales para crear y consumir alimentos “suficientes, asequibles y nutritivos, mientras se conservan los recursos naturales y los ecosistemas de los que dependen los sistemas alimentarios.”²

Además de las responsabilidades ambientales, 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 de manera humana? ¿Los consumidores finales reciben información transparente sobre la calidad de sus productos?

Impacto en la industria

En alimentos y bebidas, la sostenibilidad a menudo se asocia con la agricultura o el medio ambiente. La realidad es que la sostenibilidad se entrelaza en toda la cadena de suministro de alimentos. El procesamiento de alimentos, o la transformación de la agricultura en alimentos comestibles, existe para cumplir con 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 los recursos. Según el Banco Mundial, la población “global era de alrededor de 3.000 millones en 1960. Para el año 1987, en menos de tres décadas, había superado los 5.000 millones y había alrededor de 7.600 millones de personas en el mundo en el 2018.”³ Al mismo tiempo, del 60 al 70 % del ecosistema mundial se está degradando más rápidamente de lo que puede recuperarse.⁴

Debido a esto, la industria de procesamiento de alimentos está trabajando para crear conciencia sobre los problemas o promulgar políticas para proteger el medio ambiente. En la granja, la rotación de cultivos se está utilizando para combatir los efectos de la erosión del suelo, mientras que se están llevando a cabo investigaciones continuas para reducir la emisión de gas metano de las flatulencias y eructos del ganado vacuno.⁵ Al mismo tiempo, se está aprobando la legislación para impedir el uso de bolsas plásticas en la tienda, mientras que los programas de agencias están alentando a los consumidores y restaurantes a hacer uso de “frutas y vegetales imperfectos” para evitar el desperdicio de alimentos. En el proceso de fabricación, las empresas se jactan de sus intentos por reducir el consumo de energía y los residuos, especialmente en las fábricas.

Sin duda, la sostenibilidad y las iniciativas ecológicas han pasado del nicho a la corriente principal. Las empresas de alimentos y bebidas ya no tratan la sostenibilidad como una moda que se “siente bien”, sino como una necesidad fundamental de viabilidad a largo plazo y rentabilidad mejorada.

Equilibrar el suministro de alimentos, la agricultura sostenible y más

Con una población mundial que se estima que alcanzará los 10 mil millones para 2050, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) cita que “alimentar a este aumento de la población de manera nutritiva y sostenible requerirá mejoras sustanciales en los sistemas alimentarios globales, regionales y locales que proporcionen 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.”⁶

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 alienta a los minoristas y consumidores a buscar marcas de alimentos de “mejor calidad y menor costo” que practiquen métodos que promuevan el bienestar de los trabajadores agrícolas, que sean ecológicos o que fortalezcan la economía local.⁷

Otras respuestas incluyen la fabricación y el empaque sostenibles. Las empresas buscan fabricar alimentos con insumos mínimos (como materias primas, agua y energía) para limitar el impacto total del procesamiento de alimentos. Además, debido a que el 95 % del impacto ambiental del empaque proviene de la producción del empaque, las empresas también se centran en reducir el uso de materiales y elegir contenido reciclado.⁸

Más allá del crecimiento, la fabricación, la distribución y el consumo de alimentos en sí, la filosofía de la agricultura sostenible también representa principios más amplios que “respaldan el trato justo de los trabajadores agrícolas y los precios de los alimentos que proporcionan al agricultor un ingreso digno para vivir.”⁹

Lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos

Nunca se come una parte significativa de los alimentos consumibles. Según la FAO, se estima que un tercio de todos los alimentos se pierden o desperdician entre la granja y el plato. Socioeconómicamente, las pérdidas tienden a ocurrir “cerca de la granja” en regiones de ingresos más bajos; los desechos están principalmente “cerca del plato” en regiones de ingresos más altos.

En un informe del Instituto Mundial de Recursos (World Resources Institute, WRI), “las razones más inmediatas por las que los alimentos abandonan la cadena de suministro de alimentos humana se relacionan con la preocupación por la seguridad o idoneidad de los alimentos para el consumo, o por la ausencia de uso o mercado percibido para ellos.” Estas causas se exacerban aún más por el “deterioro o la calidad subóptima, o problemas como la apariencia de los alimentos, el exceso de suministro y las fluctuaciones de la producción estacional.”⁹

Aún más profundo, las causas de la pérdida y el desperdicio de alimentos se intensifica por varios conductores estrechamente interrelacionados:

- Impulsores tecnológicos: Infraestructura deficiente, equipos inadecuados y embalaje subóptimo
- Impulsores gerenciales: Prácticas, habilidades o conocimientos inadecuados de gestión de alimentos; prácticas de adquisición inflexibles; pronóstico y planificación de la oferta y la demanda deficientes; y estrategias de marketing
- Comportamiento: Normas y actitudes; falta de conciencia; e inquietudes sobre posibles riesgos
- Estructural: Condiciones demográficas; clima; políticas y regulaciones; economía; y financiamiento que conducen a la pérdida y el desperdicio de alimentos

Propuesto por el Instituto Mundial de Recursos (World Resources Institute, WRI), una forma de contrarrestar estos desafíos es adoptar el enfoque de “objetivo-medición-acción”. En primer lugar, las empresas y los organismos gubernamentales establecen objetivos, preferentemente alineados con el objetivo de desarrollo sostenible de la ONU de la reducción del 50 % de la pérdida y el desperdicio de alimentos 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, tome medidas en función en el conocimiento y los datos para implementar una variedad de intervenciones en toda la cadena de suministro.¹⁰

El papel de la tecnología en la sostenibilidad

Cuando aprovecha 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 a lo largo de toda la cadena de suministro. Mediante el uso de capacidades integrales, la tecnología en la nube puede proporcionar la velocidad, escalabilidad, alcance global y agilidad necesarias para garantizar una mayor cantidad de alimentos 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 desempeño, reducir el inventario, aumentar la disponibilidad y analizar los esfuerzos sostenibles—, independientemente de la estrategia que se emplee en la cadena de distribución.

Utilización de activos

Las soluciones de gestión de activos pueden ayudar a mejorar la efectividad general del equipo. Al adoptar un enfoque proactivo para su estrategia de gestión de activos, las organizaciones pueden aumentar el tiempo de actividad de los equipos, extender 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 fórmulas

Las soluciones de la Gestión del Ciclo de Vida de los Productos (Product Lifecycle Management, PLM) ayudarán a las empresas a competir en el mercado con nuevos sabores, nuevas ofertas de productos y nuevas formas de empaquetar los alimentos destinados a restaurantes o estantes de tiendas de comestibles, a la vez que garantizan el cumplimiento de todas las regulaciones. Las soluciones de PLM ayudan a garantizar que la tierra, los animales y otros recursos naturales no se vean comprometidos en el camino hacia la novedad.

Análisis y conocimiento del negocio

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

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

¹ Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y el Desarrollo, *Nuestro Futuro Común*, 1987, p. 16.

² “Alimentos y desperdicio de alimentos.” *Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente*

³ Suzuki, Emi. “La población mundial continuará creciendo y alcanzará casi 10 mil millones para el año 2050.” *Blog de datos del Banco Mundial*, 8 de julio de 2019.

⁴ “Ambiente.” *El Banco Mundial*

⁵ Volpicelli, Gian. “La extraña guerra contra las flatulencias del ganado vacuno.” *CABLEADO sobre el cambio climático*, 1 de diciembre de 2018.

⁶ Sistemas “alimentarios: Nuestro enfoque.” *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*

⁷ “Qué es la agricultura sostenible.” *Instituto de Sostenibilidad Agrícola UC Davis*

⁸ “Principios de sostenibilidad para productos alimenticios.” *Manufacturing.net*, 20 de agosto de 2010

⁹ Instituto Mundial de Recursos, *REDUCCIÓN DE LA PÉRDIDA Y LOS DESECHOS DE ALIMENTOS: Establecimiento de una agenda de acción global*. 2019

¹⁰ Agricultura “sostenible.” *Geografía nacional*

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 sus objetivos comerciales. Visite www.infor.com.