

CALIDAD Y SEGURIDAD, EJES DEL CAMBIO EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Innovaciones en los procesos de elaboración, en el desarrollo de nuevos productos y en la incorporación de nuevas tecnologías y herramientas de agregado de valor como ciertos intangibles (sello de calidad, marcas prestigiosas, certificación de procesos, productos libres de..., etc.) son algunas de las transformaciones en marcha



Por Mercedes Nimo

La producción de alimentos en Argentina representa un sector estratégico de desarrollo y de agregación de valor. Numerosas economías regionales dependen del avance de las cadenas de valor para poder generar progreso, empleo y una oferta variada de productos que cumplan con los más altos estándares de calidad para poder ofrecerlos al mercado nacional e internacional. Es decir que representa a la industria que mayor valor agregado genera. Se estima que equivale al 42% de las exportaciones argentinas y es la principal fuente de empleo dentro de todos los sectores industriales. Se exporta a más de 180 destinos y el entramado pro-

ductivo cuenta con algo más de 14.500 empresas distribuidas en todo el territorio.

En el último año y a raíz de atravesar una situación mundial totalmente inédita como ha sido y es la pandemia de Covid-19, los actores del sector agroalimentario debieron modificar y readecuar sus estructuras productivas y comerciales. Sumado a eso, los cambios que ya se visualizaban en las tendencias en el consumo previos a la aparición del covid también implicaron modificaciones importantes en los procesos de elaboración, en el desarrollo de nuevos productos y en la incorporación de nuevas tecnologías y herramientas de agregado de valor como ciertos intangibles (sello de calidad, marcas presti-

giosas, certificación de procesos, productos libres de..., etc.) que pudieran ser reconocidos por los consumidores.

Este último, si bien siempre protagonista, en este último año marcó claramente ciertas pautas de comportamiento que promovieron innovaciones por parte de los productores y comercializadores de alimentos y productos de higiene y limpieza. En este sentido, la preocupación por la salud jugó un papel central y su vínculo con la alimentación salud se transformó en un factor clave para pensar en las estrategias de negocio por parte de las empresas.

Los cambios vinculados a las mayores certezas en cuanto al cuidado y seguridad de los procesos y el origen de los productos, así como su perfil nutricional, las nuevas tecnologías relacionadas con la trazabilidad y con procesos más automatiza-

La autora es Ingeniera Agrónoma, Docente de la Maestría en Gestión de la Seguridad Alimentaria (MAGESA) y directora del curso Herramientas de Calidad y Agregación de Valor en los Alimentos de la Universidad ISALUD.



LA CONCIENCIA EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SE HA FORTALECIDO, Y EL CONSUMIDOR NECESITA MÁS INFORMACIÓN. POR ESTA RAZÓN, LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS DURAS Y BLANDAS, EL *BLOCKCHAIN*, O CUALQUIER OTRO SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD Y/O DE SUSTENTABILIDAD QUE FACILITE A LOS CONSUMIDORES CONOCER LA HISTORIA Y EL PROCESO QUE SE LLEVÓ ADELANTE EN LA PRODUCCIÓN, REPRESENTAN HOY VENTAJAS COMPETITIVAS PARA LOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS EN TODO EL MUNDO

dos, las distintas herramientas de diferenciación y un sistema comercial novedoso y moderno, se cree serán los grandes protagonistas de los próximos años. A casi un año de la declaración por parte de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de la pandemia mundial de Covid-19, varios de los cambios que se produjeron en forma vertiginosa se percibe que vinieron para quedarse.

La conciencia en la seguridad alimentaria se ha fortalecido, y el consumidor necesita más información. Por esta razón, las nuevas tecnologías duras y blandas, el *blockchain*, o cualquier otro sistema de gestión de calidad y/o de sustentabilidad que facilite a los consumidores conocer la historia y el proceso que se llevó adelante en la producción, repre-

sentan hoy ventajas competitivas para los proveedores de alimentos en todo el mundo.

Una tendencia que ha crecido durante los últimos meses se relaciona con la forma en la cual se comercializan los productos tanto a nivel local como externo, así las plataformas de *e-commerce* se convirtieron en la gran vedette de estos tiempos y brindan la oportunidad para que pymes o productores independientes puedan utilizarlas de mostrador para sus productos, facilitar sus ventas y gestionar su distribución.

Las perspectivas muestran una apertura hacia nuevas opciones de compra de los productos. Los canales que anteriormente representaban un porcentaje menor de la operación de una empresa resultarán más relevantes

en los próximos años. Actuar en conjunto con redes sociales resultan las formas más efectivas para promover el comercio.

Innovaciones digitales, cambios en las tecnologías de procesos, aseguramiento de la calidad, el cuidado de la salud y el ambiente, son los ejes que orientarán la reconfiguración del mercado de los alimentos. Todos estos cambios vinieron para quedarse.

Da la sensación de que a partir de ahora nada será igual, tanto en nuestra vida cotidiana, como en la producción y el comercio de alimentos. El mundo ha cambiado y los actores de los sistemas agroalimentarios están actuando en consecuencia, adaptándose e innovando para un mercado post pandemia y a una nueva normalidad, que el mundo espera con ansias. 