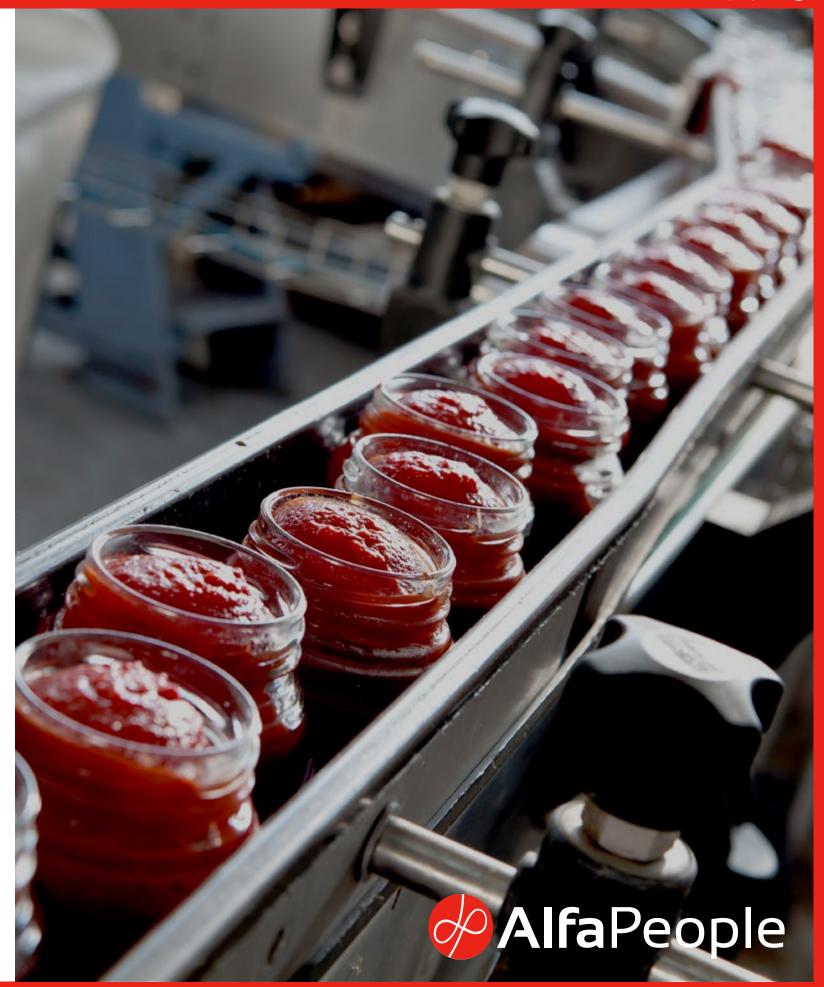


NO MÁS PÉRDIDAS NI SOBRECOSTOS

ESTRATEGIAS DE OPTIMIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS







alfapeople.com

CONOCE TU DEMANDA Y VENCERÁS

Vamos a empezar con un ejemplo de la vida real. En España, analizar las tendencias de compra ha dejado claro que la demanda de alimentos está creciendo en cinco áreas:



Alimentos saludables.



Snacks.



Alimentos con producción sostenible.



Alimentos de calidad premium.



Alimentos listos para consumir.

Esto ha propiciado que **más del 40 % de los nuevos productos lanzados al mercado sean elaborados con frutas y hortalizas** (Gil, 2020).

En América Latina, mientras tanto, la tendencia se centra en la nutrición personalizada. Es decir, los consumidores buscan que sus alimentos se alineen con su estilo de vida (García, 2021).

Un buen análisis de la demanda es aquel que no solo lee las tendencias actuales, sino que también pronostica demandas futuras de consumo en función de la toma de mejores decisiones. Esto permitirá planear qué y cuánto producir.



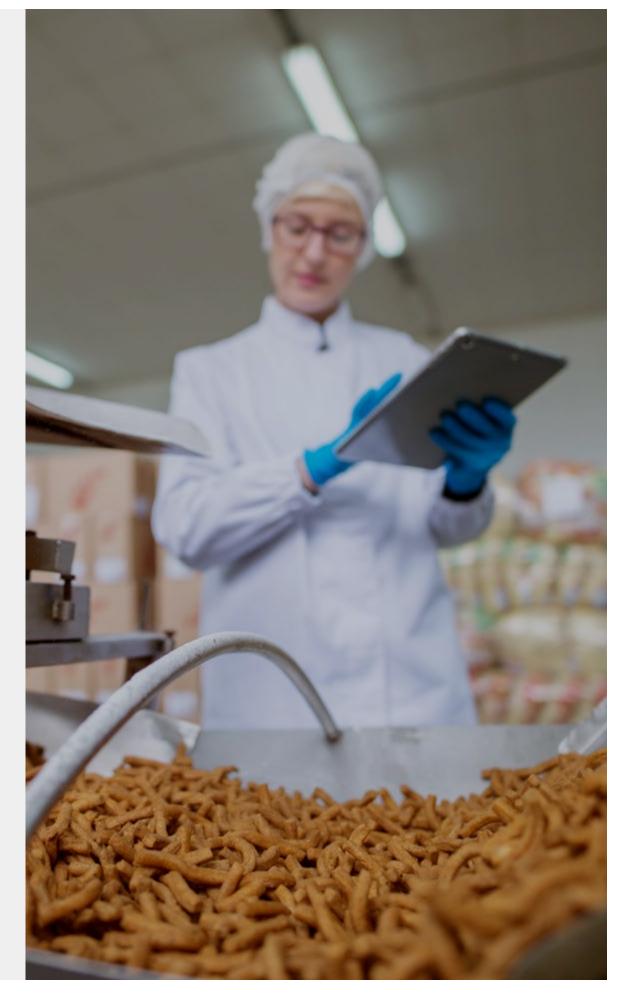


Para ello, es necesario contar con un software que ofrezca una amplia gama de beneficios. Por ejemplo, que tenga la capacidad de hacer previsiones en tiempo real (Altametrics, 2020).

Diversos estudios han confirmado que el sesgo humano afecta negativamente las previsiones de ventas y demanda (Altametrics, 2020). Sobre todo en el panorama actual, donde **hay softwares con aprendizaje automático que ofrecen datos muy precisos.**

Lo ideal es que la tecnología tenga la capacidad de crear mapas de demanda que sean útiles para diversos departamentos. Es decir, que pueda mostrar información personalizada tanto para el jefe de operaciones como para el de costos.

Son muchos los beneficios a corto y largo plazo de una adecuada previsión de la demanda. Y esta incide desde la planeación de la capacidad hasta la gestión de la cadena de suministro.





CONTROL DEL INVENTARIO Y ANÁLISIS DE LA CANTIDAD DE INSUMOS

Entre el 2011 y el 2017, la **industria de alimentos concentrados creció un 19 %** en América Latina (Cardona et al., 2018). Lo anterior provocó que se diversificaran las funciones entre diversas empresas relacionadas al sector, como las distribuidoras de carne y las procesadoras.

Por otro lado, hubo un crecimiento en la cantidad y variedad de la demanda de productos agrícolas como materia prima. Este panorama incrementó la complejidad del proceso de la producción y, en especial, del manejo y control de las materias primas.

¿Cuál fue la solución? Estas compañías volcaron sus estrategias hacia la tecnificación para manejar tanto el inventario como los insumos. **Un buen sistema de gestión de inventarios incluye:**

alfapeople.com

Pronósticos de la demanda.



Gestión del almacén para garantizar la cadena de suministro.



Realización de modelos para un óptimo trazado del almacén que permita hacer rutas más eficientes de entrada y salida.



Además, la tecnificación permite gestionar las reposiciones de múltiples productos para satisfacer demandas dinámicas.

Prever la adecuada cantidad de insumos requerida es crucial, sobre todo para los productos frescos que resultan más difíciles de manipular y son altamente perecederos.

Esto cobra relevancia en los países emergentes donde aún no se ha estudiado cómo extender la vida útil de los productos perecederos, lo cual aumenta el riesgo de contaminación cruzada y food safety (Universidad de La Sabana, s.f.).

Por lo tanto, digitalizar la gestión de inventarios y la cantidad de insumos ayudará a reducir riesgos y a optimizar los costos.





socialmente responsable.

con el medioambiente.









Por lo anterior, se requiere registrar los movimientos y las transacciones a lo largo de la cadena mediante uso de tecnologías como blockchain.

Uno de los objetivos es lograr cadenas más cortas para reducir costos de transacción, mejores infraestructuras para mantener la cadena de frío y empaques que reduzcan los daños por manipulación.

Si logramos anticipar la demanda, gestionar los inventarios y lograr cadenas de suministro rentables y sustentables, se podrán evitar desperdicios, optimizar tiempos de entrega y, sobre todo, ofrecer un mejor producto al consumidor final.

En ese sentido, la digitalización es una tendencia mundial con muchos beneficios para la industria alimentaria. Esta permite sincronizar todos los procesos de la oferta y la demanda en pro de la reducción de costos (Couso, 2021).

Integrar todas las áreas de negocio es fundamental no solo para las grandes empresas. Si las pymes del sector alimentario pueden confiar en las bases de datos con las que operan, serán capaces de tomar decisiones más inteligentes. Por eso cobra vital importancia mantenerse informado y actualizado.



NO MÁS PÉRDIDAS NI SOBRECOSTOS

ESTRATEGIAS DE OPTIMIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS



