

Fuente: Expresiones UDLAP

Fecha: 26 de junio 2020

La cadena de suministro de alimentos y los cambios en los hábitos de consumo

Autor: Dra. Milena María Ramírez Rodríguez, Profesora de Tiempo Completo del Departamento de Ingeniería Química y Alimentos

La cadena de suministro de alimentos ha hecho grandes esfuerzos para fabricar, distribuir y vender alimentos de manera segura durante estos tiempos de crisis. Las empresas productoras de alimentos han establecido como prioridades durante la pandemia: la salud y seguridad de sus empleados, mantener el abasto de alimentos en los anaqueles y evitar accidentes relacionados con la inocuidad de alimentos. Esto las ha llevado a adaptarse de forma rápida con cambios en su capacidad de producción, flexibilidad en los turnos y roles de trabajo y estrategias en recursos humanos para enfrentar esta crisis y prepararse a largo plazo. El sector de supermercados –en sus diversos formatos (menudeo y mayoreo)– ha experimentado un exceso en demanda y un incremento en ventas en línea, lo que los ha llevado a contratar y entrenar nuevo personal y adaptarse rápidamente a cambios mientras tienen que lidiar con los retos de una cadena de suministro de alimentos contraída.

El sector de servicio de alimentos fue uno de los eslabones de la cadena de suministro en sentir con mayor fuerza los efectos de la pandemia. No sólo por las medidas de contingencia y una disminución en ventas, lo que los llevó a reducir gastos fijos, salarios o despedir empleados, sino que también se encontraron ante el dilema de cerrar o adaptarse a un nuevo modelo de operación. Los nuevos modelos operativos implicaron una transición hacia la comida para llevar, entrega a domicilio y al uso de tecnología y aplicaciones de terceros para administrar los pedidos y también a mejorar sus estrategias de marketing para poder convencer a consumidores cautelosos o desconfiados a seguir comprando sus productos considerando como claves, el precio, el empaque y, por supuesto, el producto.

Uno de los impactos pospandemia, que impactaría en el sector de servicios de alimentos, sería el incremento en la comida para llevar, el consumo en casa y el uso de tecnología para aumentar las ventas en esta modalidad: la entrega a domicilio. Asimismo, se volverá primordial para los consumidores la inocuidad en la preparación de los alimentos y los empaques que utilicen los restaurantes para los servicios de entrega a domicilio. Con respecto a los supermercados, se espera que las compras en línea verán un gran crecimiento, lo cual implicará para el sector el replantear el acomodo de las tiendas y manejo de operaciones y logística para mantener a sus consumidores satisfechos.

Cambios en tendencias de fresco u orgánico hacia alimentos con vida de anaquel más larga podría

ser algo temporal, aunque es pronto para predecirlo con certeza. Lo que es un hecho es que los consumidores preferirán alimentos preempacados y que los cambios en el direccionamiento del *e-commerce* tanto en el sector de servicio de alimentos como de supermercados llegaron para quedarse.

Referencias bibliográficas

Hensel, K. y Khun, M. E. (2020). Addressing a Viral Threat. *Food Technology*, 5, 22-33.

_____. (2020). Post-Pandemic Impacts: How the Food System Will Adapt. *Food Technology*, 5, 34-35.

Acerca del autor: realizó sus estudios de doctorado en Ciencias de Alimentos y maestría en Agronegocios en Estados Unidos (University of Florida). Su investigación doctoral se enfocó en el procesamiento mediante dióxido de carbono en fase densa de una bebida de jamaica (*Hibiscus sabdariffa*). Al finalizar su doctorado, trabajó en el programa IR4 financiado por el USDA en proyectos para determinar LMR de plaguicidas en diversos cultivos agrícolas. Asimismo, participó en un proyecto de implementación de GLP's en laboratorios de América Latina financiado por la OECD-STD. Sus áreas de interés son el análisis de perfiles de compuestos fitoquímicos (LC-MSMS) y de aromas (GC-MS) en alimentos y bebidas fermentadas. Realizó sus estudios de maestría (Ciencias de Alimentos) y licenciatura (Ingeniería de Alimentos) en la Universidad de las Américas Puebla, donde actualmente trabaja como profesor de tiempo completo en el Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental.

Tags: [Academia UDLAP](#), [Dra. Milena María Ramírez Rodrigues](#), [Expresiones UDLAP](#), [Cadena de suministro](#), [Alimentos](#), [Hábitos de consumo](#), [Pandemia](#), [COVID 19](#), [Cambio](#)