

# PLANT-BASED: UNA TENDENCIA

## que avanza de forma sostenible

*Esta tendencia representa para Colombia una formidable oportunidad si la combinamos con las experiencias que nuestras comunidades indígenas y ancestrales han tenido.*



**Por: Camilo Montes**

Director Ejecutivo de la Cámara de la Industria de Alimentos de la ANDI

 [in/camilomontes](https://www.linkedin.com/in/camilomontes)

**L**a Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) indica que las plantas constituyen el 80% de los alimentos que consumen las personas, lo cual significa que estas un pilar indispensable de la nutrición humana y la base fundamental para nuestra vida como especie. En la mayoría de los casos, su producción adecuada tiene un impacto menor en el uso de recursos naturales y puede generar menos gases de efecto invernadero.

Ahora bien, algunos de los cambios en los hábitos de consumo de las personas, como aquellos que buscan en una alimentación más consciente, con menor impacto ambiental y respuestas en sostenibilidad, encuentran en las dietas basadas en plantas (o plant-based por su denominación en inglés) una solución que toma fuerza progresivamente, tal como lo evidencia el estudio realizado por la consultora Opinaia en el 2020, donde el 93 % de los consumidores en Colombia afirmaron estar interesados en adquirir y consumir productos de origen

vegetal. Importantes experiencias tenemos en la industria de alimentos en producción en Colombia a partir de aceites vegetales, frutas y hortalizas, azúcar, especias, yuca, entre otros.

Esta tendencia representa para Colombia una formidable oportunidad, si la combinamos con las experiencias que nuestras comunidades indígenas y ancestrales han tenido. Que importante si aprovechamos el dominio nutricional de las frutas amazónicas y de los granos andinos.

Por ejemplo, el camu camu, fruta ácida, similar a la cereza, es una buena fuente de minerales tales como potasio, calcio, zinc, magnesio y manganeso; o el sachainchi (alto en omega 3, 6 y 9), planta cuyo fruto es similar a una nuez, las cuales son cultivadas en la región selvática colombiana, peruana y ecuatoriana. También podemos explorar las propiedades nutricionales del Azaí, Copoazú, Quinua, Macambo, arvejas, papas nativas, entre muchos otros.

De allí el rol de la ciencia y tecnología de los alimentos, que para estas frutas y granos pueden

ayudar en estabilizar la disponibilidad como materia prima, mientras se desarrollan con procesos sostenibles que permitan, mediante la innovación, ofrecer alternativas y satisfacer las necesidades nutricionales del país.

Si bien en una dieta balanceada, todos los alimentos pueden estar presentes (carnes, los lácteos y sus derivados) es evidente que la adopción de estilos de vida en los que los consumidores acceden de manera diversa a fuentes de proteína, derivada de granos, cereales y semillas están transformando el trabajo de la industria de alimentos. Por ejemplo los “flexitarianos”, quienes buscan alternativas nutricionales alternativas como aquellas con menor presencia de proteínas animales.

Por ende, reconocemos que cada vez surgen más personas con la intención de entender y decidir sobre el origen de los productos que consumen, y

por supuesto, la industria está lista para responder a estas necesidades y exigencias cambiantes que conectan la nutrición con la sostenibilidad.

Nuestro país tiene una gran oportunidad de trabajo de la mano del sector agrícola. Sin duda alguna, tenemos la capacidad de fortalecer el cultivo y de ser un jugador competitivo en el mercado de los alimentos basados en plantas, con el objetivo de satisfacer los variados perfiles de nuestros consumidores que están en constante búsqueda de alternativas alimentarias.

El compromiso de la industria con el encadenamiento productivo garantiza que se seguirán comprando materias primas de origen agrícola y pecuario producidas por agricultores locales, para entregar productos que consideran los diversos perfiles nutricionales existentes dentro y fuera de Colombia. <sup>(A)</sup>



Una colección que hace honor a uno de los países **más biodiversos del mundo.**

Deléitate con el verdadero sabor de nuestra **tradición Colombiana**

SCAN ME



**SABORES y SABERES**  
By Bell

