

Cárnicos:



Jonatan
Gómez

Director de I+D de Carnes
Casablanca

hacia la salud y etiquetado limpio

Las regulaciones orientadas al bienestar y el fortalecimiento de los segmentos de la industria están dentro de las prioridades de cara al futuro de un sector que ha experimentado innovaciones como la carne cultivada y las proteínas plant based.



Por: Jorge Iván Parada Hernández
editor | Alimentos

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



Entre los retos que enfrenta la industria de la carne y los embutidos, uno de los temas más urgentes parece ser la revolución de las alternativas vegetales y de laboratorio. Esto, sumado a las perspectivas de impacto climático atadas al modelo de producción de productos cárnicos, la industria ha tenido que afrontar una rápida transformación.

Si bien, según el índice de precios de la FAO, el valor de los cárnicos ha subido debido a la inflación mundial y a los conflictos internacionales que afectan los precios de materias primas, las alternativas de plant-based y carne de laboratorio tienen un largo camino por recorrer para tomar una porción significativa del mercado cárnico.

El panorama es uno de crecimiento frente a las alternativas vegetales y de laboratorio. Se prevé, según la consultora Global Market Insights, que la producción cárnica tradicional doble el tamaño de su mercado mundial para 2032; pues en 2023 tiene un valor de USD 15 mil millones, mientras que dentro de 9 años podría alcanzar los USD 30 mil millones. Así las cosas, ¿qué ha sido de la industria en los últimos 10 años y qué otros retos significativos han de sortear todos los actores que componen este rubro?

LIMPIANDO LA ETIQUETA Y APOSTANDO POR EL BIENESTAR

Jonatan Gómez, director de I+D de Carnes Casablanca, quien tiene más de 15 años en la industria cárnica, es una voz autorizada para analizar la evolución de esta. Su empresa actual, que hace parte del grupo Italcol, lleva 40 años en el mercado y cuenta con siete plantas cárnicas en el país y operaciones directas en Panamá y Ecuador. Al año producen 31.500 toneladas de alimento entre pollo, carne de cerdo y embutidos; facturando 1.2 billones de pesos al año.

Desde su rol en innovación y desarrollo, es uno de los principales responsables de avanzar en el limpiado de la etiqueta en los productos de Casa-

blanca. Desde la entrada en vigor de la resolución 810 de 2021, que reglamenta los requisitos técnicos del etiquetado frontal en Colombia, una de las prioridades es formular su catálogo con el fin de tener la menor cantidad de sellos posible.

"Debemos buscar alternativas de cómo podemos eliminar esos sellos para que la gente consuma productos mucho más saludables, con bajo sodio, con baja grasa y bajar el exceso de grasas saturadas", señala Gómez como la dirección en general para la industria.

Asimismo, otra de las prioridades es formular productos cada vez más saludables, independiente de las regulaciones de etiquetado. Según la consultora WeKook, los consumidores han aumentado su interés por alimentos más saludables, especialmente después de la pandemia, aunque no consideran que la carne haga parte de este rubro. Por esta razón, existe el interés desde Casablanca de apostar por productos bajos en grasas trans y sodio.

"El ajuste que se hizo la nueva resolución está demasiado exigente: 300 miligramos por cada 100 g de producto. Ya habíamos tenido productos en el mercado con 396 miligramos de sodio", explica Gómez. "Exigen un trabajo muy investigativo de cómo podemos extraer la proteína sin que nos aporte altas cantidades de sodio en los productos."

INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EN EL SECTOR CÁRNICO

En cuanto a la penetración de avances tecnológicos en el sector de cárnicos y embutidos, empresas como Casablanca han buscado automatizar partes de su operación para aumentar la productividad.

"Los apuntes de producción que montamos para análisis en línea, todo el tema de apuntes en línea de producción, informes en línea. Lo hacemos de manera automática con un entrenamiento que tuvimos con los operarios durante un año y medio. Esto nos permite tomar decisiones de manera ágil y acertada", explica Gómez.

No obstante, al día de hoy, los procesos de auto-

matización pueden ser más integrales. Empresas como Universal Robots o Inser-robótica proveen robots colaborativos, capaces de encajar 50 bandejas en una línea de producción alimentaria o de depaletizar y paletizar lotes de productos de forma eficiente. Prácticamente, no hay operación que no pueda automatizarse, pero el grado de automatización en pequeñas y medianas empresas suele ser bajo.

Si bien, grandes empresas del sector alimentario pueden permitirse automatizar plantas enteras, a actores más pequeños deben hacer inversiones estratégicas cuyo ROI permita reinvertir en más procesos de automatización. La estrategia de Casablanca para tomar mejores decisiones es un primer paso hacia una planta 4.0.

No obstante, la pregunta de oro es: ¿qué piensan en Casablanca de la carne de laboratorio y las alternativas vegetales? La primera de estas, entendida como cualquier producto creado a partir de células animales sin el sacrificio necesario de un animal en el proceso, es una tendencia que ha ganado notoriedad en los últimos años.

Entonces, ¿debería temer el sector cárnico tradicional? En la opinión de Gómez, no. "Creería que es muy bajo el porcentaje en que han migrado [los consumidores a productos de origen vegetal]. Tienen más alternativas de consumo en el mercado de todos los orígenes animales: pavo, pollo, cerdo y res. Pero, si tienes alternativas que generan curiosidad de consumo, se puedan quedar ahí. De todas formas, el porcentaje de migración sigue siendo mínimo", puntualiza Gómez. 



Nuestras **Soluciones** agregan valor a los Productos de nuestros **Clientes**

- ✓ Control de Espuma.
- ✓ Suavidad y Frescura.
- ✓ Elasticidad de Masa.
- ✓ Retención de Humedad.
- ✓ Aumento de la Vida útil.




Nutresol

Parque Industrial Parquequímica
Vía a Maicao Km 6 No. 2, Lt. 9
Cartagena, Colombia | Tel: +57 (803) 608 5066
www.nutresol.com | @nutresol



PROTÉCNICA INGENIERÍA
Especialidades Químicas

Carrera 34 No. 13 - 150
Yumbo, Colombia
Tel: +57 (602) 695 9292
www.protécnicaing.com | @protécnicaingeniería

Mayor Información →
Escanea el QR y conoce
nuestra gama de Productos.



45
años