



¿CÓMO SE PROYECTA LA INDUSTRIA

alimentaria en Colombia?

Integrar sostenibilidad y tecnología será fundamental en la construcción del futuro de una industria que debe transformarse al paso del desarrollo humano.



Por: Sebastián Castro Alzate

Equipo de comunicaciones de ImasD

[in in/sebastián-castro-alzate-05534a27b](https://www.linkedin.com/in/sebastián-castro-alzate-05534a27b)

Pocas veces nos dedicamos a pensar sobre el futuro y vamos a toda velocidad en el día a día, tal vez por la ansiedad de planear o lo mucho que puede afectar pensar en demasiados escenarios. Por eso diseñar el futuro se ve como algo ajeno o demasiado lejano, quizás como ideales que son poco probables incluso. Pero lo cierto es que para construir ese futuro deseable tenemos que hacer acciones desde hoy... Y es ahí donde radica la importancia del diseño de futuros y las ventajas de pensar en escenarios venideros.

Vivimos en un presente abundante y en particular Colombia con su biodiversidad y tierras cultivables tiene un potencial impresionante en materia de producción e innovación alimentaria, pero a pesar

de esto entramos por primera vez en la lista de países que experimentan altos niveles de inseguridad alimentaria de la región. ¿Por qué? Porque no se diseña para el futuro y no se encaminan las acciones de la industria hacia un objetivo específico, sea cual sea el que se defina.

Hoy, la sostenibilidad es protagonista en la mayoría de disciplinas y sectores de la economía. En el campo del food design, por ejemplo, destacan diferentes diseñadores y chefs, como Dan Barber, quien es pionero en la adopción de ingredientes locales para proponer nuevos sabores en las cocinas de sus restaurantes Blue Hill. Y, como él, muchos restaurantes están adoptando ingredientes locales y de temporada en sus menús, lo que a la larga reduce los desperdicios y empuja la búsqueda de métodos de producción más eco-amigables. Hoy ya hemos visto, además de elementos en la comida, platos que utilizan partes comestibles de plantas que tradicionalmente se desechaban; y hasta damos por sentado que la mayoría de empaques son biodegradables en casi todas las fases de producción y consumo.

Es notorio que abrazar la diversidad es una estrategia poderosa para innovar. Y si examinamos esta tendencia en retrospectiva, en algún momento marcas que le apostaron a esta estrategia tuvieron un éxito rotundo. En el estudio de tendencias pasadas en el campo de la alimentación, la nutrición y la innovación en la cocina, podemos encontrar indicios de las tendencias futuras. Creemos que esta herramienta, que si bien involucra investigación exhaustiva, no solo es una oportunidad para ampliar los horizontes culinarios, sino también de promover el entendimiento y la apreciación de diversas tradiciones alimentarias, más allá de los sabores y la moda, involucrando la producción y nutrición consciente.

Pensar en un futuro ideal, en cualquier contexto, implica más que solo dejar la imaginación volar y poner sobre la mesa las posibilidades. Planear y diseñar sobre el futuro requiere ciertos fundamentos y bases; y quizás es ahí donde está uno de los retos más importantes en esa línea de diseño: ¿cómo se diseña sobre algo que no sucede, que no se sabe cómo va a ser, que incluso puede cambiar muchísimo ante cualquier evento?

Es fundamental reconocer que diseñar para el futuro no se trata simplemente de prever un único escenario, sino de crear resiliencia frente a la incertidumbre y la variabilidad. En un mundo donde el cambio climático, las crisis económicas y las fluctuaciones en los mercados globales son cada vez más frecuentes, es necesario desarrollar estrategias que puedan adaptarse rápidamente a diferentes condiciones. Y es ahí donde se hace necesario dejar un poco de lado el afán del día a día para, de manera efectiva, pensar en el futuro y en cómo se puede actuar al respecto.

La integración de tecnología en el mundo del diseño de alimentos está transformando desde los métodos de producción hasta la experiencia gastronómica y, a fin de cuentas, puede ser una aliada poderosa a la hora de examinar datos anteriores y arrojar probabilidades posteriores. Ya hemos visto cierta efectividad en procesos de abastecimiento de diversas marcas de alimentos de consumo masivo, que con la ayuda de un algoritmo propio calculan la demanda futura basándose en la demanda pasada en ciertas temporadas del año. ¿Qué tal si esta misma tecnología evoluciona y se adapta a situaciones? ¿Qué tal si con base en experiencias pasadas y análisis de mercado e industria anteriores nos dice qué podría suceder con la industria alimentaria en unos años?

Diseñar el futuro de la industria alimentaria en Colombia no es solo una aspiración idealista, sino una necesidad estratégica y práctica para las empresas, para los consumidores y para la economía en general, pues no debemos dejar de lado que en Colombia somos productores y esa es una ventaja que deberíamos poder aprovechar. Adoptar un enfoque prospectivo y sostenible, que implemente el diseño de futuros y la facilidad de adelantarse a los hechos puede llevar al país no solo mejorar su seguridad alimentaria y económica, sino también a posicionarse como un líder regional en innovación y sostenibilidad en la producción, distribución y, por qué no, en la preparación y el consumo; pues se hace evidente que en el país existe el potencial para hacerlo y solo es necesario direccionar dicho potencial y los esfuerzos alrededor del objetivo innovador. 