

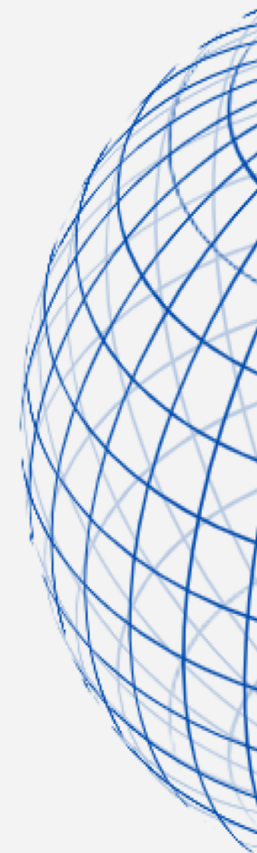
Transformación digital en el Sistema agroalimentario y gastronómico

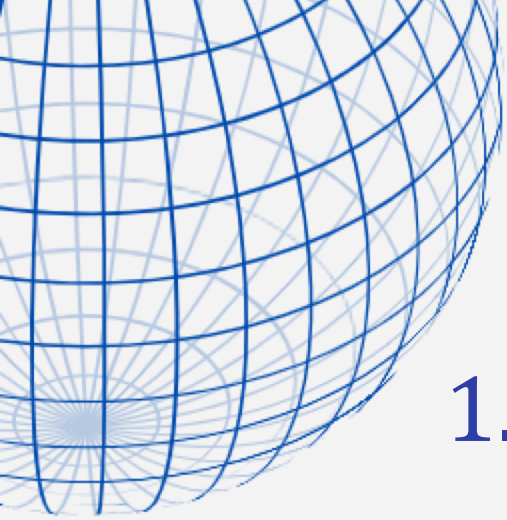
Por: Amarilda Luque, Mg Sc.
Especialista en Agronegocios

Julio 7 de 2022, Lima - Perú

NCBA CLUSA
National Cooperative Business Association • CLUSA International

Escuela de
CoopMarketing





TEMARIO

1.- Transformación Digital

Condiciones

Qué es?

Importancia

2.- Sistema agroalimentario y gastronómico

Actores claves en la Cadena de Sumistro

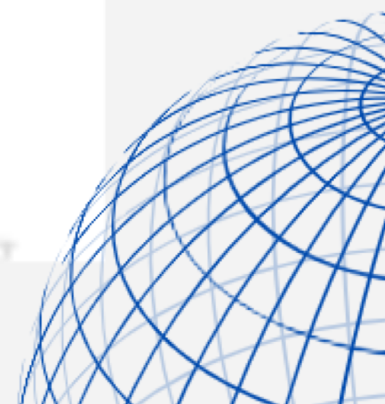
3.- Vinculación de la TD con los sistemas agroalimentario y gastronómico

4.- Casos y ejemplos

Transformación digital



@rosanarossy



Transformación Digital

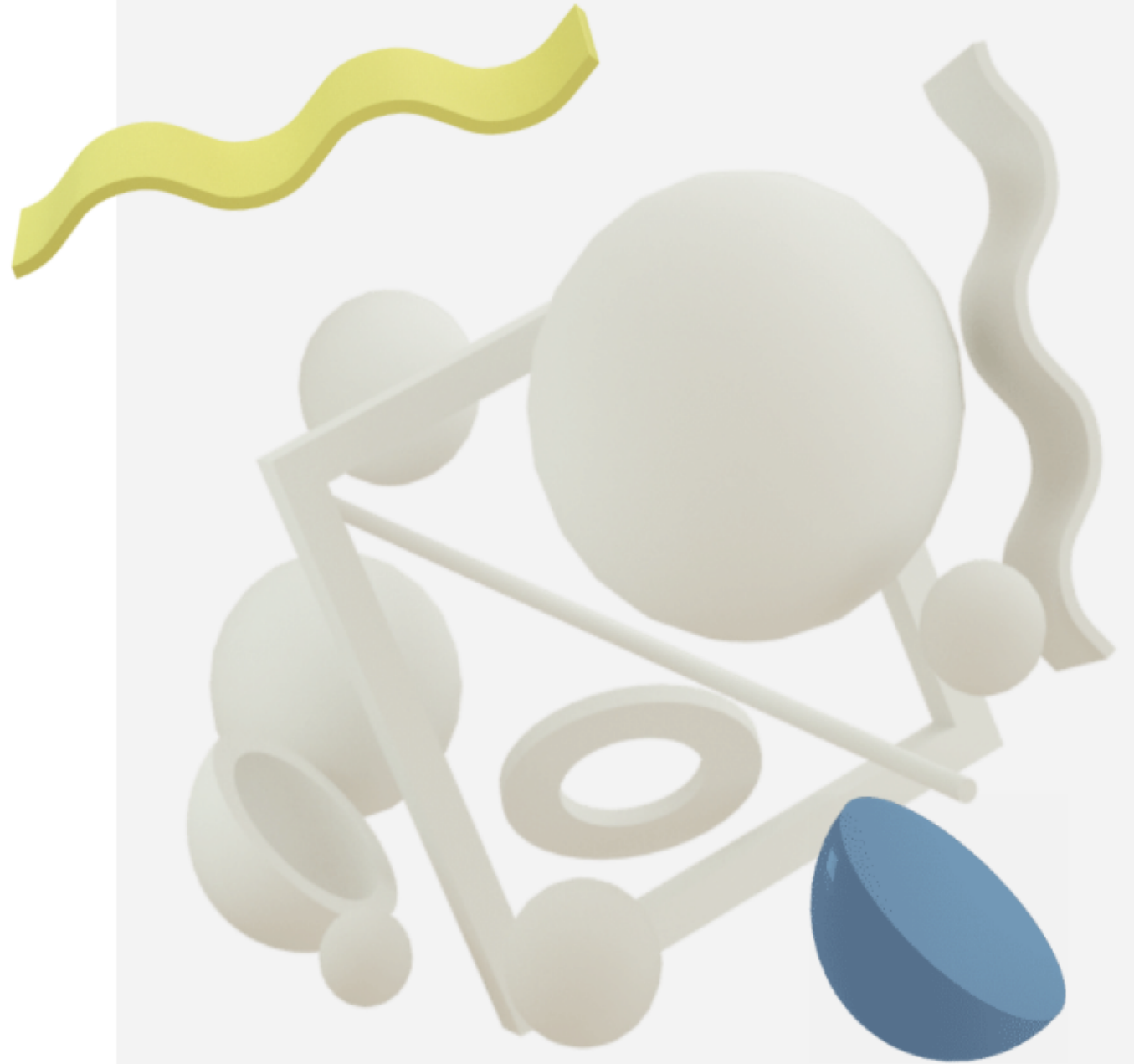
Es un proceso integral y gradual, especialmente útil para empresas híbridas (online/offline) que incluye aspectos del negocio, operaciones y tecnología, desde frentes como la visión y cambio cultural.

Transformación Integral de
la empresa u organización,
comenzando por los
líderes



La misión de la transformación digital es la de preparar a la organización en su capacidad de cambiar constantemente en el tiempo, mientras aporta valor.

UNMSM



IMPORTANCIA DE LA TD

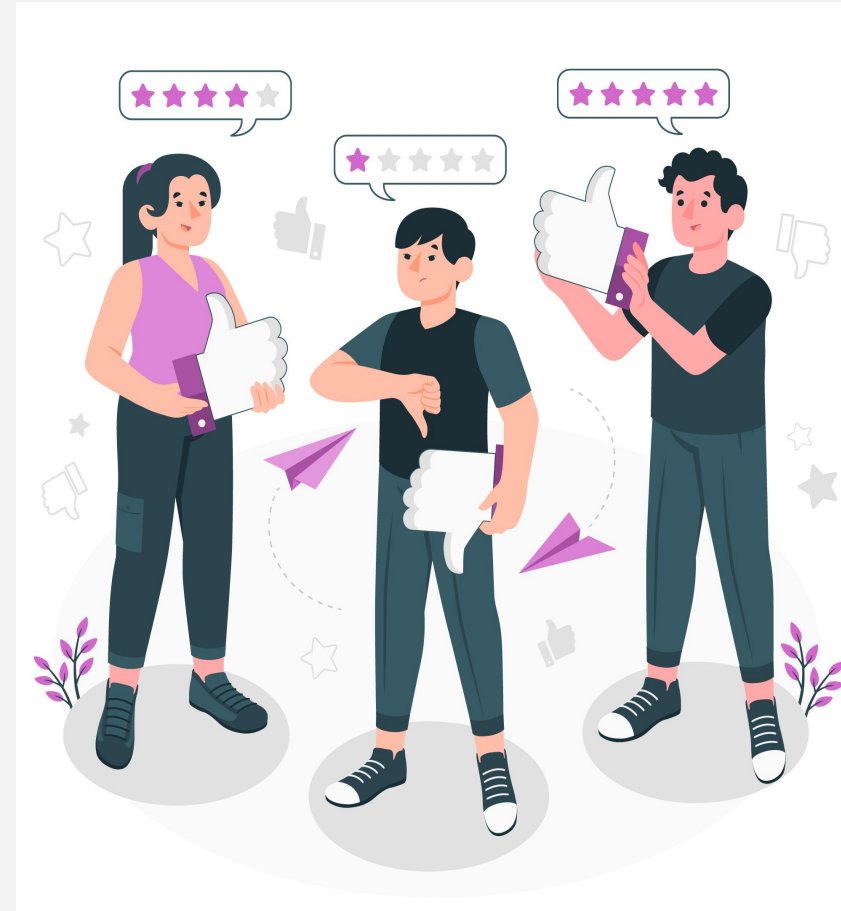
Está en los beneficios que ofrece a las organizaciones, algunos de los cuales son:

- ✓ Revisión y mejora del modelo de negocio.
- ✓ Identificación de procesos y mejoras.
- ✓ Productividad y eficiencia.
- ✓ Revisión Costos.
- ✓ Mejorar el servicio al cliente con generación de valor y MC
- ✓ Capacidad y resiliencia (por nuevos competidores y cambios)

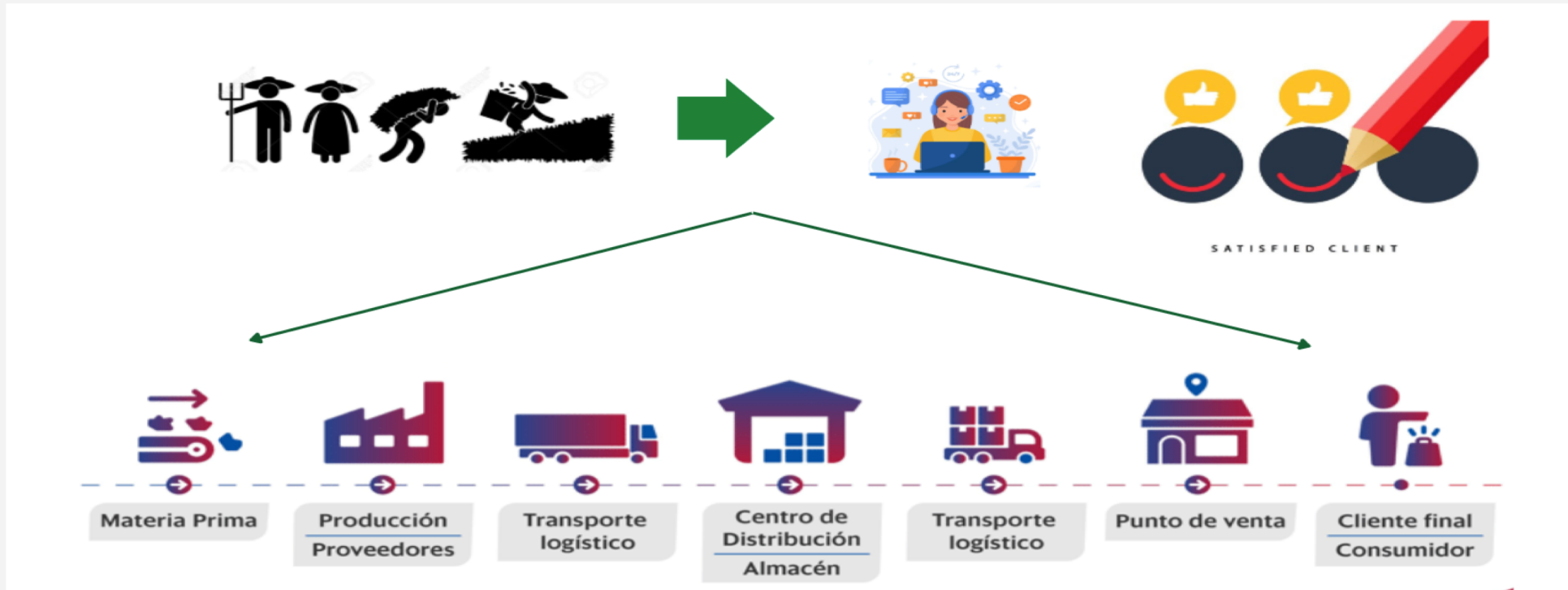


2.- SISTEMA ALIMENTARIO

DEBEMOS ACORTAR LA CADENA ALIMENTARIA



2.- SISTEMA ALIMENTARIO



Disposición al Pacto Verde (UE)

“De la chacra a la mesa: para un sistema alimentario justo, saludable y respetuoso con el ambiente”

REGLAMENTACIONES EN MATERIA DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS



CAMBIOS CON EL USO DE TECNOLOGIAS

- Empoderamiento de los empleados a través de los tomadores de decisión
- La organización facilita el desarrollo y adopción de procesos con nuevas tecnologías
- El componente tecnológico aplicado en los procesos permite ahorren tiempo y recursos.
- La evaluación y evolución para identificar las oportunidades de mejora y no quedar desfasados



PERSONAS

Ubicado en el territorio

- Liderazgo
- Decisiones
- Empatía
- Juicio
- Creatividad



PROCESOS

MAQUINAS

seguridad

- Memoria
- Predicciones
- Procesamiento
- Reprogramación

3

SE VINCULA LA TD EN EL SISTEMA AGROALIMENTARIO Y GASTRONOMICO?

- ❖ Computación en la Nube
- ❖ Inteligencia Artificial
- ❖ Internet de las Cosas (IoT)
- ❖ Block Chain en CdV

PASAPORTE DEL

Chocolate

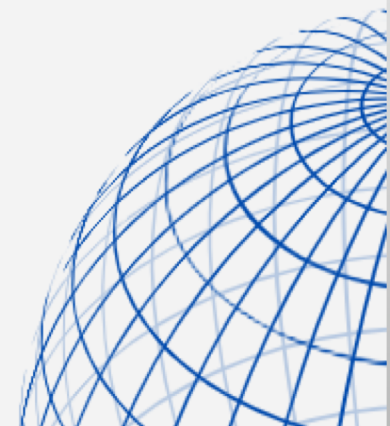


La Colección Pasaporte de Chocolate de Origen Único de Trader Joe's se describe como un divertido **artículo de temporada** que es perfecto como regalo navideño.

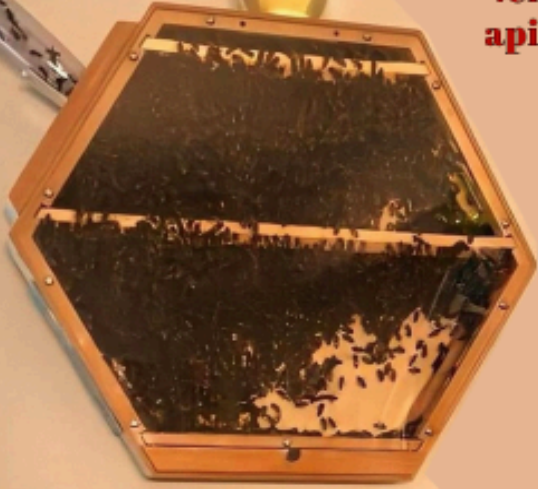
El pasaporte consta de **ocho tabletas de chocolate negro** de origen único, con granos de cacao cultivados en Tanzania, Santo Tomé, Papa Nueva Guinea, República Dominicana, Ghana, Venezuela, Ecuador y Perú.

Fuente: Mintel 2022

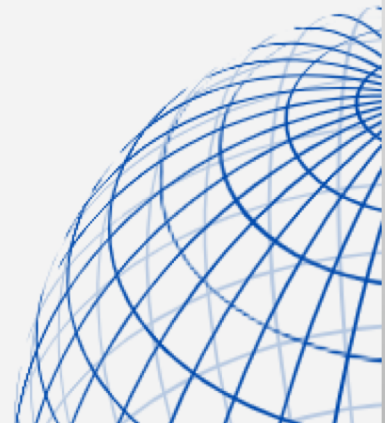
CACAO



¡Una colmena de interior con tubo de entrada a través de la ventana para facilitar la apicultura en interiores!



MIEL



Fomento de la Cadena gastronómica (1)

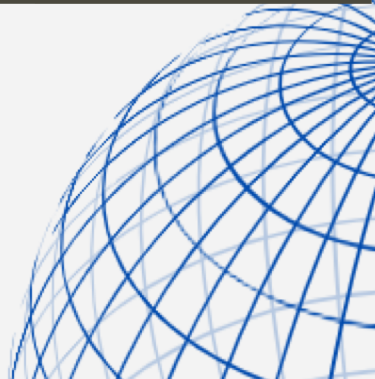
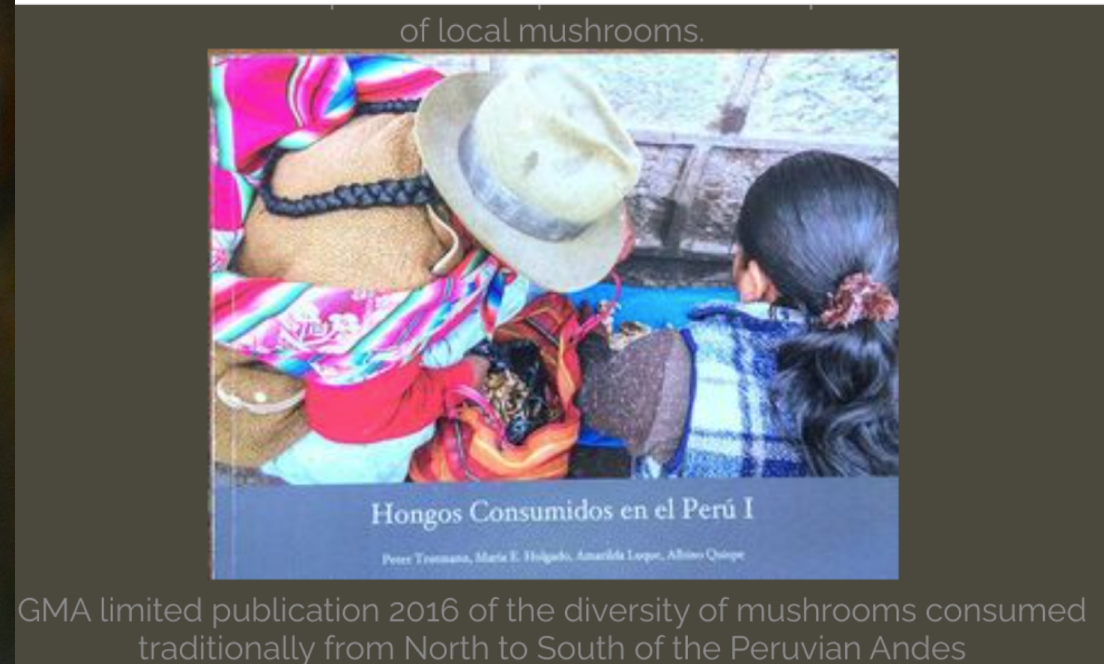


HAPPY RECIPES WITH AROMATIC HERBS

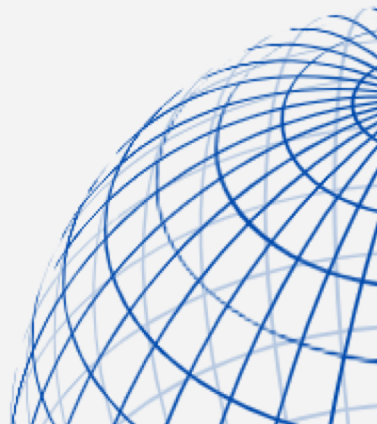
*Healthy eating and dieting has never been
this good*



Cadena gastronómica local (2)



Cadena gastronómica regional (3)



ÑOQUIS DE ORTIGA (URTICA DIOICA O URTICA URENS)

INGREDIENTES

- - 150GR, ORTIGA (HOJAS Y TALLOS TIERNOS)
- - 300GR, PAPAS
- - 50-100GR, HARINA DE TRIGO
- - UNA PIZCA, SAL

PROCEDIMIENTO

- - SUMERJA LAS PAPAS (ENTERAS) EN AGUA Y LLEVE A HERVOR. COCÍNELAS DURANTE UNOS 40 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN COCIDAS EN EL CENTRO.
- - MIENTRAS SE COCINAN LAS PAPAS, HIERVA LA ORTIGA POR UNOS 5 MINUTOS, ESCÚRRALA, Y PROCÉSELA.
- - CUANDO LAS PAPAS ESTÉN COCIDAS, CUÉLELAS, DEJE QUE SE ENTIBIEN, PÉLELAS Y APLASTARLAS HASTA OBTENER UN PURÉ.
- - UNA EL PURÉ CON LA ORTIGA Y AGREGUE LA SAL.
- - SOBRE LA MESADA, INCORPORE LA HARINA DE A POCO, HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA MUY LIGERA.
- - ESPOLVOREE LA MESADA CON HARINA Y FORME TIRAS DE UNOS 2,5 CM DE DIÁMETRO, ESTIRANDO LA MASA CON AMBAS MANOS.
- DARLES LA FORMA DEL ÑOQUI CLÁSICO.
- - PONGA ABUNDANTE AGUA EN UNA OLLA Y LLEVE A HERVOR. INGRESE LOS ÑOQUIS Y COCÍNELOS HASTA QUE FLOTEN.

Fuente: Cocina Salvaje FB

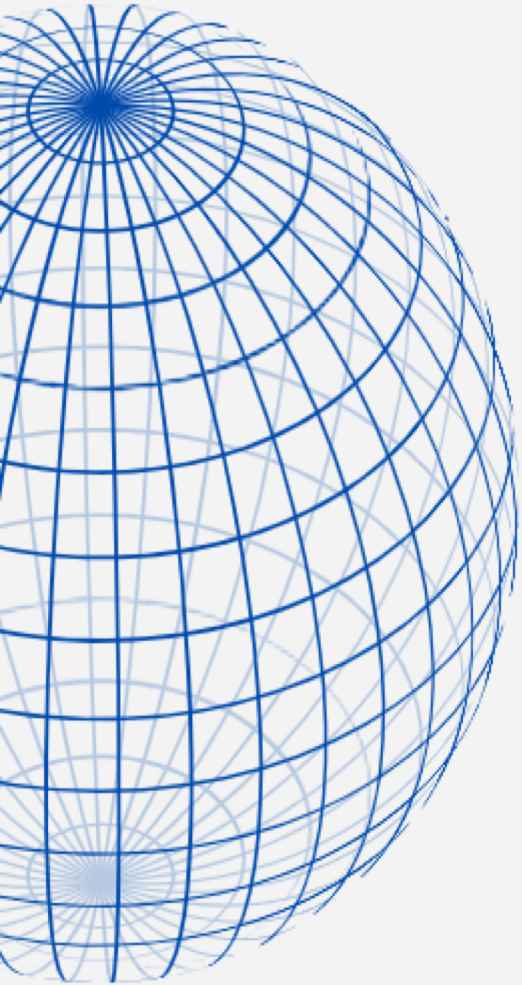
*“EL VALOR ESTA EN LA CONVERSIÓN QUE HACES DE ALGO.
- UN CAFÉ SE CONVIERTE EN UNO DE ESPECIALIDAD EN LAS
MANOS DE ALGUIEN CON VISIÓN.*

*- O UN CACAO SE CONVIERTE EN CHOCOLATE PREMIUM EN
LAS MANOS DE QUIÉN SABE EXPONER SU VERDADERO
VALOR”.*

S. Aquino - BAKAU



GRACIAS !!



amarilda.luque@gmail.com

Julio 7 de 2022, Lima - Perú