



THE FOOD TECH WEBINARS

NUEVAS TECNOLOGÍAS APLICADAS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Impartida por:
Sebastián Priolo

CEO & Co-fundador de Woza Labs, una empresa que forma parte de IBM Startup Ecosystem.

THE FOOD TECH: ¿Cuánto tiempo se estima para implementar la tecnología blockchain?

Sebastián Priolo: Depende mucho del objetivo. Por ejemplo, si el objetivo es transparentar la información al consumidor, entonces para poder implementarlo se requieren aproximadamente cuatro semanas, dos más para diseñar una pequeña aplicación mobile que el consumidor pudiera visualizar y, finalmente, dos semanas más para hacer todo el sistema de carga.

Estamos hablando de casi dos meses. Por supuesto, hay implementaciones más largas, donde participan múltiples compañías, cadenas de exportación y otro tipo de cosas. La realidad es que todo parte del objetivo, y no es diferente a cualquier otro desarrollo.

THE FOOD TECH: ¿Existe alguna compatibilidad para implementar esta tecnología blockchain en los sistemas de gestión de calidad e inocuidad?

Sebastián Priolo: Sí. Existen algunas implementaciones de blockchain orientadas a introducir información relacionada con la calidad. Hay varias implementaciones que están impulsando algunas compañías en donde ya están estandarizando diversos tipos de documentos para las transacciones, los cuales están ligados con la información sobre calidad. Sin duda, hay algunas iniciativas interesantes, sobre todo, en el tema Food como las de Walmart o Nestlé.

THE FOOD TECH: ¿Existe también compatibilidad entre blockchain y las certificaciones?

Sebastián Priolo: Sí, pero se debe trabajar. Lo que sucede es que muchas certificaciones requieren una visualización del proceso de los datos y si ya se tienen pensados para usarse en blockchain, brinda facilidades a la hora de certificar. Muchas certificadoras han ajustado sus procesos de certificación para compañías que ya tengan redes de blockchain, por lo tanto, aquí hay una especie de simbiosis que se está generando.

Hay muchas cosas que se están adaptando a la certificación y hoy se están facilitando certificaciones a partir de la utilización de la red blockchain y de la digitalización en general. Un ejemplo es para la certificación de deforestación. Anteriormente trabajaba un técnico que se apersonaba en el lugar, tomaba fotos o buscaba en la base de datos.

Hoy por ejemplo, eso se hace con una imagen satelital, se obtiene la información, se digitaliza y se pasa a una base de datos y sobre ésta base, la red blockchain se conecta y valida la información. Esto hace que la certificación de la deforestación sea más fácil, porque una vez que se realiza la certificación y se verifica que el proceso es correcto, se facilitan los mecanismos para obtener la certificación.



THE FOOD TECH: ¿La cadena de bloques es eficiente sólo para un área de la empresa o para ser efectiva debe aplicarse en toda la organización?

Sebastián Priolo: Se puede trabajar por áreas, pero toda la empresa debe tener una intención cultural de cambiar, es decir, de transformar la forma en la que está operando. Cuando lo hacen por áreas y alguna de ellas lo impulsa con poder y determinación, el resto de la compañía ve el logro y se pliegan a eso. Por lo regular, son las áreas de tecnología o marketing las que empiezan. Pero ahora se ve que también las áreas de producto o de digitalización son las que están trabajando en ello. Hoy se empieza a ser más transversal,

THE FOOD TECH: ¿Cómo trasladar esta información y los beneficios a los trabajadores?

Sebastián Priolo: Muchas de las iniciativas de compañías que están queriendo transparentar sus redes y sus procesos tienen que ver con mostrar que los trabajadores son cuidados y que tienen el trato justo. Obviamente no hay absolutos, pero cuanto más transparente sea una compañía, menos posibilidades tiene de ocultar comportamientos indebidos, y si los quiere ocultar, va a tener que hacer mucho más esfuerzo para hacerlo. Desde este lugar, no cabe duda que la transparencia es un valor.

No existe una situación donde se pueda perjudicar al trabajador, todo lo contrario. Pero si se detectan ineficiencias a partir de acumular datos, se puede hacer un análisis mejor y detectar fallas en los procesos y esto puede tener un impacto en el trabajador.

THE FOOD TECH: Cuando se habla de la parte interna de la empresa, ¿la tecnología de bloques va a sustituir en algún momento al talento humano?

Sebastián Priolo: No. Pero por ejemplo si tenemos una plataforma para digitalización y transformación digital para acelerar la industria 5.0, ésta es aquella de la cual todavía no se habla mucho porque aún se habla de la industria 4.0, en donde se tiene la idea de sustituir a los humanos por automatización, Inteligencia artificial, Machine Learning, etcétera.

Pero, la industria 5.0 vuelve un paso atrás. En otras palabras, sustituye aquellas tareas que son repetitivas, que no agregan conocimiento ni valor. El valor del fundamental humano en los procesos es insustituible, al menos por el momento.

Entonces, la industria 5.0 lo que dice es: “tengo la automatización sumada al conocimiento humano, pensando en grado, en sustentabilidad o en mecanismos sustentabilidad”. Las tendencias están cambiando y hoy se trata de volver a pensar en el ser humano como eje y como parte insustituible en los procesos.

THE FOOD TECH: ¿Qué tan caro resulta llevar a cabo un proyecto básico, por ejemplo, que haya únicamente un documento, validar su existencia y contenido?

Sebastián Priolo: No es costoso, esto es muy económico, porque para esto se pueden utilizar algunas de las redes ya abiertas e incluso hasta redes de criptomonedas que se pueden utilizar para emisión o validación de datos.

THE FOOD TECH: Un producto escaneado con un código QR, ¿por qué es necesario o qué impacto tienen este tipo de aplicaciones?



Sebastián Priolo: El código QR es algo que se ha impuesto por la facilidad que brinda. La mayoría de los consumidores que están accediendo a estos bienes o servicios tienen disponible un móvil y por medio de éste están estableciendo un vínculo o canal.

El código QR puede ser reemplazado por un enlace, código de barras o una etiqueta. Existen diversas maneras de poder establecer un canal y precisamente el código QR se utiliza por la practicidad. Aunque no es la única herramienta, pues hay algunas plataformas donde la información tiene una parte pública, privada y hasta un lugar para acceder, pues se necesita un logueo o una autenticación.

A través de este código, el consumidor puede obtener información extra que de otra manera, resulta imposible ponerla todo en el packaging. La información que se pone es dinámica. En el packaging lo único que es dinámico es la fecha vencimiento. Todo lo demás es más o menos estático.

El código QR se convierte en el enlace para vincular esa información con otro medio que está generalmente digitalizado, puede ser una página web o algún lugar donde el consumidor llega y puede visualizar toda esa información. Al parecer hay iniciativas de legislación sobre la información anexa, así que en algún momento se llegará a esto y se transformará la manera de comunicar dicha información anexa.

THE FOOD TECH: Hablando específicamente del mapping, ¿qué tipo de visibilidad permite en la cadena alimentaria?

Sebastián Priolo: Para las compañías que han transparentado 100%, la visibilidad es absoluta, es total, es decir, la compañía abarca a toda su línea de proveedores de punta a punta, donde puede establecer criterios de dinámicas de trabajo, utilizar herramientas de automatización, de digitalización, entre otros.

Después hay algunos mecanismos de visión protegida o restringida en donde se comparte menos información. Enseguida están los mecanismos en donde la compañía casi opera únicamente subiéndose a una red, pero no ve el de los demás, sino que sólo distribuye. Cuando ve el de los demás es porque pone un nodo, pero lo ve desde un punto de vista tecnológico, no desde un punto de vista de negocio. La visualización de la cadena es bastante abundante e interesante.

THE FOOD TECH: ¿Qué garantiza una buena implementación de blockchain?

Sebastián Priolo: Se debe trabajar con buenos profesionales, además de tener un objetivo muy claro desde el negocio, es decir, definir bien por qué se está haciendo. También es importante la capacidad de adaptación a los cambios que la digitalización supone.

THE FOOD TECH: ¿Cuáles serían las tres tendencias en materia de tecnología dentro de la industria de alimentos?

Sebastián Priolo. La primera es **blockchain** con todo lo que conlleva, como la tokenización (proceso que permite proteger datos sensibles), los NFT (funcionan a través de Blockchain y se trata de una revolucionaria tecnología que permite la transmisión de datos de forma privada y sin intermediarios) y la transparencia. La segunda tiene que ver con todas las herramientas **No Code y Low Code**. Y la tercera tiene que ver con **analítica aumentada**.